



ADACHI

御菓子で、輪を成し、和をもたらす。

私たちのお菓子がたくさんの笑顔を生み出し、
和のひとときをご提供できることを願っています。
そのために、私たち自身が結束し、お菓子づくりに励み、これからのお菓子の伝統を創っていきます。

大福



北海道産小豆こしあん大福 **NEW**

ほどよい甘みのこしあん、こしのある餅の食感が楽しめる大福です。

商品規格 7個
商品サイズ 190×150×70
ケースサイズ 275×200×140
ケース入数 8入
賞味期限 90日

4 901018 035748
ITF 14901018035745



北海道産小豆こしあん大福

なめらかなこしあんを包んだひとくちサイズの大福です。

国産もち粉 100%

※北海道産小豆を原料とした生あんを使用しています。

個食商品【大福】



くるみゆべし **NEW**

焙煎した香ばしいくるみを練り込んだしょうゆ風味の餅菓子です。

商品規格 1個
商品サイズ 120×80×25
ケースサイズ 140×80×95
ケースサイズ 350×210×160
ケース入数 6×8入
賞味期限 70日

4 901018 035700
ITF 14901018035707
ポルJAN 4901018035717



もっちりおいしい！しょうゆ風味の餅菓子

たまり醤油使用

※写真はイメージです。



黒ごまもち **NEW**

3種の黒ごまを練り込んだ、ごまの風味広がる餅菓子です。

商品規格 1個
商品サイズ 120×80×25
ケースサイズ 140×80×95
ケースサイズ 350×210×160
ケース入数 6×8入
賞味期限 70日

4 901018 035724
ITF 14901018035721
ポルJAN 4901018035731



黒ごまにこだわり有り！いりごまの食感がアクセント

3種の黒ごま使用

※写真はイメージです。

ポリドリンク 季節・地域限定



かき氷! 気分 **NEW**

メロン、レモン、いちご、グレープ風味の凍らせて美味しい、かき氷のような爽やかなドリンクです。

商品規格 65ml×8本
商品サイズ 300×105×45
ケースサイズ 385×250×176
ケース入数 16入
賞味期限 9カ月

4 901018 082742
ITF 14901018082749



夏の定番!凍らせておいしいかき氷風ポリドリンク

最中



あずき最中 6個 **NEW**

香りふくよかなつぶあんの最中です。6個入りのお徳用パックです。

商品規格 6個
商品サイズ 205×85×67
ケースサイズ 325×205×225
ケース入数 12入
賞味期限 70日

4 901018 054404
ITF 14901018054401



もち入最中 6個 **NEW**

つぶあんと餅と一緒に挟んだ最中です。6個入りのお徳用パックです。

商品規格 6個
商品サイズ 205×85×67
ケースサイズ 325×205×225
ケース入数 12入
賞味期限 70日

4 901018 054411
ITF 14901018054418

個食商品【最中】



小豆最中 **NEW**

香りふくよかなつぶあんの最中です。

商品規格 1個
商品サイズ 115×70×20
ケースサイズ 170×90×70
ケースサイズ 303×195×190
ケース入数 8×8入
賞味期限 70日

4 901018 054367
ITF 14901018054364
ポルJAN 4901018054374



栗最中 **NEW**

栗の角切り入りつぶあんと餅が入った最中です。

商品規格 1個
商品サイズ 115×70×20
ケースサイズ 170×90×70
ケースサイズ 303×195×190
ケース入数 8×8入
賞味期限 70日

4 901018 054381
ITF 14901018054388
ポルJAN 4901018054398



小豆、栗、もち入、あずき、つぶあん、餅、最中

※写真はイメージです。



たっぷり最中 **NEW**

たっぷりあんこが美味しい、国産素材使用の最中です。

商品規格 1個
商品サイズ 135×100×30
ケースサイズ 170×110×90
ケースサイズ 355×235×195
ケース入数 6×8入
賞味期限 60日

4 901018 054428
ITF 14901018054425
ポルJAN 4901018054435



国産素材 たっぷり最中

※写真はイメージです。
※原材料に含まれる小豆、最中皮(もち粉)、砂糖(てん菜)は国産素材を使用しております。

美味しさをつくり出すには、
手を加えるべき工程の"急所"があります。

小豆を炊くには、大釜を火にかけて、丁寧に砂糖などの原材料を入れながらひとつひとつ炊き上げていきます。気温や天気によって釜の状態は繊細に変化していきます。その小さな変化を見逃さぬよう、職人たちは常に目を光らせます。砂糖を入れながら炊き上げていく。工場でのお菓子づくりも、これと同じように手をかけてやる必要があるのです。

機械だけでは
出せない味があります