

あんこ美味しさを褒める				
甘さを褒める言葉	食感を褒める言葉	風味を褒める言葉	見た目を褒める言葉	旨味や味わいを褒める言葉
ほくほくと小豆が香り立つ優しい甘さ	丹念な練り上げによるしっとりした粘り	餡のような弾力が滑らかに広がる、流麗な風味	キラキラとひかる艶をもつ	小豆の旨味と香りがしっとり出た餡子
滑らかな広がりを見せる程やかな甘さ	懐かしい故郷を想わせるような、柔らかなふくよかさ	小豆の香りが豊かでありながら強い甘さは感じさせない上品なもの	淡く鏡色がかって見える色気をもつ	味わいがスッパリします、キレが出るんですよ、コクとキレそれがうちの餡子です
干し柿みたいな旨味と渋みも持ち合わせる複雑な甘さ	とろりとほどけ、とろけるように舞い落ちいくどっしりとした塊が意外ほど柔らかくほどける	雑味がなくて小豆と砂糖の風味がふわっと口の中に残るもの	見た目にも端正な舌触りが伝わる、あんこらしい深い紫	小豆の旨味とコク、香ばしさを感じさせる旨味、後味に残らないキレの良さ
喉の入った存在感、コクのある甘さ	塊として凝縮された堅牢(けんろう)さを感じる。	とろろとした塊が意外ほど柔らかくほどける	小豆の旨味と香りがしっとり出た餡子	砂糖を減らすとコクがなくなりやす
心地よく舌を包み込むマイルドさ	心地よく舌を包み込むマイルドさ	豊富な風味と甘味を持ちつつスッキリとした後味	ふっくら炊かれたみずみずしい	小豆の渋みとコクをしっとり残す
滑らかな後味に練りの技が光る	整った面持ちで程よくふくよか	風味がよく	とろりとした艶がありコク豊か	しつかりと残す小豆の旨味と滑らかなカラメルかした砂糖による香ばしいコク
小豆の香りが豊かでありながら強い甘さは感じさせない上品なもの	モチモチとホワッと広がる	餡子の風味が生きているように、あっさり	こしあんは深い蔭色で滑らかな食感	小豆の旨味と皮と具の間にある
雑味がなくて小豆と砂糖の風味がふわっと口の中に残るもの	雑味がなくて小豆と砂糖の風味がふわっと口の中に残るもの	豆の風味を生かして	こしあんはツヤツヤと光沢があって甘味しつかり	砂糖を減らすとコクがなくなる、多すぎるとくどくなる
糖度は高いながら優しく温かみのある甘さ	丁寧に越されたサラサラとした粒子がスルリほどけていく	豆と砂糖の素朴な風味がフワッと解けるように舌の上で広がっていく	ふっくら仕上げる	塩が入ることで小豆の風味も引き立てて飽きのこない味になる
くどさを感じさせず風味よく仕上げる	さらりと喉越しが良く後口に練みがない	新豆で餡子を炊いている時の香りは格別	艶やかなつぶあん	塩が入ることで小豆の風味も引き立てて飽きのこない味になる
さらりと喉越しが良く後口に練みがない	見た目にも端正な舌触りが伝わる、あんこらしい深い紫	ふっくらした小豆の風味	あの肌合いが滑らかに、緻密に、しかも半透明に光輝を受ける具合は、どう見ても一級の美術品だ。ことに青味を帯びた練り上げ方は、玉と硝子の種類の練りで、蒸だ見て心持がいい(漱石)	メリハリが効いて小豆が主張
ゆるりと舌味わいで噛まりグツと来る甘さ、後を引く余韻	際立った潤いをもつゆるやかな食感	小豆の風味が好き	かつて漱石先生は「蒸坊」の中で、羊羹の色を賛美しておられたことがあったが、そう云えばあの色などはやはり理想的ではないか。玉のように半透明に染った肌、奥の方まで甘の光を吸い取って夢みる如きほの明るさを前(ふく)んでいる感じ、あの色あいの深さ、複雑さは、西洋の菓子には絶対見られない、クリームなどはあれに比べると何と云う遠はかき、華やかであらう。だがその羊羹の色合いも、あれを塗り物の菓子器に入れて、肌の色が半つて見分けられる程がりの入法めると、むしろお洒落になる。人はあの冷たく滑らかなものを口の中にふくむ時、あたかも室内の暗闇が一瞬の甘い輝になって舌の先で触れるのを感じる。ほんとうはそう思わない羊羹でも、幾んど異様な深みが染み渡る様に見える。(谷崎潤一郎)	スゲのいい味
豊かな風味と甘味を持ちつつスッキリとした後味	ほくほくとしつかりのバランスが秀逸なさすがの口当たり	小豆の旨味とか風味をグツと引き出した餡子	塩が入ることで小豆の風味も引き立てて飽きのこない味になる	後味軽やかな餡
味わいがスッパリします、キレが出るんですよ、コクとキレそれがうちの餡子です	ふっくら炊かれたみずみずしい	塩が入ることで小豆の風味も引き立てて飽きのこない味になる		毎日食べられる
小豆の旨味とコク、香ばしさを感じさせる旨味、後味に残らないキレの良さ	餡子の風味が生きているように、あっさり	かじれば餡子から粒の香りが立ち上がる		口どけの良い餡子は素材の風味や香りを感じられる
くどさが全然ない	甘さのキレと口どけの良さ	小豆の風味が残って美味しい		とろりとした艶がありコク豊か
インパクトも携えつつ上品な甘さ	ジュシーなあんこ	豊かな甘味を湛える舌触りなめらかなこしあん		とろりとした艶がありコク豊か
あっさりした甘さ	あんこはみずみずしい	柔らかな舌触り、甘さの中に漂う香ばしさ		繊細で大人の味わい
とろりと甘い	あんこ粒子の一つ一つがしつとりと水分を潤しているのがわかる	口どけの良い餡子は素材の風味や香りを感じられる		とろりとした艶がありコク豊か
甘いものはきっちり甘く	口に含んでからと一瞬餡子が抵抗するが次の瞬間豆と砂糖の素朴な風味がフワッと解けるように舌の上で広がっていく	小豆そのものの風味が楽しめる		とろりとした艶がありコク豊か
餡子の風味が生きているように、あっさり	一瞬、ぬっとした粘りを感じるけど途端にサーッと口の中で溶けてしまう	粒の食感と豆の風味が感じられる		小豆のこくとキレの良い後味が絶妙
甘さのキレと口どけの良さ	しつとりと柔らかな餡子の甘さを引き立てつつ重さを感じさせない	小豆本来の香り		キリッと上品な甘さが癖になる
上品な甘さに仕上げています	餡子は粒感豊かでまろやか	風味をだす		
小豆のえぐみみたないのが綺麗に取り去られている、甘さも滑らか滑かしい	もちり食感			
しつとりと柔らかな餡子の甘さを引き立てつつ重さを感じさせない	口どけの良いこしあん	餡子美味しさを褒める～参考文庫～		
まろやか	滑らかな口当たり			
甘さ控えめ餡	さらっとしたこしあんの程よい甘味			
甘さ控えめに炊き上げた	上品な甘さ			
さらっとしたこしあんの程よい甘味	豊富な甘味を湛える舌触りなめらかなこしあん			
さらっとしたこしあんの程よい甘味	柔らかな舌触り、甘さの中に漂う香ばしさ			
あっさりとした甘さ	繊細なこしあん、あっさりとした甘さと口どけのよさ、餡子をたきすぎると口どけが悪くなり同じ糖度でも甘味を強く感じるそう。口に入れたら自然に喉に入るのが理想。			
赤えんどうの塩気が甘味のアクセントに	しつとりとしたこしあん			
甘味しつかり	一粒一粒が際立つ			
上品な甘さ、	粒の食感と豆の風味が感じられる			
キリッと上品な甘さが癖になる	こしあんは深い蔭色で滑らかな食感			
	滑らかな餡			
	ふっくら仕上げる			