あんこ美味しさ表現集				
+++**車・●	A#***	国社火車子号等	日も日本本子を参	をはりはよりを含まる本
甘さを表す言葉 ほくほくと小豆が香り立つ優しい甘さ	食感を表す言葉 丹念な練り上げによるしっかりした粘り	風味を表す言葉 飴のような弾力が滑らかに広がる、流麗な風味	見た目を表す言葉 キラキラとひかる艶をもつ	首味や味わいを表す言葉 小豆の旨味と香りがしっかり出た餡子
はくはくと小豆か合り立つ後しい日と	行志な練り上げによるしつかりした 石 り	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		味わいがスッキリします、キレが出るんです
滑らかな広がりを見せる穏やかな甘さ	懐かしい故郷を想わせるような、柔らかいふくよかさ	品なもの	淡く桃色がかって見える色氣をもつ	よ、コクとキレそれがうちの餡子です 小豆の旨味とコク、香ばしさを感じさせる甘
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ていく	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	小豆の言味とコグ、含はしさを感じさせる日 味、後味に残らないキレの良さ
きちんと甘くそれでいてくどさは一切ない、雅の技が光る	どっしりとした塊が意外なほど柔らかくほどける	くどさを感じさせず風味よく仕上げる	ほんのり赤くきめ細やかに映るルックス	旨味に通じる渋みを生かしている
			名門の重責を背負って立つ威厳すら感じ	
要の入った存在感、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。	小豆の旨味と香りがしっかり出た餡子	る姿か美しい	砂糖を減らすとコクがなくなります
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	豊か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かり残す
骨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	しっかりと残す小豆の旨味と渋みカラメル: した砂糖による香ばしいコク
N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	モチっときてホワッと広がる	餡子の風味が生きるように、あっさりと	こしあんは淡い藤色で滑らかな食感	小豆の旨味とか風味をグッと引き出した餡
507	** 対象をはいるとはいるは、 はいますがない。 はいますがない。 はいますがない。 はいますが、 はいますいますが、 はいますが、 はいますがいますが、 はいますがいますが、 はいますがいますがいますが、 はいますが、 はいますがいますがいますが、 はいますがいますがいますがいますが、 はいますがいますがいますが、 はいまりますがいますが、 はいまりますがいますが、 はいまりますがいますがいますが、 はいまりますがいますがいますがいますがいまりますがいますがいますがいますがいますがいますがいますがいますがいますがいますがい	<u> 間子の風味が生さるように、あつさりと</u>	こしあんはツヤツヤと光沢があって甘味	小豆の自味と小風味をグッと引き出した質
性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	0	豆の風味を生かして	しっかり	小豆の旨味は皮と呉の間にある
態度は高いながら優しく温かみのある甘さ	丁寧に越されたサリサリ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ー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	砂糖を減らすとコクがなくなる、多すぎると どくなる
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嫌みがない	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って のこない味になる
			あの肌合いが滑らかに、緻密に、しかも半 透明に光線を受ける具合け どう見ても一	
			あの肌合いが滑らかに、緻密に、しかも半透明に光線を受ける具合は、どう見ても一個の美術品だ。ことに青味を帯びた練り上げ方は、玉と蝋石の雑種の様で、甚だ見て	
らりと喉越しが良く後口に嫌みがない	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	「「方は、玉と蝋石の雑種の様で、番だ見て 心持ちがいい(漱石)	メリハリが効いて小豆が主張
			かつて漱石先生は「草枕」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瞑想的ではな	
			いか。玉のように半透明に曇った肌が、奥	
			の方まで日の光を吸い取って夢みる如き	
			ほの明るさを卸(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 人などけあれに比	
			べると何と云う浅はかさ、単純さであろう。 だかその羊羹の色合いも、あれを塗り物の	
			たかその主要の色合いも、あれを塗り物の 黄ヱ哭に ス れて 即の色が立らじて目公け	
			菓子器に入れて、肌の色が辛うじて見分けられる暗がりへ沈めると、ひとしお瞑想的	
			になる。人はあの冷たく滑らかなものを口 中にふくむ時、あたかも室内の暗里が一筒	
			中にふくむ時、あたかも室内の暗黒が一筒 の甘い塊になって舌の先で融けるのを感	
			の甘い塊になって舌の先で融けるのを感じ、ほんとうはそう旨くない羊羹でも、味に 異様な深みが添わる様に思う。(谷崎潤一	
ゆるりと舌味わいで始まりグッと来る甘さ、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	異様な深みが添わる様に思う。(合明酒一郎)	ヌケのいい味
豊かな風味と甘味を持ちつつスッキリとした後味	ほっくりとしっ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ッと引き出した餡子		後味軽やかな餡
未わいがスッキリします、キレが出るんですよ、コクとキレそれ		塩が入ることで小豆の風味も引き立って飽きのこない味に		
がうちの餡子です	ふっくら炊かれたみずみずしい	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甘味、後味に残らない キレの良さ	餡子の風味が生きるように、あっさりと	かじれば餡から粒の香味が立ち上がる		口どけの良い餡子は素材の風味や香りを じられる
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		豆本来の味がしっかり味わえる餡子
THE CONTRACTOR OF THE CONTRACT	new (benefit water	-1 Transmini Was Challen		毎日食べていただくものだから味を一定に
				ていたら飽きちゃうと思っている。やっぱり ういう駄菓子って適度な波があった方がい
インパクトも携えつつ上品な甘さ	ジューシーなあんこ	豊かな甘味を湛える舌触りなめらかなこしあん		ついつ駄果子って適度な波があった方がい んじゃないかと。
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
	あんこ粒子の一つ一つがしっとりと水分を讃えているのが			
とろりと甘い	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
	ロに含んでならす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ーッと解けるように舌の上で広			
甘いものはきっちり甘く	がっていく	小豆そのものの風味が楽しめる		小豆のコクとキレの良い後味が絶妙
留子の風味が生きるように、あっさりと	ー瞬、ぬっとした粘りを感じるけど途端にサーっと口の中で 溶けてしまう	粒の食感と豆の風味が感じられる		キリッと上品な甘さが癖になる
Harris I millional	しっとりと柔らかな餡子の甘さを引き立てつつ軍さを全く感	+=++o=1		
すさのキレと口どけの良さ	じさせない	小豆本来の香り		
上品な甘さに仕上げている	餡子は粒感豊かでまろやか	風味をだす		
小豆のえぐみみたいなのが綺麗に取り去られている、甘さも清 らか清々しい	もっちり食感			
- っとりと柔らかな餡子の甘さを引き立てつつ軍さを全く感じさせ				
zi,	口どけの良いこしあん	協子美味しさ表現集~参考文献~		
まろやか	滑らかな口当たり			
すさ控えめ餡	さらっとしたこしあんの程よい甘味	*BRUTUS 765号【あんこ好き。】2013/10/15 マガジンハウス社		
すさ控えめに炊き上げた	上品な甘さ	*姜 尚美(著)[あんこの本何皮でも食べたい] 2010/3/11 京阪神 マガジン		
っぱりした甘さに炊き上げた自家製餡	豊かな甘味を湛える舌触りなめらかなこしあん	*和菓子好き委員会あんこ骸者)[あんこ腕本あんこなしでは生きられない]	014/4/18PHP研究所	
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	*虎闘文章(編集【和菓子を愛した人たち】2017/6/5 山川出版社		
		The second secon		
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 るそうだ。口に入れたら自然に喉に入るのが理想。	A STATE OF THE A PLANT OF THE A PROPERTY OF THE PARTY OF		
		*金田鉱業/3回鉱子会ペ比ペパンフレットよ中2019/2/27~3/4)		
Fえんどうの塩気が甘味のアクセントに	しっとりとしたこしあん	†パンフレットには確か女性の方がそれぞれの値子を食べ比べて		
†味しっかりだがくどくない	一粒一粒が際立つ	その感想を書いてくださっていたのですが肝心のお名前を失念して		
す味しっかり	粒の食感と豆の風味が感じられる	しまいました		
	こしあんは淡い藤色で滑らかな食感			
上品な甘さ、	こしめんは次い歴色で消らかな技感			
上品な甘さ、 キリッと上品な甘さが癖になる	こしめんは淡い緑色で滑らかな良感 滑らかな餡			