

# あんにおい新聞

中野 渡邊 香  
菅原 いか  
菅原 まどか  
2013年  
8月4日

## 畑中あんに屋の

### 秘密！

畑中あんに屋を今運営しているのは、  
畑中あんに屋のあんに屋  
は一九六三年にできて今50周年目をむ  
かえていきます。あんに屋をやる前はいろ  
いろ売っています。あんに屋だ、たそうです。  
ハヨさんのだんなさんがくり  
焼きも売るようになってきました。  
くり焼きは、今でいう、くりま  
んじりのよりのおかしです。大  
きなスパーができたので、売れなくな  
ってしまいました。そこで、あんにやに  
なつたそうです。



このお店では、ハクの人か働いていま  
す。お客さんは、来るときは大行列になるそう  
です。このお店の宝物は、三つあるそうです。  
一つは、何十年も使い続けている機械。  
そがが、小豆をはかるマス。  
そとして、ハヨさんです。ハヨさんがい  
ない、このお店はうまくいかないそう  
です。大切なものなんの経験が、とて  
ノコ、また、このお店はキノコとタケ

このお店の宝物は、三つあるそうです。  
一つは、何十年も使い続けている機械。  
そがが、小豆をはかるマス。  
そとして、ハヨさんです。ハヨさんがい  
ない、このお店はうまくいかないそう  
です。大切なものなんの経験が、とて  
ノコ、また、このお店はキノコとタケ



## だんごのつくり方



## あんにこのつくり方



### 一言感想

はるか店の歴史がよく  
分かりました。  
ひかり あんこの食べ  
比べが面白かったです。  
まどか あんこができ  
るまで分かりました。

## あんにこのづくりの工夫

あんにこのづくりでは、お客さんの  
食べたときの感想で味をかえて  
います。だから毎日勉強なのです。  
例えばお客さんに甘いと言われたら  
さとうをへらすことをしています。  
えいせいにも気を付けています。