

ANDERSEN GROUP

アンデルセングループ NEWS LETTER Vol.7

アンデルセングループについて

1948年に広島で創業。小売直営店を運営する株式会社アンデルセン、「リトルマーメイド」をはじめとするベーカリーブランドのフランチャイズ展開を行う株式会社マーメイドベーカリーパートナーズ、石窯パンなどを小売店にお届けする株式会社タカキベーカリーを中心に、国内外14社で構成。ベーカリーとして最高のクオリティを追求し、パンのある素敵な暮らしをお届けしています。

テーマ：アンデルセングループのヘルスケア商品

パンのある食卓を全ての方に楽しんでいただきたい。アンデルセングループでは、健康に配慮したヘルスケア商品を今から30年前の1989年に発売し、様々なニーズに対応したパンをご提案してきました。今回のニューズレターでは、アンデルセングループのヘルスケア商品のあゆみとそこに込めた思いをご紹介します。

ライフステージにより変化するヘルスケア商品の必要性



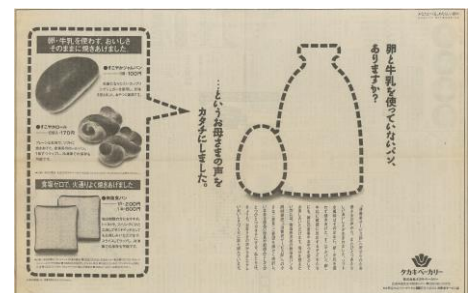
※一部、現在お取り扱いのない商品もございます。

生活環境の変化や、ライフステージによって、必要な食品は変わってきます。アレルギーの有無、生活習慣と関連した食への配慮の必要性、要介護の状態など、従来食べていたものが食べられない状況になることもあります。そうした場面でも、おいしいものが食べたい、これまで通り食事を楽しみたいという欲求は誰しも持つもの。様々な状況下でも、おいしく食を楽しむための食品は広がっています。

アンデルセングループのヘルスケア商品のあゆみと広がり

アンデルセングループのヘルスケア商品は、アレルギーに対応したパンやケーキの「すこやかシリーズ」、介護用の「らくらく食パン」を中心に、食塩無添加パンや、糖質オフの商品など、様々な分野に広がっています。需要はありながら、世の中にまだヘルスケア商品が少なかった時代から、それを必要としている人にお届けするため取り組みを続けてきました。様々なカテゴリーの商品に共通するのは、おいしさを大切にしているということ。おいしくなければ、私たちがご提案する豊かな食卓にはつながらないからです。アンデルセングループでは、ヘルスケア商品を専門に扱う部門として、株式会社タカキベーカリーの中にヘルスケアフーズ営業部を設置し、商品のご紹介や、通信販売を通じて、必要とされる方にお届けする活動を行っています。

- 1989年 卵・乳製品不使用の「すこやかロール」、食塩無添加の食パンを同時発売
- 2006年 「すこやかシリーズ」リニューアル
アレルギー対応のクリスマスケーキ発売
- 2007年 「すこやかシリーズ」の菓子パン2品発売
- 2008年 パンの介護食の開発スタート
- 2010年 パンで初めての介護食「らくらく食パン」発売
- 2016年 7大アレルゲンに加えゼラチン不使用のケーキを発売
- 2018年 糖質ケアロール発売



1989年「すこやかロール」及び食塩無添加の食パン発売時の広告

アレルギーに対応したパンとケーキ「すこやかシリーズ」

最初のヘルスケア商品は、卵・乳製品を使用しないパンとして1989年に発売した「すこやかロール」にさかのぼります。きっかけは、お客様相談室にアレルギーの問い合わせが増えたことでした。売上としては通常の商品に比べて微々たるものでしたが、それを必要としている子どもたちのために、現在に至るまで中止することなく販売を続けています。

2006年リニューアル。合言葉は、【みんな、いっしょに】

2005年、アレルギーへの問い合わせが増えたことから、よりお客様が利用しやすい商品を目指して「すこやかシリーズ」の見直しが始まりました。その際、アレルギーの子どもをもつ保護者の声を聞く中で、アレルギーを持つ子だけが食べる特別なものではなく、家族みんなで一緒に食べておいしいと感じてもらえることが重要だということに気づきます。そのことは、すこやかシリーズの「みんな、いっしょに。」という合言葉につながっていきました。発売以来、アレルギーの子どもをもつたくさんのご家庭にご利用いただき、家族で同じものが食べられるという喜びや、通常のパンやケーキと遜色なく食べられるという、多くの嬉しいお声をお寄せいただいています。



【すこやかシリーズの商品展開】

2019年6月現在、すこやかシリーズは、パンやケーキのラインナップを広げています。



すこやかロールパンセット



すこやか蒸しパン (3種類)



クリスマスケーキ



アソートケーキ

咀嚼が難しくなった方でも楽しめる「らくらく食パン」

日本人のおよそ半分が朝食にパンを食べる時代、とりわけ在宅高齢者の半数は毎朝パンを食べるという調査結果もあり、高齢者はパン好きな世代といえます。

一方、高齢者にとって、パンは噛みにくく、飲み込みづらい食べ物の1つであり、咀嚼の能力が低下した方にとっては、のどに詰まらせる可能性があります。介護の現場において、飲み込む力が低下した方でも食べられるパンが求められてきました。

アンデルセングループで介護用のパンの開発を始めたのは2008年。研究を重ね、2010年に日本で初めての介護用食パンとして「らくらく食パン」を発売しました。開発にあたり、大切にしたのは介護用の食品として欠かせない「柔らかさ」と「見た目」です。見た目のおいしさは、食欲にもつながるため、日々の食事の中で、食欲をそそる見た目は重要です。



らくらく食パンは、耳のついた食パンの見た目を残しながら、パンの耳まで柔らかく仕上げました。硬さは、一般的な食パンと比較して内相で1/10、耳は1/30におさえ、舌でつぶせる柔らかさです。その他にも、高齢者でも食べやすいサイズや、パンらしい風味、少量でもカロリーを摂取できるなど、さまざまな要望を反映させて完成した商品です。プレーンに加え、いちご、コーヒー牛乳の3種類の味わいを品揃えし、介護施設や病院などに需要が広がっています。

ニュースレターに関するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで

【広島】〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和と大通りビル TEL: 082-240-9409 / FAX: 082-240-9072

【東京】〒140-0002 東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル TEL: 03-6711-5030 / FAX: 03-6711-5069