

## おかげさまで 52 周年。 「アンデルセン誕生祭」10 月開催



株式会社アンデルセン(本社:広島市中区、代表取締役 社長執行役員:南 和彦)は、1967 年 10 月にベーカリー「アンデルセン」の一号店を開店したことを記念して、10 月 1 日から 31 日までの1か月間、アンデルセン誕生祭を全国のアンデルセン 58 店舗(広島アンデルセン除く)で開催します。アンデルセン随一のロングセラーで、創業以来掲げている「本物のおいしさをお届けしたい」という思いの原点にある商品、イギリスパンのおいしさを改めてご紹介。また、かつての人気商品を復活販売させ、長く愛されてきたおいしさをご紹介しながら、これまでの感謝の気持ちをお客様にお伝えする1か月間です。

### ■長く愛されてきたおいしさをご紹介

アンデルセンでは、パンの本場ヨーロッパの本格のパンを追求し、食食用パンを中心にそのパンの文化や食べ方の提案もあわせて本物のおいしさをお伝えし続けてきました。今回の誕生祭では、その原点とも言えるイギリスパンに改めてスポットをあて、その魅力をお伝えします。

#### ① アンデルセン随一のロングセラー、「イギリスパン」の楽しみ方を発信

創業間もない 1950 年代前半から販売しているロングセラーの山型パン。アンデルセンではこの山型パンを「イギリスパン」と呼んでいます。食パンといえば角食だった時代、よりおいしいトーストを食べてほしいという思いからイギリスパンをトーストして食べる文化を浸透させたいと専門店も出店し、食べ方のご提案もしてきました。誕生祭では、トーストのアレンジメニュー、スライスの厚さを変えた楽しみ方をご紹介します。(アンデルセンイギリス 1 本 870 円、1/3 本 290 円) ※本リリース記載の価格は全て税抜き表示です。



#### イギリスパンに込めた想い

創業者の高木俊介が戦争中、シンガポールにあった英国系のパン工場で食べたものがヒントになって生まれたパン。高木は、戦後アメリカから入ってきた白くてふわふわの角食よりも、フタをせずよく焼き込んだ山型パンのおいしさが忘れられず、「おいしいものだけがお客様に評価される」という考えでその製法を確立させました。使用する原材料は、当時、入手困難でしたが、「おいしいものを」という一念で何とかきらすことなく作り続けました。しっかりと焼き込み素材のおいしさを引き出したアンデルセングループのパンづくりの原点となる、特別な想いのあるパンです。

#### ② ロングセラー「陳さんの蒸しパン」を全国で発売

陳日明(ちん・にちめい)は広東料理の一流シェフ。広島アンデルセンに招へいされ料理長となった陳が開発した蒸しパンを全国で発売します。(陳さんの蒸しパン 1個 170 円)

#### ③ 人気商品「チョコストライプ」が復活

1986 年、グループ会社で発売したのをきっかけに、たちまち全国に人気広がった商品。どこか懐かしさを感じるパンです。(チョコストライプ 1 個 210 円)



### ■これまでの感謝の気持ちをお伝え 10 月 1 日(火)～10 月 31 日(木)

#### ① アンケートに答えてエコバッグプレゼント

誕生祭の1か月間 15 項目のアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、50 名様にオリジナルエコバックの「アンデルセンルート」をプレゼント。

#### ② マーガレット・クラブ特別記念品

パンと相性の良いホットスープ2品が、10 月限定でマーガレット・クラブシール 50 点(台紙1冊)と交換できます。



本リリースに対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

Tel:03-6711-5030 Fax:03-6711-5069

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-6-4 G1 ビル 2 階