

自分らしく楽しむスタイルの広がり。 「みんなで作る、ヒュッゲクリスマス」



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、2019年11月1日(金)より「みんなで作る、ヒュッゲクリスマス(※)」をテーマに、全国 59 店舗でクリスマスの展開をスタートいたします。

※ヒュッゲとは、「人と人とのふれあいから生まれる、温かな居心地のよい雰囲気」を表すデンマーク語。

■「みんなで作る、ヒュッゲクリスマス」

クリスマスシーズンは、家族や友人と集う機会が増えます。ここ数年は、クリスマスにおいても、決まったスタイルの過ごし方から、自分らしいスタイルの楽しみ方へ広がってきています。アンデルセンでは、そんな過ごし方を自然に実践しているデンマークの人々のクリスマスをお手本にしています。11月に入ると今年の飾りはどうしようか、家族や大切な人にどうやって喜んでもらおうか考えることからクリスマスが始まります。いつも相手のことを思い合い、ちょっとした手間や知恵をプラスしてみんなで自由に作り上げることが、ヒュッゲな時間につながります。そのためのアイデアを、商品や店舗を通じてご紹介します。

① フルーツと赤ワインのパン 1本 1,512円、1/2本 756円(税込)

いつもより少し特別感のあるクリスマス時期の食卓で、クリスマス気分が高まるパンを目指して、アンデルセンの食卓用パンのシリーズ「ファーマーズブレッド」から「フルーツと赤ワインのパン」を新発売。ファーマーズブレッドとは、アンデルセングループの自社農場「アンデルセンファーム」でとれたりんごの果汁を使った発酵種で焼いたパンのシリーズ。今回発売する「フルーツと赤ワインのパン」は、同じくアンデルセンファームで育ったぶどうで作ったオリジナル赤ワイン「志」を使用しています。煮込み料理や肉料理、チーズとも相性がよいので、パーティの手土産にもおすすめ。ギフト包装にも対応します。



【商品説明】

ドライフルーツやスパイスを「志」とブランデーに漬け、ライ麦入りの生地混ぜ込みました。スパイスの効いた、クリスマスの食卓に合う華やかな味わいです。

アンデルセンオリジナルワイン「志」

農業分野への新たなチャレンジとして 2005 年に設立されたアンデルセンファーム。パンと相性のよいワインを造るためのぶどうを栽培し、2011年3月にファーストヴィンテージワイン「志」が、2012年3月には白ワイン「幸」が誕生しました。お客様の暮らしのお役に立ちたいと願うアンデルセンの「志」が、お客様の食卓、暮らしにパンのある「幸」をもたらすようにとの思いを込めて名付けられています。



ANDERSEN

② 芸北りんごのキャラメルシュトレン 1,404 円(税込)

芸北りんご(※)、グラニースミスを使ったアンデルセンならではのシュトレンが、いっそうおいしくリニューアルしました。生地混ぜ込んだりんごとキャラメルを増量し、よりしっとりとした味わいになりました。ギフト箱入りで、クリスマス時期の贈り物や手土産、自宅でのホームパーティーのデザートなど、ケーキの代わりとしても楽しめるクリスマスのパンです。

※広島県北広島町(旧:芸北町)にあるアンデルセンファームでとれたりんご。



【商品説明】

ナツメグ、シナモン、カルダモンのスパイスが効いた生地に、芸北りんごのグラニースミス、レーズン、アーモンドを混ぜ、キャラメルを巻いてしっとり焼き上げました。コーヒーや紅茶はもちろん、デザートワインと合わせても楽しめます。



【クリスマスの食卓で楽しむパン】 ※価格は全て税込みです。店舗により取り扱いが異なります。

	<p>グリーンオリーブのバゲット 1本 411円</p>	<p>グリーンオリーブを10粒使用。スライスしてそのままワインと楽しみ、また、チーズや生ハムと合わせれば、素敵なオードブルになります。</p>
	<p>TAK デニッシュ(4個入り) 1箱 692円</p>	<p>デンマーク語でありがとうを意味する「TAK」を商品名につけた、ミニサイズのデニッシュペストリー。日頃の感謝の気持ちを込めて、クリスマスプレゼントと一緒に贈るのもおすすめです。</p>
	<p>【12月発売】 イタリア栗のクグロフショコラ 1個 1,944円</p>	<p>見た目も華やかで、贈り物におすすめのクリスマスの焼き菓子。食べたい分だけ切り分けて楽しみ、ホームパーティーのデザートにおすすめです。</p>
	<p>【12月発売】 苺とルバーブのジャム 1個 713円</p>	<p>ヨーロッパで馴染みの深い西洋野菜ルバーブを、苺と組み合わせてジャムにしました。シンプルな食事用パンに、チーズとともに乗せれば食卓の1品になります。</p>

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