

「アンデルセンファーム」のりんごを使用 芸北りんごのキャラメルシュトレン 11/1 発売



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、2018年11月1日に、グループ内施設「アンデルセンファーム」で採れたりんごを使った「芸北りんごのキャラメルシュトレン」を、全国のアンデルセン 61 店舗(カフェ含む)で発売いたします。広島県北部にあるアンデルセンファームは、アンデルセングループの農業分野の新たなチャレンジとして 2005 年に設立。オーガニック(有機)栽培の実現を目指し、独特の栽培方法で 3 品種のりんごを育てています。その中から、今回シュトレンに合うりんごとして「シナノゴールド」を使い、その特徴を活かした商品を開発しました。自社で大切に育てたりんごの魅力をより多くの方に知っていただくために、手土産や贈り物にも利用できるクリスマスのパン「シュトレン」に込めてお届けします。

アンデルセンにしか作れないシュトレンを目指して

ヨーロッパでクリスマスの時期に食べられるパン、シュトレン。クリスマス本番を心待ちにしながら、少しずつ切り分けて楽しめます。アンデルセンでは、マジパンを巻き込んだ定番の「マンデルシュトレン」のほか、特色あるシュトレンをこれまでも販売してきました。

今年、シュトレンを開発するにあたり、目指したのは“アンデルセンにしか作れない”シュトレン。そのために、アンデルセングループならではの強みに思いを巡らせて考えたのが、アンデルセンファームで採れた“芸北りんご”(*)を使うという案でした。アンデルセンファームは、もともと「世界一おいしいアップルパイのためのりんごを作る」ことを目標に掲げており、そのために欠かせない材料として紅玉、グラニースミス、シナノゴールドの 3 品種のりんごを育てています。それぞれに美味しさの特徴がありますが、今回のシュトレンが目指す味わいを実現するため「シナノゴールド」を選定。シナノゴールドは、強い甘味とほどよい酸味のバランスがとれており、加熱しても形が崩れにくいので食感が残るという特徴があり、りんごの味わいをしっかりと楽しんでいただけるシュトレンに仕上がりました。

※アンデルセンファームが所在する広島県北広島町(旧芸北町)の地名から名づけた呼称。アンデルセンファームで採れたりんごをパンやケーキの材料として使用する際、原材料としてのりんごを“芸北りんご”と呼んでいます。

「芸北りんごのキャラメルシュトレン」のおいしさの特徴

アンデルセンファームで収穫した「シナノゴールド」を使ったオリジナルのシュトレン。ナツメグ、シナモン、カルダモンのスパイスが香る生地、餡色にローストしたシナノゴールド、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ました。りんごをイメージしたデザインの箱に入っており、持ち運びもしやすく、ギフトや手土産にも最適です。

■商品名:芸北りんごのキャラメルシュトレン

■価格:1本 2,160円(税込)



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
〒140-0002 東京都品川区東品川 2-6-4 G1ビル 2F
Tel:03-6711-5030 Fax:03-6711-5069

ANDERSEN

補足資料

1. アンデルセンファームについて

アンデルセンファームは、「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、パンのある食卓に役立つアンデルセン・芸北ブランドの創出を目指し設立されました。10.4 ヘクタールの土地において、オーガニック(有機)栽培の実現をめざし、独特の土づくりを基本とした方法で果実を栽培しています。2013 年には食の安全と環境保全に取り組む農場に与えられる認証、JGAP(※)を取得しました。現在は、収穫したぶどうやりんごでオリジナルワインやりんごジュースを加工して販売したり、パンやスイーツの材料としても使用しています。

*JGAP(Japan Good Agricultural Practice の略)

「工程管理に基づく品質保証」の考え方を農業現場に導入し、農産物の安全性向上や環境保全型農業を实践する方法(GAP)が欧州で普及したことを受け、日本でも制度化されたもの。適切な農場管理の視点から、農産物の安全、環境への配慮、生産者の安全と福祉などについて、管理すべきポイントが 120 項目以上にわたって定められており、それが実践できていること認められた農場にのみ与えられる認証です。



2. アンデルセンファームのりんごづくり

アンデルセンファームのある北広島町は、寒暖差があるためりんご栽培に適しており、以前からりんご栽培が行われていました。アンデルセンファームは、アンデルセングループがお手本とする国デンマークのオーガニック栽培を目標にスタートしましたが、りんごは病害虫に弱く、無農薬で作ることはとても難しい果樹です。できるだけ農薬を減らしながら、最終的にはオーガニックを目指す。その思いを実現するために出会ったのが、「新しい化栽培」という手法でした。りんご栽培は、台木に接ぎ木をして育てるのが一般的ですが、台木の種類を選ぶことにより、木をコンパクトに育てるのがこの手法の特徴。木を大きくしないため、光合成で得た養分を十分に実に与えられるとともに、単位面積あたり多くの木を植えることが可能です。また、土づくりにもこだわり、りんごの根が養分を吸収しやすくなることで健全な木が育ちます。さらに、木がコンパクトなため高い位置まで農薬を散布する必要がなく、結果的に農薬の量も減らすことができます。無農薬の実現はこれからですが、これらの特徴的な栽培方法と JGAP による管理の下、安全・安心な農業を実現しています。こうした環境の下、現在約 5800 本のりんごの木を育てています。

3. 芸北りんごを使った商品ラインナップ

			
芸北りんごと胡桃のパン(713円) 胡桃とライ麦入りの生地、シナノゴールドのプレザーブを巻き込み焼き上げました。香ばしい胡桃とりんごが好相性。	芸北りんごと胡桃のロールパン(260円) 胡桃とライ麦入りの生地、シナノゴールドのプレザーブを巻き込み焼き上げました。食事にもおやつにも食べやすいロールパンタイプ。	芸北りんごのアーモンドケーキ(270円) アーモンドダイス入りのキャラメル生地、シナノゴールドをトッピングして、杏ジャムで仕上げました。	芸北りんごのジャム(756円) アンデルセンファームで栽培した3種類のりんご(紅玉、グラニースミス、シナノゴールド)を使用。りんごのゴロゴロとした食感が特徴のジャムです。

※全て1個あたりの税込み価格です。