

## “土づくりから食卓づくりまで” ファーマーズブレッド 4/1(月)新発売



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、2019年4月1日、グループ農場「アンデルセンファーム」で育てたりんごを使った“オリジナル発酵種”を作り、その種を使った新しいパンのシリーズ「ファーマーズブレッド」を全国のアンデルセン59店舗で発売します。アンデルセンは、“商品を売る前に生活を売る”という考え方の下、これまで食卓を豊かにするためのパンを提供してきました。また、パンづくりを“土づくりから食卓づくりまで”というトータルストーリーで捉えて2つの農場を所有し、自然と向き合いながら小麦や農作物作りにもチャレンジしてきました。その中で学んだ一粒の小麦を大切に作る心、作り手の温かみ、自然の恵みへの感謝の気持ちをファーマーズブレッドに込め、アンデルセンの食事用パンの中核を担うシリーズとして展開していきます。

### ファーマーズブレッドとは

アンデルセンファームで収穫したりんごを使った「オリジナル発酵種」を使って焼いた食事用パンのシリーズ。4月に8種類のファーマーズブレッドを発売(※)し、順次、新商品を開発します。

※店舗により取り扱いアイテム数は異なります。

#### オリジナルりんごの発酵種とは？

アンデルセンファームで収穫したりんご“シナノゴールド”を搾ったジュースを使用した発酵種。シナノゴールドは果汁が多く、アンデルセンファームで収穫するりんごの中でも糖度が高いため、発酵が進みやすくなるという利点があります。この発酵種で作ると、パンの風味がより豊かになり、焼き皮はととも香ばしく、中はしっとりとした食感に仕上がります。



### “土づくりから食卓づくりまで”のトータルストーリー

#### (1)アンデルセンファーム

アンデルセングループの農業分野への新たなチャレンジとして、2005年に広島県北広島町(旧:芸北町)で開場。現在、りんご3種類約5,300本とぶどう5品種約1,000本を栽培しています。環境にも配慮した栽培方法にこだわり、パンのある食卓に役立つことを目指して、付加価値の高い農産物と加工品を作っています。



#### (2)アンデルセン芸北100年農場

アンデルセンファームのほど近くに「アンデルセン芸北100年農場」という教育施設があります。そこでは、未来を担う若きパン職人が、土地を開墾し、土をつくり、小麦を育て、収穫した小麦でパンを焼き、さらにはそのパンをおいしく楽しむための食卓の提案を、自ら考え行っています。自然と対峙しながらパンづくりに真摯に取り組むことで、よきパン職人としての心と技を育んでいます。

私たちは「アンデルセン芸北100年農場」と「アンデルセンファーム」で約15年にわたり、農作物ができるまでの大変さ、食のありがたさ、大切さを学び、「土づくりから食卓づくりまで」のトータルストーリーを体感してきました。そのことをお客様にお届けしたいという想いを、ファーマーズブレッドに込めています。パンができるまでの背景から、パンそのものの魅力、切り方、楽しみ方、保存方法まで、さまざまな情報とともに紹介していきます。

# ANDERSEN

## 補足資料

### (1) 販促の展開

ファーマーズブレッドに欠かせないアンデルファームのりんご。このりんごができるまでのストーリーを絵本にし、店頭でご紹介します。また、同じ内容のリーフレットを制作し、お客様に配布します。また、店内には小麦やりんご、ファーマーズブレッドをモチーフにしたポスターを掲示し、コンセプトストーリーを店頭でもお伝えしていきます。





絵本の表紙



店内ポスターデザイン

### (2) 商品

<4月のおすすめ> ※店舗により品揃えが異なります。

画像	商品名・価格	商品名
	ファーマーズブレッド 1本 540円 1/2本 270円	シンプルな配合で、種や小麦の持つ力を生かした奥深い味わい。焼き皮は香ばしく、中はしっとり。食べるシーンを選ばない基本のファーマーズブレッド。
	芸北りんごのパン 1本 756円、 1/2本 378円	アンデルセンファームで収穫したりんご“シナノゴールド”を、ファーマーズブレッドの生地で包みました。りんごの優しい甘さが広がります。

<その他のファーマーズブレッド>

・ファーマーズバゲット 1本 238円

ファーマーズブレッドの生地を小さく焼き上げたバゲット。焼き皮の香ばしさを楽しむ商品。

・芸北りんごのロールパン 1個 249円

芸北りんごのパンの生地を小さく焼き上げました。優しい甘みは、おやつにもおすすめです。

・モハベレーズンと胡桃のパン 1本 756円、1/2本 378円

甘みの強いモハベレーズンと、香ばしいくるみを混ぜてしっとり焼き上げました。

・ライ麦のパン 1本 584円、1/2本 292円

ライ麦粒のもちもちとした食感、甘みと焼き皮の香ばしさが楽しめる商品。

・穀物のパン 1本 756円、1/2本 378円

大豆、ライ麦粉、オートミール、黒ごま、ひまわりの種を混ぜ込み、まわりにひまわりの種と白ごまをトッピングして焼き上げ穀物の様々な食感が楽しめます。

・発芽玄米のパン 1本 713円、1/2本 357円

玄米粉を加えた生地には、発芽玄米粒を混ぜ込み焼き上げました。発芽玄米ならではのもちもちとした食感と甘みが魅力。