

ファーマーズブレッド、秋の新商品は“さつまいも” 「紅はるかのパン」 9/1(日)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、食事用パン「ファーマーズブレッド」の季節のおすすめ第三弾として、「紅はるかのパン」を全国のアンデルセン 59 店舗で 9 月1日(日)に発売します。ファーマーズブレッドは、グループ農場「アンデルセンファーム」で採れたりんごを使った発酵種で作ったパンのシリーズとして今年 4 月に発売。「土づくりから食卓づくりまで」をコンセプトに、農作物ができるまでのストーリーや、その素材を生かしたパン作り、パンの楽しみ方までをトータルでお客様にお伝えしていきたいという思いを「Farmer's Bread」というカテゴリー名に込めました。ファーマーズブレッドは、定番商品に加え、厳選した材料を使用した季節商品を年に4回発売。秋の新商品として開発したパンには、鹿児島産の紅はるかを使用しました。秋の食卓で楽しんでいただきたい食事用パンです。

紅はるかのパン 1本 756 円、1/2 本 378 円



鹿児島県産のさつまいも、紅はるかを使ったパン。シンプルな味わいのファーマーズブレッドの生地で、蜜漬けの紅はるかを包んで焼き上げました。さつまいものほくほく感はそのままだに、ねっとりとした甘さが魅力の紅はるかがゴロゴロと入っています。秋の味覚を堪能できる、この時期ならではのおいしさです。

※なくなり次第、販売終了いたします。

<紅はるかについて>

鹿児島県の土壌に適した品種として開発され、2010 年に品種登録された紅はるか。皮色が赤紫で、それまでの品種より「色・味・形状」が“はるかに”優れているという理由から「紅はるか」と名付けられました。今回使用する鹿児島産以外にも、熊本、大分、千葉、茨城で生産されています。味もおいしく、収量が安定していることから、農家の方に積極的に作られている品種です。収穫後すぐは食味がなく味が安定しないため、60 日以上貯蔵し、熟成させたものを今回使用しています。そうすることで、食味が安定し、糖度の増したおいしいさつまいもになります。

おすすめの楽しみ方「アンデルセン 醗酵バター」とあわせて



「アンデルセン 醗酵バター」は、プライベートブランド HYGGE(ヒュッゲ)シリーズの、パンにぬっておいしいバター。厳選した生乳を原料にデンマーク産の乳酸菌で醗酵させた本格的な味わいです。通常の有塩バターよりも塩分が控えめのため、生乳のおいしさを感じられ、パンの風味を引き立てます。「紅はるかのパン」は、そのままはもちろん、醗酵バターを組み合わせるのもおすすめです。バターを合わせることでコクが増し、より深みのある味わいが楽しめます。厚めにスライスした紅はるかのパンとバターの組み合わせを、店頭でもご紹介していきます。

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

ANDERSEN

補足資料

アンデルセンのファーマーズブレッドとは？

2019年4月に発売した、食食用パンの新シリーズ。
広島県にある自社農場「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**を使って焼きあげたパン
がファーマーズブレッドです。



アンデルセンファームには3種類、5300本のりんごの木が植えられています。このうち、オリジナルの発酵種に使うのはシナノゴールド。このりんごを使った発酵種でパンを作ると、パンの風味が豊かになり、焼き皮の香ばしさが増し、中はしっとりとした食感になります。ファーマーズブレッドは、アンデルセンの思いがギュッと詰まったパンです。

季節の展開

ファーマーズブレッドは、材料へのこだわりやパンに込めた思いをお客様にお伝えすることを大切にしているパンです。季節の移り変わりにあわせて材料をパンに使用しています。春はりんご、夏はとうもろこし、秋はさつまいも、冬の商品は現在開発中です。その時期ならではの味を楽しんでいただきたいと思います。



春（りんご）



夏（とうもろこし）



秋（さつまいも）



冬

アンデルセンファーム

ベーカリービジネスを展開する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年に開場。「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のもと、付加価値の高い農産物とその加工品を作り、パンのある豊かな食卓に役立つことを目指しています。果実栽培に適した土づくり、品種の選定、栽培方法の検討を重ね、ぶどうとりんごを栽培。おいしさはもちろん、環境にも優しい果実栽培に取り組んでいます。

