

パンと楽しむお鍋のご提案
洋風鍋のスープ 2種を発売

株式会社広島アンデルセン（本社：広島県広島市中区、代表取締役 社長執行役員：南 和彦）は、寒い時期にぴったりな鍋料理をベーカリーならではの発想でアレンジし、手軽に楽しむ鍋の素「洋風鍋のスープ」を発売します。

“鍋”は準備の手軽さもあり、どの家庭でも日常的に楽しまれ、家族や仲間との会話もはずむ冬の定番メニュー。近年は、いろいろな味わいの鍋の素も販売され、使用する具材はもちろん、メの食材選びなど、アレンジもさまざまです。そんな“鍋”を洋風アレンジし、パンと一緒に、さらにはワインとの合わせ方など、広島アンデルセンならではの鍋の楽しみ方をご紹介します。

発売するのは、トマトのほどよい酸味と旨味が楽しめる「洋風鍋のスープ（トマト）」と、さわやかなバジルがふんわり香る「洋風鍋のスープ（ハーブ）」の2種類。準備の手軽さはそのままに、いつもの鍋に華やかさをプラスして、家族や仲間と温かな食卓を囲むヒュッゲな暮らしをご提案します。



洋風鍋のスープ（トマト）

トマトのほどよい酸味と旨味が凝縮された鍋スープ。ベーシックな組み合わせは、豚バラ肉、ソーセージ、キャベツ、ジャガイモ、タマネギ、ブロッコリー。豆乳を加えた、アレンジもおすすめてです。



洋風鍋のスープ（ハーブ）

さわやかなバジルがふんわり香る鍋スープ。鶏肉や季節の野菜を入れてヘルシーに仕上げるのがおすすめ。優しいハーブ風味のブイヨンにはふくよかな味わいの白ワインが良く合います。



- 発売日：2019年1月2日（水）
- 価格：各 583円
- 販売店：広島アンデルセン紙屋町 ※通販サイト ANDERSEN net での取扱いはありません。

パンで迎える年はじめ。

広島アンデルセン紙屋町では1月2日の初売りより、新年を迎える慶びをこめてお正月限定デザインのパンを販売します。



“福”の焼印入り
石窯食パン ¥475
(1月2、3日限定)



“福”の焼印入り
陳さんの蒸しパン ¥410
(1月2、3日限定)



“松竹梅”デザイン
チャバタールンガ ¥129
(1月2～6日限定)