

2021年4月13日
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所
(アンデルセングループ 広報室)

アンデルセングループの通信販売に この春からタカキベーカリーブランドが登場

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所(本社:広島市中区、代表取締役社長:沼田二郎)は、2021年4月1日、タカキベーカリーブランドの通信販売サイト「タカキベーカリーONLINE SHOP」(<https://www.takakibakeryshop.jp/>)を新設いたしました。2002年から運営する旗艦店 広島アンデルセンの通信販売サイト「アンデルセンネット」とあわせて、アンデルセングループでは二つの体制で、通販事業の拡充を図ってまいります。

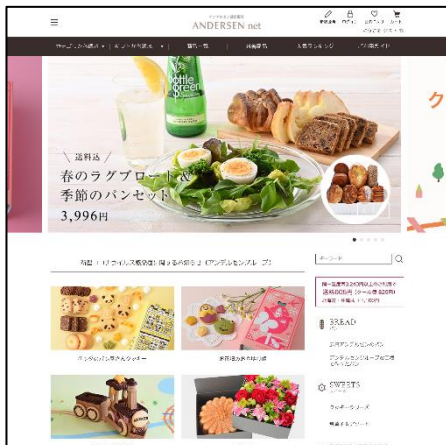
アンデルセングループの通信販売

2002年のリニューアルを機に広島アンデルセンのおいしさを全国のご家庭にお届けしたいと通信販売をスタート(現:アンデルセンネット)。パンのセットやワイン、お花まで、店舗と同様にパンのある暮らしを楽しむためのアイテムを揃え、商品をご紹介してきました。一方、今回新たに立ち上げた「タカキベーカリーONLINE SHOP」は石窯の導入、冷凍技術を生かしたパンなど、これまでタカキベーカリーが挑戦し実現してきたクオリティをもって全国にお届けしていきます。

アンデルセンネット

<https://www.andersen-net.jp/>

職人が焼き上げるパンをはじめ、広島アンデルセンにしかない味わい、楽しみをご家庭にお届けしています。デリカテッセン、ワイン、食卓を飾るお花まで、パンを楽しむための商品を取り揃え、パンのある心豊かな食卓、季節を楽しむ暮らしをご紹介しています。



タカキベーカリーONLINE SHOP

<https://www.takakibakeryshop.jp/>

2005年にタカキベーカリーの工場に初めて石窯を導入。タカキベーカリーブランドの顔となった石窯パンはもちろん、穀物やデリカテッセンを使ったパンなど個性あふれる味をお楽しみいただけます。独自の冷凍技術で、焼きたてのおいしさをギュッと閉じ込めご家庭へお届けします。



ANDERSEN GROUP

アンデルセンネット

<https://www.andersen-net.jp/>

広島アンデルセンの通信販売サイト。パンをはじめデリカテッセン、ワイン、お花までを揃え、手作りを楽しんだり、パンのある暮らしを楽しんだり、贈りものを楽しんだり、皆さまの豊かな暮らしをお手伝いします。

家族と手作りを楽しむ

新商品(4月1日発売)

アンデルセンのクッキートレイン 4,644 円

クリスマスシーズンの人気商品、お菓子を組み立ててつくる「ヘクセンハウス(お菓子の家)キット」が汽車になって登場。作って楽しい、食べておいしい、世界に一つだけの汽車。お子さまと手作りを楽しむひとときをお届けします。

※ヨーロッパの伝統菓子、レープクーヘンで作るお菓子の家。



お届け時の状態

パンのある暮らしを楽しむ



広島アンデルセンのブレッド & 醗酵バター 3,996 円 **送料込**



ラグブロートの オープンサンドイッチセット 6,264 円 **送料込**

パン職人が腕をふるい焼き上げる広島アンデルセンのパン。一つひとつの味が際立っており、バターをつけてシンプルに楽しんだり、朝食にパンとスープを楽しんだり、皆でオープンサンドイッチを作ったりと、パンのある暮らしが広がります。

オープンサンドイッチ

パンの上に具材をのせて楽しむデンマークの伝統料理。デンマークに学び続けてきた広島アンデルセンならではの味です。

贈りものを楽しむ

母の日、父の日、バレンタイン、クリスマスなど、大切な人にありがとうの気持ちを伝えるためのさまざまなギフトを取り揃え、皆さまの贈る楽しみをお手伝いします。



母の日ギフト(承り中)

フラワーブーケ & マーガレットケーキ 4,675 円



出産祝い

パーソナルクッキー 3,240 円

ANDERSEN GROUP

タカキベーカリー ONLINE SHOP

<https://www.takakibakeryshop.jp/>

石窯パンシリーズを手掛けてきたタカキベーカリーだからこそお届けしたいおいしさがあります。ヨーロッパのベーカリーのような本格的なパンの数々を独自の焼成冷凍という冷凍技術を使って焼きたてのおいしさをそのままにお届けします。

食事用のパン 小麦粉の風味を楽しむお食事パンセット 2,786 円 石窯商品



【内容】



カンパーニュ (1 個)



ロデヴ (1 個)



プチバゲット (1 個)



リュスティック (2 個)



リュスティックコーン (2 個)

「石窯」で焼き上げた食事と楽しむパンのセット。火ではなく「石窯」の豊富な熱で焼き上げているので、皮はカリッと香ばしく、中はしっとり。噛みしめるほどに素材の風味が広がります。毎日の食事に欠かせないパンを詰め合わせました。

実りのパン 素材の風味を楽しむパンセット 3,218 円



季節の果実や木の実、チーズやガナッシュなどパンにあう素材はたくさんあります。おいしい自然の実りをぎっしりとパンに詰め込みました。好評をいただいている「フルーツブレッド」も1年を通じでご購入いただけます。

【内容】

くるみと果実のパン (1 個) チョコブレッド (1 個)
チーズブレッド (1 個) フルーツブレッド (1 個)

デリカテッセン シェフのデリパンセット 3,218 円



タカキベーカリーのコーポレートシェフがつくる本格のデリカテッセンをパンに合わせました。デリカテッセンとの出会いが、パンのおいしさの可能性を広げます。

【内容】

明太子フランス (1 個) チキンとトマトのタルティーヌ (1 個)
ガーリックフランス (1 個) ポークリエットサンド (1 個)
海老のタルティーヌ (1 個) クロックムッシュサンド (1 個)

ANDERSEN GROUP

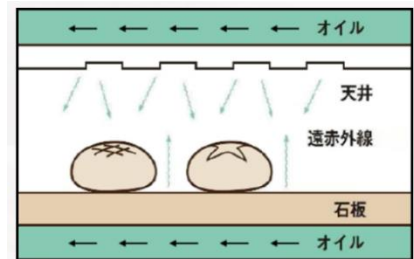
広島アンデルセンについて



アンデルセングループの旗艦店。「食卓に幸せを運ぶ」というアンデルセングループの思いをかたちにしたいと、1967年に広島市中区本通にオープンしました。店内にはパンを中心に、デリカテッセン、ワイン、フラワーなどが揃い、パンを楽しむ暮らしのご紹介やパン文化の発信を続けています。

石窯パンについて

パンづくりの原点に戻り改めてパンのおいしさを追求したいと 2002年広島アンデルセンのリニューアルにあわせて、グループで初めての石窯を導入しました。2005年には、タカキベーカリーの製パン工場へも広げ、ヨーロッパの伝統的なパンづくりをお手本に、石窯導入とともに工場でのパンづくりを一から見直すということを行いました。石窯は、火で焼くのではなく熱で焼き上げる窯。遠赤外線の輻射熱の効果で短い時間で奥深くまで熱が通るので、しっかりと焼き上がり、外はこんがりパリッと香ばしく、中はしっとりとしたおいしさが特長です。



アンデルセングループの冷凍技術

アンデルセングループは、全国に焼きたてのパンをお届けしたいとの思いから、冷凍技術の研究に早くから取り組んできました。1972年には冷凍パン生地開発の特許を申請。それがバイクオフシステムによるリトルマーメイドの展開につながりました。以降も冷凍技術の先駆者として、冷凍パン生地、そして焼成冷凍パンの研究を重ね、品質向上に力を注いでいます。

この焼成冷凍とは、焼き上げたパンが時間とともに水分が奪われ硬くなってしまうことを防ぐため、おいしさのピークである、焼き上げたすぐの商品を冷凍し、焼きたての香り、食感をそのままに、ご家庭にお届けする技術です。通信販売のパンにもこの技術を使い、再び熱を加えるだけで、焼きたてのおいしさをご家庭でお楽しみいただけます。

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
〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル Tel:082-240-9409
※本リリースの価格は全て税込み価格です