

# ANDERSEN

報道関係者各位

2013年11月  
株式会社アンデルセン

## アンデルセン童話から生まれた 「童話のパン箱 (マッチ売りの少女)」 アンデルセンネットで発売



株式会社アンデルセン(本社:広島県広島市中区本通 7-1、代表取締役社長執行役員:吉田正子)は、デンマークの童話作家アンデルセンの作品「マッチ売りの少女」をモチーフにした「童話のパン箱(マッチ売りの少女)」を2013年11月1日よりウインターギフト商品として発売します。

「アンデルセン」は、デンマークの本格的なデニッシュペストリーを看板商品とするベーカリーとして、1967年(昭和42年)広島に誕生。デンマークの童話作家ハンス・クリスチャン・アンデルセンが童話を通じて世界の子供たちに夢や希望を与えたように、パンを通じて豊かな暮らしをお届けしたいと願い、「アンデルセン」と名付けました。

アンデルセン童話をモチーフにした商品の展開は、2005年、ハンス・クリスチャン・アンデルセン生誕200年を記念した童話パンのシリーズ発売に始まり、2012年には缶入りクッキーの童話シリーズを発売するなど人気商品として定着しています。この「童話のパン箱(マッチ売りの少女)」は、新たな展開として、今年はじめて登場、クリスマスギフトとしておすすめしていきます。

- 商品名 「童話のパン箱(マッチ売りの少女)」
- 内容 別紙
- 価格 4,200円(税込、送料別)
- 販売期間 11/1(金)～12/18(水) ※お届け期間:11/8(金)～12/25(水)
- 販売場所 ・アンデルセンネット(web通販) <http://www.andersen-net.jp/>  
商品掲載 URL: <http://www.andersen-net.jp/shop/home/1330/template/current/breadmonth.html>  
・広島アンデルセンウインターギフトセンター (開設期間:11/14～12/18)
- 備考 冷凍にてお届け、ご注文から約1週間後のお届け

原作はちょっと悲しい結末のマッチ売りの少女ですが、「クリスマスイブの日、やさしいおばあさんのもとへ...。」と、ちょっと、幸せなストーリーが描かれたアドベントカレンダーがパンの下に隠れています。そこには、童話作家の立原えりかさんがこの商品のために童話のメッセージも描いてくださいました。

お客様のお問い合わせ先は、アンデルセンお客様相談室:0120-348817  
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サービス 広報室  
(広島)Tel:082-240-9409 (東京)Tel:03-6711-5030

# ANDERSEN

参考資料【童話のパン箱 内容】

商品内容	
	<b>マッチ売りの少女 (チョコクーヘン)</b> かわいいマッチ売りの少女のクッキーをのせたチョコクーヘン。チョコチップ、アーモンドスライス、マジパンを練り込み、しっとりと焼き上げています。チョコの星を眺めながら、ココアパウダーの道を歩いておばあさんのもとへ。
	<b>マッチ売りの少女のマッチ</b> アーモンドダイスとグラニュー糖をサクサクのパイ生地で巻き込み、先端にアーモンドフィリングとチョコレートをコーティング。ジャムウォッシュで仕上げているので、袋から出してから解凍してお召し上がりください。
	<b>スター</b> ほんのり甘いブリオッシュ生地を星形にし、表面には薄くマカロンコーティング。焼き上げたあとはうっすら粉糖を。スターの先端にあしらった、チェリーミンチがアクセントに。
	<b>ツリー</b> もみの木をあしらったウィーン風ブリオッシュ生地を焼き上げチョコレートでコーティング。生地の間には隠し味にカスタードを挟んでいます。カラーチョコレートをオーナメントに見立て、シュガーグラスで仕上げています。
	<b>ハートディナーロール</b> クリスマスの食卓にもおすすめの、シュタインメッツ粉を使用した食事用ロールパンです。おだやかな酸味と噛みしめるほどに味わい深い生地を、ハートの形に焼き上げました。
	<b>クリスマス ミューズリーブロート</b> いよいよ待ちに待ったクリスマス！デンマーク語でメリークリスマスを意味する“God Jul！”をデザインしました。小麦全粒粉入りの生地に、レーズン、かぼちゃの種、オートミール、白ゴマ、くるみを混ぜ込んだ、風味豊かなパン。
	<b>シュトレン (S)</b> クリスマスの4週間前の日曜日からは始まるアドベント（待降節）には欠かせないシュトレン。アドベントの幕開けから少しずつ切り分けて楽しみながらクリスマスの訪れを待ちわびます。マンデルシュトレンの最大の特長は、中央にたっぷり入った棒状のマジパン(=アーモンドペースト)。マジパンを加えることによりコクが増し、しっとりとした食感が生まれます。