

ANDERSEN

報道関係者各位

2014年8月
株式会社アンデルセン

冷やして、パンにのせて。そのままデザートにも。
アンデルセンのプライベートブランド「ヒュッゲ」に、“冷やして食べる”季節限定ジュレが登場！

「パンを楽しむフルーツジュレ(マンゴー)」

2014年8月1日より期間限定発売

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:
おかだ のぶあき
岡田 伸朗)は、2014年8月1日より、“冷やして”パンにのせて楽しむ『パ
ンを楽しむフルーツジュレ(マンゴー)』を、アンデルセンのプライベートブ
ランド「ヒュッゲ」(※1)のアイテムに加え、全国の直営ベーカリー「アンデル
セン」(一部店舗を除く69店舗)で販売します。

※1:プライベートブランド「ヒュッゲ」は、
パンを楽しむために開発したこだわりのアイテム。
(別紙補足資料に詳細)



食欲が落ちる暑い夏の朝食に、おいしく健康的にパンを召し上がっていただきたいという思いから、“冷たくひやして、パンにぬ
っておいしい、ジャムやフルーツ感覚で食べられるゼリーのような商品”の開発に至りました。そんな、今までにないカテゴリ
の商品化に向けてタッグを組んでくださったのは、株式会社セゾンファクトリー様。おいしさはもちろん、パンとの相性や見た目
の美しさにもこだわって試行錯誤を重ねました。

マンゴーをたっぷり使用した素材感のあるジュレに仕上げるため、ピューレ状にした「アルフォンソマンゴー」(※2)と角切りにし
た「ギャウ種マンゴー」(※3)の2種類を使用しています。パンに塗りやすい粘度やのどごしのよさを考え、ゼリーとジャムの中間
のような、口どけのよい食感に仕上げました。パンにのせてお召し上がりいただく以外にも、冷たくひやしてそのままデザートに。
また、ヨーグルトとあわせてお召し上がりいただくこともおすすめします。

※2:アルフォンソマンゴー…風味や糖度が高いことから「マンゴーの王様」とも呼ばれる品種。

※3:ギャウ種マンゴー…果肉がしっかりとしているので、果肉残りがよい品種。

おすすめのお召し上がり方

ほのかな甘みのあるパンやシンプルなパンに、
しっかりと冷やした「パンを楽しむフルーツジュレ(マンゴー)」をのせてお召し上がりください。
(おすすめのパン:長時間発酵・全粒粉食パン、イギリスパンなど)

商品情報

パンを楽しむフルーツジュレ(マンゴー) 1個:税込594円

マンゴーのジュレに角切りのマンゴーをたっぷり加えた、マンゴーのおいしさが存分に楽しめる商品。
暑い夏の朝に、冷たくひやして、ひんやりジュシーなフルーツ感覚でパンと一緒に楽しみください。

販売期間:2014年8月1日(金)~9月30日(火) ※無くなり次第終了

取り扱い店舗:全国のアンデルセン69店舗にて(伊勢丹新宿店、上野店、東松山店、大阪空港店を除く)



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 総合企画グループ 広報室まで
Tel:03-6711-5030 Fax:03-6711-5069 URL:<http://www.andersen.co.jp/>
〒140-0002 東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル2F

ANDERSEN

補足資料

■株式会社セゾンファクトリー様について



SAISON FACTORY

山形県高島町より「おいしいものにこだわりたい」をテーマに日本全国、世界各国より旬の素材を探し求め、手づくりこだわった製品をお届けして参ります。

会社名:株式会社セゾンファクトリー

代表者:代表取締役社長 齋藤 峰彰

所在地:〒992-0262 山形県東置賜郡高島町大字元和田 1566

Web サイト:<http://www.saisonfactory.co.jp/>

■アンデルセンプライベートブランド “ヒュッグ”



<http://www.andersen.co.jp/item/hygge/>

アンデルセンのプライベートブランド「ヒュッグ」は、パンとの相性をとことん考えて生まれたベーカリーならではの商品ばかり。“人と人とのふれあいから生まれる、温かな居心地のよい雰囲気”を意味するデンマーク語「ヒュッグ」をそのままブランド名にし、パンのある毎日に、文字通りヒュッグをお届けします。

「ヒュッグ」は、2003年11月にバターやジャムなどの商品から発売をスタート。毎年少しずつアイテムを開発し、現在は約70アイテムまで広がっています。※当商品は、全国の「アンデルセン」および「アンデルセンネット」(WEB 通販)のみで販売しています。



以上