



アヲハタ 冬の風物詩

**英国伝統のミンスミート風にアレンジした
「クリスマスプレザーブ」を数量限定で発売**
～ラム酒とブランデーが香る、大人のための特別なジャム～
10月23日(水)から全国に出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄、以下アヲハタ)は、毎年好評の「アヲハタ クリスマスプレザーブ」2024年版を数量限定で発売します。今年で21回目となる冬の風物詩として「ラムブラウン」「クランベリーレッド」の2種を展開します。



ラムブラウン クランベリーレッド

(クリスマスプレザーブを使ったメニュー例)



ミンスミート風パイ
(ラムブラウン使用)



バターサンド
(ラムブラウン使用)



生チョコ
(クランベリーレッド使用)

英国伝統のミンスミートをイメージ

英国では、“ミンスパイ”をクリスマスから十二夜(1月6日)にかけて1日1つずつ食べていくとその年は幸運が訪れると言われてしています。

「クリスマスプレザーブ」は、この英国クリスマス伝統の菓子“ミンスパイ”の具材として知られる“ミンスミート※”にインスピレーションを得ています。ドライフルーツに洋酒が香る、現代の日本人の味覚に合わせてアレンジした大人向けのプレザーブです。

ラム酒とブランデーが織りなす深い味わい

「ラムブラウン」は、3種のドライフルーツにラム酒を合わせ、琥珀色の深みのある味わいに仕上げました。「クランベリーレッド」は、リンゴとドライフルーツにブランデーを加え、クリスマスカラーを意識した鮮やかな赤色が特徴です。

※ミンスミートとは

ミンスミートは刻んだ肉の意味で、かつてはひき肉にドライフルーツやスパイス、砂糖を加えて混ぜ合わせた料理でした。現在は肉が入っていない、刻んだレーズンやリンゴなどのフルーツを洋酒に漬け込んだものを指します。

コレクターズアイテムとしても人気の限定デザイン瓶

白色の瓶（ホワイトジャー）には、クリスマススタンプ風の刻印をデザインしています。4年に1度更新している刻印は、2023年からスノーマンモチーフを採用しています。「毎年の楽しみ」「使用後の瓶の活用方法を考えるのが楽しい」といった声が寄せられ、コレクターズアイテムとしても注目を集めています。



2024年
刻印デザイン

【これまでの刻印デザイン】



商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
アヲハタ	クリスマスプレザーブ ラムブラウン	170g	税抜：800円 税込：864円	18カ月
	クリスマスプレザーブ クランベリーレッド			

2. 出荷日

2024年10月23日（水）から数量限定で全国に出荷

3. 商品特徴

- ・ドライフルーツを煮込んだ“ミンスミート”風のプレザーブです。パンに加え、パウンドケーキの具材、アイスクリームによく合います。
- ・ホワイトジャー（瓶）には、聖母マリアのイラストと2024年のロゴ入りのクリスマススタンプ風の刻印をつけています。

ラムブラウン

3種のドライフルーツのコク味を生かし、ネーブルオレンジ、プルーン果汁、ラム酒を合わせて仕上げた琥珀色のジャムです。（糖度67度）

クランベリーレッド

リンゴに、2種のドライフルーツとかんきつ果汁、ブランデーを合わせて仕上げました。リンゴがほんのりとドライクランベリーの色に染まったクリスマスレッドのジャムです。（糖度67度）