



規格外への挑戦から50年



国内初の低糖度ジャム 「アヲハタ 55ジャム」 が発売 50周年を迎えました



アヲハタ株式会社

アヲハタ(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄)が販売する「アヲハタ 55ジャム」が、2020年6月に発売から50周年を迎えました。

当時の常識を打ち破る、規格外の低糖度「55ジャム」の誕生

国内初の低糖度ジャム「55ジャム」は、1970年6月に発売しました。発売当時、ジャムのJAS規格は糖度65度以上でした。ジャムの味作りは、甘さが大きな要素だったのです。しかし高度経済成長期後、食べ物が豊かになるに従い、素材を生かした優しい味が好まれ、甘さの強いジャムは、徐々に敬遠されるようになります。そこでアヲハタは、当時の規格から外れる上に、技術的にも困難とされていた糖度の低い新しいジャム作りに挑戦しました。ジャムとしてバランスのとれた配合から砂糖を減らし、おいしいジャムを作るには、まったく新しい考え方で原料から見直す必要がありました。こうしてさまざまな困難を乗り越え、当時の常識を打ち破り、「フルーツ本来のおいしさ」を生かした国内初となる低糖度ジャムを作ることに成功しました。



「発売当時の55ジャム」

原料にこだわり続けた50年、「フルーツ本来のおいしさ」とは

アヲハタは、「良い製品は、良い原料から」という考え方から原料にこだわり、さらに自然の恵みを最大限に引き出す技術で、今までにない新しいおいしさを提供してきました。「55ジャム」は、着色料や香料を使わずフルーツの「自然の色・自然の香り」を生かした低糖度ジャムです。発売から現在まで、繰り返し磨きをかけ、「フルーツ本来のおいしさ」を高めてきました。2020年春のリニューアル※では、風味が持続しコクが感じられ、より食パンに合うように製法を見直しました。
※キューピーアヲハタニュース 2020.No.5 参照

“おうちじかん”を楽しむレシピを公開

「55ジャム」は、発売以来バラエティの充実により選ぶ楽しさをお届けするとともに、使用用途の拡大を進めてきました。この度、毎日の朝食や子どもと作るスイーツをテーマにした特設ページを6月9日に公開します。「55ジャム」を中心に、バラエティ豊かなジャムの特徴を生かしたレシピを提案します。“おうちじかん”を楽しめるよう、パンやヨーグルト、牛乳を使った簡単な朝食に加え、週末向けのおしゃれな朝食も紹介します。また、自宅で手軽に楽しめるスイーツレシピを提案しています。

アヲハタはこれからも食卓を彩るレシピを提案します。

<https://www.kewpie.co.jp/fruits/recipe/features/ouchi-oyako/>

(6月9日10時公開)



「スイートクロックマダム」



「いちごのアイスクーキ」