

## アンデルセンファーム産のりんごを使った 新商品「デニッシュアップルケーキ」発売

広島アンデルセン(広島市中区本通7-1)では、10月6日(月)より、アンデルセングループが運営するアンデルセンファームで収穫されたりんごを使った新商品「デニッシュアップルケーキ」を発売します。

アンデルセンファーム(広島県山県郡北広島町)は新たな農業分野へのチャレンジとして2005年に芸北の地に設立され、デンマークをお手本に、減農薬で環境にやさしい果実の栽培を行っています。2010年にりんごとぶどうの初収穫を迎え、それを素材にした洋菓子やワインづくりがスタートしました。2012年にはアンデルセンファームで収穫された「紅玉」「グラニースミス」「シナノゴールド」3種類のりんごを使って、JA山口中央阿東支所農産加工所でりんごジュースを製造いただき発売。今年はさらに新商品「デニッシュアップルケーキ」を発売します。広島アンデルセンの店頭のみならず、通信販売アンデルセンネットでも取扱い、通販ではひと足早く10/1から全国にお届けします。

### <商品説明>

**品名:**デニッシュアップルケーキ

**概要:**コペンハーゲンのストロイエ通りを少し入ったところにあった朝食とティータイムのカフェで出会ったりんごのケーキ。パイ生地はきつね色、中は酸味と香りのよいりんごを、カスタードクリームとアーモンドクリームをミックスしたクリームと一緒に焼きこみ、上面はこんがり焦がした香ばしいケーキです。



### 価格(税込)

<店頭>: 324円(直径18cmのものを1/10カット)

<通販>: 3,456円(送料別 / 冷凍でのお届け)

直径15cm ホール、ギフトBOX仕様 /



**販売店舗:** 広島アンデルセン(10/6~)

アンデルセンネット(通信販売) <http://www.andersen-net.jp/> (10/1~)

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・パン生活文化研究所 広報室まで

Tel:082-240-9409 Fax:082-240-9072

# ANDERSEN

<補足説明>

## アンデルセンファーム



### 会社概要

設立： 2005年10月  
資本金： 1,000万円  
※株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所  
100%出資  
本社： 北広島町西八幡原 871-3  
農地所在地： 北広島町苅屋形 187-1  
農地面積： 10.4ヘクタール

### 事業目的

- ①デンマークをお手本に、土から食卓までのトータルマーケティングの考えのもと、アンデルセングループのおいしさをサポートする。
- ②アンデルセン・芸北ブランドの創出を通じて、地域に役立つ企業になる。

### 活動内容

- ①パンのある食卓で楽しんでいただくワイン用ぶどうの栽培
- ②世界一おいしいアップルパイのためのりんごの栽培

### 現在の栽培状況

ぶどう：5品種 1,000本を栽培（栽培面積 0.8ヘクタール）  
赤ワイン用品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ピノ・ノワール、  
白ワイン用品種：ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ  
りんご：3品種 2,000本を栽培（栽培面積 1ヘクタール）  
品種：紅玉、グラニースミス、シナノゴールド

### 既存のアンデルセンファームのりんごを使用した商品

・「林檎ジュース」3種類（紅玉・グラニースミス・シナノゴールド）

1000ml 1,080円（税込）

アンデルセンファームで収穫された3種類のりんごを使って、JA山口中央阿東支所農産加工所で製造されたジュース。それぞれ単一の種類を使っているのでりんごの特徴のよくわかるジュースです。

広島アンデルセン、アンデルセン小谷サービスエリア店(上り線)で販売中です。



・「りんごのデニッシュ」 324円（税込）

アンデルセンファームのりんご「グラニースミス」と、カスタードクリームとアーモンドクリームをミックスしたクリームをさっくりと焼き上げたデニッシュペストリー。

広島アンデルセン店頭にて販売中です。