



合計:2枚

2009年10月1日

報道関係者各位

## くるみを使った新しい秋のパンが登場 ～アンデルセン“くるみフェア”にて10月1日から発売中～

カリフォルニア くるみ協会(本部:米国カリフォルニア州 CEO デニス・バリント)は株式会社アンデルセン(本社:広島県広島市、代表取締役社長:吉田正子)が展開するベーカリー『アンデルセン』の全国74店舗<sup>(※1)</sup>にて、カリフォルニアくるみを使用した9種類のパンを2009年10月1日(木曜日)から10月31日(土曜日)までの1ヶ月間“くるみフェア”にて販売することをお知らせいたします。

(※1)各店舗の所在地は、『アンデルセン』ホームページ(<http://www.andersen.co.jp/shopguide/shoplist/index.html>)をご覧ください。

今回は、既存商品である「サムソーチーズボウル(くるみ)」(420円)、「くるみパン」(399円)、「くるみロール」(158円)、「ミルクウォルナッツ」(168円)の4種類に加えて、「くるみツインロール(ブルー)」(231円)、「くるみツインロール(マリボー)」(231円)、「くるみフランス」(137円)、「木の実のキャラメルマフィン」(231円)、「チェリーチョコナッツクーヘン」(210円)が新たに登場します。“カリッと香ばしい秋の实り”をテーマに、収穫の秋の訪れを感じさせる香ばしいくるみのパンがたくさん揃いました。どこを食べてもくるみの食感が楽しめるように、小割りのくるみが生地に練り込まれ、くるみと相性のいいチーズを使用した商品など、形も味もそれぞれに特徴のあるものに仕上がっています。“くるみフェア”商品については添付資料をご覧ください。

◆ 『アンデルセン』について HP:<http://www.andersen.co.jp/>

『アンデルセン』は街のホームベーカリーとして心地よい雰囲気のもと、本格的なパンをお届けするだけでなく、パンのある暮らしを多彩に提案しています。そのコンセプトは「パンからはじまる、ヒュッゲな暮らし」。ヒュッゲ(Hygge)とは「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」という意味のデンマーク語であり、パンのある食卓を通じて、ヒュッゲな食の楽しみ方や暮らしのスタイルを紹介している人気ベーカリーです。

『アンデルセン』に関する問い合わせ先: 株式会社アンデルセン 総合企画室 PR担当:坪井 久美  
東京都港区南青山5-2-1 ALLIANCE 2階 TEL:03-5774-6211

### ●取材及び本件に関するお問合せ●

カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所  
担当:伊藤 大輔/猪瀬 典子(管理栄養士)  
TEL:03-3505-6204、FAX:03-3505-6353

E-mail:[uniflex@sb3.so-net.ne.jp](mailto:uniflex@sb3.so-net.ne.jp) / URL:<http://www.californiakurumi.jp/>

California Walnut Commission Japan Representative Office  
c/o UNIFLEX MARKETING, INC. Pacific Bldg.,3F, 1-5-3 Higashiazabu Minato-ku, Tokyo 106-0044 Japan  
カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所  
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F ユニフレックス マーケティング株式会社内  
TEL: 03-3505-6204 FAX: 03-3505-6353 E-mail:uniflex@sb3.so-net.ne.jp

<アンデルセン “くるみフェア”にて発売されるくるみパンの一覧>※店舗により取扱のない商品もございます。

	商品名	形態	価格 (税込)	特長
1	サムソーチーズボウル (くるみ)		420 円 (既存商品)	くるみの入った生地で、マイルドな味わいのサムソーチーズを包み込み、こんがり香ばしく焼き上げたパンです。
2	くるみパン		399 円 (既存商品)	アンデルセンのロングセラー商品である香ばしいくるみがたっぷりのくるみパン。ほんのり甘口でそのままもおいしく、フルーツやチーズとも相性抜群です。
3	くるみロール		158 円 (既存商品)	人気の「くるみパン」を小さく焼き上げた一品。どこを食べても香ばしいくるみの食感が味わえます。
4	ミルクウォルナッツ		168 円 (既存商品)	くるみパンとミルククリームが組み合わさったことで、濃厚なミルククリームとカリッとしたくるみの食感が楽しめるパンです。
5	くるみツインロール (ブルー)		231 円 (新商品) (10/1~12/31)	香ばしいくるみ入りの生地で、ピリッとシャープな味わいのデンマーク産“ダナブルー”(青カビのチーズ)を包んで焼き上げたパンです。
6	くるみツインロール (マリボー)		231 円 (新商品) (10/1~12/31)	香ばしいくるみ入りの生地で、少し酸味のあるクリーミーでマイルドなデンマークのチーズ“マリボー”を包んで焼き上げたパンです。
7	くるみフランス		137 円 (新商品) (10/1~12/31)	フランスパンの生地にくるみを混ぜ込み、上部に大粒のくるみがトッピングされたパンです。手でちぎりやすい星型の形をしています。
8	木の実の キャラメルマフィン		231 円 (新商品) (10/1~10/31)	3 種類の木の实(クルミ、アーモンド、マカダミアナッツ)とキャラメルパウダーがトッピングされたマフィンです。
9	チェリーチョコナッツ クーヘン		210 円 (新商品) (10/1~10/31)	チョコチップとくるみ入りの生地に甘酸っぱいサワーチェリーをトッピング。バターソボロを散らして焼き上げました。