



自宅にいながら英国の味を手軽に楽しめる

クリスマスシーズン限定 アヲハタ クリスマスプレザーブ 「ラムブラウン」「クランベリーレッド」の2種を発売



10月26日(火)から全国に出荷

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)は、クリスマスシーズン限定の特別なジャム「アヲハタ クリスマスプレザーブ」を今年も数量限定で発売します。「クリスマスプレザーブ」をパイやケーキ、アイスクリームなどに使えば、自宅にいながら英国のクリスマスの味を手軽に楽しむことができます。

ラムブラウン

ドライフルーツとネーブルオレンジを合わせて、ラム酒で仕上げた琥珀色のジャムです。



クランベリーレッド

リンゴがほんのりとクランベリーの赤い色に染まったクリスマスレッドのジャムです。



英国では、クリスマスにドライフルーツに洋酒を合わせたミンスミート※を使ってミンスパイを作る習慣があります。ミンスパイは、伝統的なお菓子でクリスマスから十二夜にかけて1日1つずつ食べていくとその年は幸運が訪れると言い伝えられています。

ミンスミート風に仕立てた「クリスマスプレザーブ」をパイやケーキの材料として、またアイスクリームにかければ、自宅にいながら英国のクリスマスの味を手軽に楽しめます。おうち時間の過ごし方に注目が集まる中、クリスマスを華やかに演出するアイテムとしておすすめです。



クランベリーレッドを使用したフルーツケーキ

アヲハタはこれからも、「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンのもと、フルーツのおいしさや楽しさを具現化する取り組みや商品開発を進めていきます。

※ミンスミートとは

ミンスミートは刻んだ肉の意味で、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。現在では肉が入っていない、細かく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。

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：600 円 税込：648 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:

2021 年 10 月 26 日(火)から全国に出荷

3. 商品特徴:

ラムブラウン

- ・ 3 種のドライフルーツのkokumi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ました。ラム酒の香りが豊かな琥珀色のジャムです。
- ・ 糖度 67 度

クランベリーレッド

- ・ リンゴをメインに、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

【クリスマススタンプ風刻印】

欧米ではクリスマス時期にクリスマスカード用の「特別切手（クリスマススタンプ）」が発売されることから、瓶にクリスマススタンプ風の刻印を付けています。初めて発売した 2003 年から毎年、色を変え、4 年に一度デザインを更新しています。



2021 年
デザイン

