



肉料理にも活躍するジャム

「アヲハタ 55ジャム」シリーズから2品を期間限定で新発売 リンゴ&ジンジャー ブルーベリー&バルサミコビネガー

8月16日(金)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、「アヲハタ 55ジャム」シリーズから、「リンゴ&ジンジャー」と「ブルーベリー&バルサミコビネガー」の2品を秋冬の期間限定で新発売します。

「リンゴ&ジンジャー」は、青りんごの爽やかな酸味としょうがの風味が特徴のジャムです。しょうがの風味により、豚肉との相性が良く、パンだけでなくしょうゆと合わせた豚肉料理の味付けにもおすすめです。



「ブルーベリー&バルサミコビネガー」は甘酸っぱさが特徴のブルーベリーに、バルサミコビネガーを加えた、酸味と芳醇な香りが特徴のジャムです。バルサミコビネガーにより、牛肉との相性が良く、塩・こしょうと合わせて牛肉料理の味付けにもおすすめです。

アヲハタは、ジャムの新しい使い方として、フルーツのおいしさを生かした調理での活用を提案しています。中でもマーマレードの風味を生かした「手羽元のマーマレード煮」は徐々に広がりを見せています。アヲハタは、今後も商品の訴求と合わせ、使用機会を増やす提案で、ジャムの市場を広げていきます。



豚肉のリンゴ&ジンジャーソテー
「リンゴ&ジンジャー」使用



ステーキ ブルーベリー&バルサミコソースがけ
「ブルーベリー&バルサミコビネガー」使用

商品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	55 リンゴ&ジンジャー	150g	税抜：232 円 税込：251 円	12 ヶ月
	55 ブルーベリー&バルサミコビネガー		税抜：238 円 税込：258 円	

2. 出荷日：

2019 年 8 月 16 日 (金) から全国に出荷

3. 商品特徴：

リンゴ&ジンジャー

- ・青りんごの酸味としょうがの風味を生かし、爽やかに仕上げました。
- ・パンはもちろん豚肉との相性も良く、しょうゆと合わせた豚肉料理の味付けにもおすすめです。
- ・糖度 47 度

ブルーベリー&バルサミコビネガー

- ・ブルーベリーに、酸味とコクが特徴のバルサミコビネガーを合わせました。
- ・パンはもちろん牛肉との相性も良く、塩・こしょうと合わせて牛肉料理の味付けにもおすすめです。
- ・糖度 45 度