



— クリスマスには特別なジャムを —

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29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、「アヲハタ クリスマスプレザーブ」をクリスマスシーズン限定で発売します。

「クリスマスプレザーブ」とは、英国などでクリスマスシーズンに販売されるドライフルーツに洋酒を合わせた“ミンスミート”風のジャムのことで、主にクリスマスシーズンのお菓子作りに用いられます。

「アヲハタ クリスマスプレザーブ」は、「ラムブラウン」と「クランベリーレッド」の2種類の味が楽しめます。「ラムブラウン」はドライフルーツとネーブルオレンジにプルーン果汁を合わせ、ラム酒で仕上げた琥珀(こはく)色のジャムです。「クランベリーレッド」はリンゴをメインにドライフルーツとかんきつ果汁を加え、ブランデーを合わせて仕上げています。ケーキミックス粉や冷凍パイ生地と合わせ、パウンドケーキやミンスパイなどのお菓子を手軽に作ることができます。

アヲハタは、2003年から毎年、期間限定で「クリスマスプレザーブ」を発売しています。「クリスマスの時期には、いつもと違った特別なジャムでぜひいたくいな時間を楽しんでほしい」という想いを込めて、季節感を味わえる商品を食卓に届けます。



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 ヶ月
	クリスマスプレザーブ クランベリーレッド			

2. 出荷日：

2019年10月29日(火)から全国に出荷

3. 商品特徴：

ドライフルーツに洋酒を合わせた“ミンスミート”風のプレザーブタイプのジャムです。パンに塗るほか、パウンドケーキやパイの材料、アイスクリームのソースとしても使用できます。

ラムブラウン

3種のドライフルーツ※のコク味を生かして、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）。

※カレンズ（小粒のブドウ）、サルタナレーズン（白ブドウ）、ドライクランベリーの3種



料理例：フルーツケーキ



料理例：パンプディング

クランベリーレッド

キリストが生まれた時に次々と実を結んだといわれるリンゴをメインに、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）。

ミンスミートとは

ミンスミート（minced meat：刻んだ肉の意味）は、かつて、冬の間の保存食として、ひき肉と牛脂または羊脂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といわれていました。しかし現在では、肉が入っていない、細かく刻んだレーズンやピール類、生のリンゴなどのフルーツをブランデーなどに漬け込んだものを指すことが多くなっています。英国の伝統的なクリスマスのお菓子「ミンスパイ」は、ミンスミートをパイ生地の中に詰めて焼いたもので、英国では、キリストの眠るゆりかごを表し、楕円（だえん）形に作るそうです。何世紀も前から伝わる伝統的なクリスマス菓子で、クリスマスから12日間食べると新年に幸福がやってくるといわれています。

【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）」を発売することから、これをヒントに瓶にクリスマススタンプ風の刻印を付けています。

クリスマスプレザーブを初めて発売した 2003 年から毎年色を変え、4年に一度デザインを一新しています。

クリスマスカードのように贈り物として用いたり、切手を収集する感覚で瓶を集めたりするなど、クリスマスシーズン限定のジャムならではの楽しみを併せ持った商品です。

