



— 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27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」を今年も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す。主にお菓子作りに用いられます。



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 クリスマスプレザーブ 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。「アヲハタ クリスマスプレザーブ 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、ブランドーを合わせて仕上げています。

クリスマスプレザーブはホットケーキミックスなどに混ぜて焼くだけで、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。

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ヵ月
	クリスマスプレザーブ クランベリーレッド			

### 2. 出荷日:

2020年10月27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コク味を生かし、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。
- ・ ラベルの色を明るい紫色に変更し、クランベリーレッドと見分けがつきやすいよう、視認性向上を図りました。
- ・ 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

#### ミンスミートとは

ミンスミートは刻んだ肉の意味で、昔は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でした。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します。英国の伝統的なクリスマスのお菓子「ミンスパイ」は、そのミンスミートをパイ生地の中に詰めて焼いたものです。

#### 【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一新しています。

