



焼くことで高まる香りとおいしさ

「塗ってから焼く」新しい食べ方のフルーツバター 「アヲハタ 焼いて香り立つ りんごバター、 いちごバター、オレンジバター」を新発売

8 月 18 日(木)から全国に出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社(本社：広島県竹原市、
代表取締役社長：山本 範雄、以下アヲハタ)
は塗ってから焼くことで、香りとおいしさ
が引き立つ「アヲハタ 焼いて香り立つ」
シリーズ「りんごバター」「いちごバター」
「オレンジバター」の3品を新発売します。



「塗ってから焼く」ことで高まる香りとおいしさ



りんごバタートースト

食パンを食べている4割の人が、「食べ方がワンパターンになりがち」という不満を感じています※1。そこでアヲハタは、2015年以降成長しているフルーツバター市場に着目しました。「焼いて香り立つ」というシリーズ名の通り、食パンに「塗ってから焼く」ことでフルーツの香りやバターの風味をより一層感じることができ、おいしさも引き立ちます。



いちごバターとクリームチーズの
ホットサンド

「りんごバター」は角切りの赤りんごとすりおろした青りんごにバターを合わせました。「いちごバター」はいちごとバターにラム酒を合わせています。「オレンジバター」はネーブルオレンジの果皮と果汁に、オレンジリキュールとバターを合わせました。焼かずに食べてもおいしく召し上がれますが、塗ってから焼くことで、温かい状態のトーストを食べることができ、これからの寒い季節にもおすすめです。

※1 「ジャム・スプレッドに関する定期調査 2021 年」アヲハタ調べ

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」というビジョンを具現化する取り組みや商品開発を進めていきます。

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	焼いて香り立つ　りんごバター	145g	税抜：338 円 税込：365 円	12 カ月
	焼いて香り立つ　いちごバター	150g		10 カ月
	焼いて香り立つ　オレンジバター			12 カ月

2. 出荷日

2022 年 8 月 18 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・塗ってから焼くことで、香り・おいしさが引き立つフルーツバターです
- ・トーストはもちろん、ホットサンドにもおすすめです
- ・コクや甘味がありながらすっきりとした後味が特徴の卵「エグロワイヤル」※2 を使用しています

※2 「エグロワイヤル」は、キューピータマゴ(株)と中部飼料(株)が共同開発したこだわりの卵です

4. ターゲット

- ・ジャムとバターを合わせたおいしさを手軽に楽しみたい方
- ・温かい朝食を食べたい方