



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】ドライフルーツと洋酒のジャム 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25日(水)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、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」2種を今年も数量限定で発売します。

ラムブラウン

3種のドライフルーツのコク味を生かし、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た琥珀色のジャムです。

(糖度 67度)



クランベリーレッド

リンゴに、2種の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)



ドライフルーツに洋酒を合わせたミンスミート風の仕立て

英国では、クリスマスにミンスミート※を使ってパイを作る風習があり、ミンスパイをクリスマスから十二夜(1月6日)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われていま

す。「アヲハタ クリスマスプレザーブ」は、ドライフルーツに洋酒を合わせ、ミンスミート風に仕立てています。毎年変わる刻印の入った瓶や、洋酒の風味などいつもと違う特別なジャムとして評価されています。



メニュー例：
ラムブラウンのミンスミート風パイ

※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。

瓶にはクリスマススタンプ風の刻印をデザイン



2023 年デザイン

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）」が発売されます。これにちなんで、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刷新しています。今年は5回目のデザイン変更を行い、スノーマンの刻印をあしらいました。

【これまでの刻印のデザイン】



季節やシーンにあったジャムで特別な時間を

「アヲハタ クリスマスプレザーブ」は「この特別な時期に、シーンに合ったジャムで素敵なひとときを楽しんでほしい」との想いを込めて、2003年に数量限定で発売したところ、お客様より「ミンスミートと聞きクリスマス時期に買い逃したくない」といった販売店の問い合わせが多数寄せられました。こうした声を受けて商品の継続に加え、55シリーズの季節限定といった季節やシーンに寄り添える商品の取り組みに繋がっています。

アヲハタは、「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンを策定しています。これからも、この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：800 円 税込：864 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

2023 年 10 月 25 日（水）から全国に出荷