

ファーマーズブレッド  
Farmer's  
Bread





## 自然のちから、 ファーマーズブレッド。

私たちの農場、アンデルセンファームは2005年、  
広島県北広島町(旧芸北)で開場しました。  
「土づくりから食卓づくりまで」パンのある暮らし  
をおいしく支えるためデンマークをお手本にし、  
農薬を使わない栽培を目指しています。  
そんなアンデルセンファームでは  
赤いりんごの紅玉、黄色いりんごのシナノ  
ゴールド、緑色のりんごのグラニースミスの  
3種の木をおよそ5300本ほど植えています。1年  
かけて育てたりんごをひとつひとつ人の手で  
収穫。そのりんごから発酵種を作り、  
小麦のおいしさを引き出した生地をじっくりと  
丁寧に焼き上げた「ファーマーズブレッド」。  
自然と向き合い、大切に時間をかけて  
育んだおいしさで毎日の家族の笑顔と、  
四季ある日本の食卓を彩ります。



りんご発酵種もリニューアル。  
よりしっとり、おいしくなった  
ファーマーズブレッド。

りんご3種類それぞれで発酵種を作って比べ  
その結果、今回いちばん風味が豊かだった  
紅玉の発酵種を使うことになりました。  
素材のおいしさを生かす…こだわりは  
発酵種を作るところから始まっています。  
もっとおいしくなるように小麦粉も  
ファーマーズブレッドのために特別に配合。  
小麦の旨みをストレートに味わって  
いただけると同時に、ファーマーズ  
ブレッドの焼き皮の香ばしさは  
そのままに、焼き上げた翌日も、  
しっとりとした食感が楽しめる  
生地を作ることができました。  
これからも、さらなるおいしさを求めて  
歩みを止めず、手を抜かず、  
着実に進化していきたいと思っています。





夕食にも、  
ファーマーズブレッドは  
いかがでしょう。

みんなが大好きなコロッケに、ファーマーズブレッド。  
サラダをもりもり食べたい夜に、ファーマーズブレッド。  
色とりどりの野菜炒めに、ファーマーズブレッド。  
食欲そとる豚の生姜焼きに、ファーマーズブレッド。  
お惣菜屋さんの肉じゃがに、ファーマーズブレッド。  
煮込んで2日目のカレーに、ファーマーズブレッド。  
子どもといっしょに作ったロールキャベツに、  
ファーマーズブレッド。  
温かいスープで手軽にすませたい夜に、  
ファーマーズブレッド…  
ほら、夜だってこんなに楽しめる。  
夕食にパンという選択肢が増えるといつもと違う  
おいしさに出会えたり、食卓の風景も違って見えるかも。  
何より、焼きあげたその日に食べるパンは、  
それだけできつと贅沢な気分。朝や昼だけでなく  
夜だって楽しめるファーマーズブレッドです。



ファーマーズブレッドをもっとおしゃれに。  
シンプルでいてセンスあふれる  
レシピで大人気の料理家  
渡辺有子さんに教えていただきました。

四季折々の食材の魅力を引き出し大切に楽しみたい  
料理家・渡辺有子さんのレシピには、そんな想いが感じ  
られます。丁寧な暮らしぶりや、センスのよい食卓に  
共感する方も多く、著書も多数。そんな渡辺さんの



レシピは素材のおいしさを生かした  
ファーマーズブレッドと相性がよいと  
直感。定番のおかずをベースに、新しさと  
季節感をプラスした夕食レシピを考えて  
いただくことになりました。初めて渡辺さん  
にファーマーズブレッドを召し上がって  
いただいたときに「家族みんなで、毎日でも  
食べられるパンですね」と素朴でやさしい  
味わいを表現してくださいました。春夏秋冬  
の夕食レシピとファーマーズブレッドの  
組み合わせをぜひお楽しみください。

※夕食レシピは店頭やウェブサイトでご紹介します。



ファーマーズブレッドが  
あるだけで、  
みんなが笑顔になる夕食に。

毎日食べても飽きないシンプルで素朴なおいしさがファーマーズブレッドの特長です。だから、ふだんの夕食にもよく合うのです。まずは季節の野菜をたっぷり使ったスープや具沢山のサラダとごいっしょにどうぞ。ハンバーグやグラタン、ステーキやシチューなどの洋食とはもちろん、和食でも、お醤油やバターを使ったお料理にファーマーズブレッドがよく合います。玄米粉を使った、食べやすくからだにやさしいパン。黒糖のような甘みのモハベレーズンと香ばしいくるみを使ったパン。ライ麦粒のプチプチとした食感が楽しいパン。いろいろな種類のパンをお皿やかごに盛り付けると、みんなでワイワイ、ビュッフェスタイルで楽しめます。1本丸ごとをテーブルの真ん中において、家族それぞれの好みの厚さに切り分けても楽しそうです。夕食にパンがあるだけで、コミュニケーションも広がります。



## パンをもっと大切に。 未来につながるファーマーズブレッド。

自然に寄り添い、りんごを育てるところから始まる、アンデルセンのファーマーズブレッド。今まで以上に自然を、そしてパンを大切にしていきます。

たとえば、アンデルセンファームのりんご。傷のあるものや、サイズの小さいりんごもピュアにしてパンやお料理に使っています。ファーマーズブレッドでサンドイッチを作るときに余るパンの端も、ご希望のお客さまにお分けします。そして、パンが元気よく膨らんだときにできる大小の「穴」。これは生地を丁寧に扱ったからこそできるもの。よい生地作りと良い発酵の証です。

そんなパンのお話をお客さまにお伝えするのも、パンを大切に扱うことのひとつ。食べきれなかったパンの保存法や活用法の紹介など、パンを通して未来につながる活動を、アンデルセンらしく実践してまいります。



# Farmer's Breadのいろいろ

## いつものファーマーズブレッド

### まいにちの玄米ロール

玄米粉に発芽玄米を炊いた粒も加えて食べやすく、ふんわりとやわらか。ほんのりとした甘みも楽しめます。<おすすめの楽しみ方>卵やハム、チーズをはさんでサンドイッチに。野菜スープや照り焼きチキンと。



### ファーマーズのパン

ファーマーズブレッドの中でもっともシンプルかつ万能なパン。小麦本来のおいしさを存分に味わえます。<おすすめの楽しみ方>サラダやスープはもちろん、炒め物、揚げ物にもよく合います。



### モハベレーズンとくるみのパン

黒糖のような甘みのあるモハベレーズンと香ばしいくるみを組み合わせた人気のパンもおいしくリニューアル。<おすすめの楽しみ方>コクのあるチーズ、しっかりした味つけのお肉料理と。



### ライ麦粒のパン

ライ麦のプチプチとした食感が楽しい。噛むほどに甘みがお口に広がります。トーストするとカリッと香ばしい。<おすすめの楽しみ方>野菜たっぷりのミネストローネや煮込み料理、グラタンに。



## 四季を彩るファーマーズブレッド

※予告なく変更になる場合があります。ご了承ください。



### 芸北りんごのパン

アンデルセンファームで収穫したりんご「シナノゴールド」をシロップ漬けにして、りんご発酵種を使用したファーマーズブレッドの生地で包みました。香ばしい焼き皮と、中はしっとり、ジューシーな食感を是非お試しください。

### 季節のおいしさが毎月登場します。

- 4月→芸北りんごのパン
- 5月→瀬戸内レモンのパン
- 6月→じゃがいもとスモークモツァレラのパン
- 7月→サンマスカットレーズンのパン
- 8月→とうもろこしのパン
- 9月→さつまいものパン
- 10月→かぼちゃのパン
- 11月→デンマークチーズのパン
- 12月→芸北りんごと赤ワインのパン
- 1月→北海道あずきのパン
- 2月→チョコレートのパン
- 3月→ミルクのパン

## こんなアイテムもあります

※一部店舗での取扱い



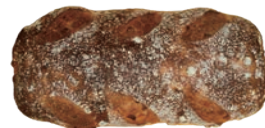
### 穀物のパン

亜麻仁、ひまわりの種、白ごま、ライ麦粉、オートミールなどを贅沢に加えて香ばしく。



### ミューズリーのパン

レーズン、クランベリー、オートミール、くるみ、白ごまを混ぜ込んだ、味わい深いパン。



### とうもろこしのパン

北海道十勝産のゴールドラッシュを使用したスイートコーンの甘みと旨みを味わえるパン。



### ごまのパン

ごまを主役に、全粒粉、ライ麦を加えた、和食にもよく合うパン。