

# Farmer's Bread

2024



## 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た農業を使わない栽培を目指しています。



紅玉 シナノゴールド グラニス密斯

アンデルセンファームでは3種類のりんご、紅玉・シナノゴールド・グラニス密斯の木をおよそ5300本植えています。1年かけて育てたりんごをひとつひとつの手で収穫。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」は焼き皮がパリッと香ばしく、中はしっとり。自然素材を使い、からだにやさしく、まいにち食べたくなるおいしさを丁寧に育み、四季ある日本の食卓を彩ります。

ANDERSEN <https://www.andersen.co.jp/>

## アンデルセンファームのりんごが実るまで

春

りんごの木々たちに活気が満ち、5月ごろピンク色の小さな花を咲かせます。標高の高いアンデルセンファームでは、春でも朝は氷点下になることも。そんなときは寒さに弱い花を霜から守るため、スプリンクラーを稼働させて花を氷で包みます。無事に満開を迎えるとミツバチにも手伝ってもらいながら受粉を行います。



夏



日が長くなり、受粉が成功したりんごの果実がだんだん大きくなってきます。6月から7月にかけては、大きな実を残してそれ以外を取り除く「摘果(てきか)」という、りんごの成長にとって大切な作業を行います。



梅雨や台風など過酷な日も多くなか、ひとつひとつの実を観察しながら、丁寧に管理を行います。夏が終わるころには、紅玉が少しずつ色づいてきます。

秋



1年かけて大切に育てたりんごがおいしく実り、9月下旬ごろから紅玉、シナノゴールド、グラニス密斯の順に11月まで収穫が続きます。収穫したりんごは、そのまま販売するものと、加工して使うものに手作業で選別。それぞれのりんごの特長に合わせて、パンやケーキ、ジャム、ジュース、シードルの材料として使い、皆さまのもとへ届きます。

冬

雪が一面に積もり、木々たちは休眠期に入りますが、スタッフは休む間もなく来年の収穫に向けた準備を行います。木への負担が少ないこの時期に枝を剪定・整枝し、日光が届くようにするとともに、積雪による枝折れから守ります。木を成長させるための土づくりもかかせません。氷点下の厳しい寒さの中、春の開花を心待ちにしながら作業を続けます。



## 朝も昼も夜も、パパッとおいしく。

ファーマーズブレッドといっしょに楽しむレシピを渡辺有子さんに教えていただいています。四季折々の食材の魅力を引き出す渡辺さんのレシピは、小麦本来のおいしさを生かしたファーマーズブレッドと相性抜群。春夏秋冬のレシピとの組み合わせをどうぞお楽しみください。

◎レシピは店頭のパスターやリーフレット、またWEBサイトやSNSでご覧いただけます。

渡辺有子さん  
季節の素材を生かした料理と丁寧な暮らしが人気の料理家。



## 渡辺さんにパンの楽しみ方をうかがいました

パンは朝、昼、晩、どんなときでも楽しめます。とくにファーマーズブレッドは小麦の風味を感じるシンプルな味わいで、どんなお料理にも寄り添ってくれるので、お米と同じ感覚でみだんの食事に合わせられるのが魅力。洋食はもちろんカレーや、トーストすれば肉じゃがや豚汁などの和食にもぴったり。焼肉やエスニック料理といっしょに、みんなで楽しむのもいいですね。ファーマーズブレッドと楽しむレシピは、忙しくて時間がない方にも作ってみてほしいと思っています。パンは手軽なものなので、いっしょに楽しむレシピも手軽に、かんたんに。パンの選択肢が加われば、いつもの食卓にもっと楽しみが広がりますよ。

ファーマーズブレッドはいつもの定番商品から、季節のおいしさまで多彩なアイテムを揃えています。使う材料も、からだにやさしく、自然なおいしさを求め厳選。その日の気分やお料理に合わせて、お好みのファーマーズブレッドをお楽しみください。

## いつものファーマーズブレッド

### 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、揚げ物によく合います。

### まいにちの玄米ロール

玄米粉、発芽玄米を炊いた粒を加えて食べやすく、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。

### まいにちの全粒粉食パン

粉のうち全粒粉を55%使用。からだにやさしく、しっとり食べやすいおいしさを目指しました。

●おすすめの楽しみ方  
クリームチーズやナッツのペーストを塗って。卵や野菜をはさんでサンドイッチに。



### ライ麦粒のパン

ライ麦のプチプチとした食感が楽しく、噛むほどに甘みが広がります。トーストするとカリッと香ばしい。

●おすすめの楽しみ方  
野菜たっぷりミネストローネや煮込み料理、グラタンに。

### 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、ファーマーズブレッドの中で一番の人気商品。

●おすすめの楽しみ方  
コクのあるチーズ、しっかりした味の肉料理と。



当日はもちろん、翌日もしっとりとした食感をお楽しみいただけます。食べきれなかったパンの正しい保存方法や活用方法はぜひスタッフにお尋ねください。

## 四季も彩るファーマーズブレッド

季節のおいしさが毎月登場します。

お食事とあわせて楽しんでいただきたいパンから、生地と素材の味わいを生かしたフォカッチャやサンドイッチなど、四季折々のおいしさをどうぞお楽しみに。

### ◎たとえばこんなパンが登場します

#### 4月は、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包みました。香ばしい焼き皮と、しっとりジュシーな内相。毎年楽しみにされるお客様も多い人気商品です。



#### 11・12月は、芸北りんごと赤ワインのパン

アンデルセンファームで育ったぶどうで作った赤ワイン「志(こころざし)」とりんごブレザーブを使用。冬に北欧で楽しめるホットワイン「グリユック」をイメージした、深みのある味わい。



ファーマーズブレッド情報はこちらから。季節のレシピもご覧いただけます。

