

# 国産小麦粉100%にリニューアル よりおいしくなった「ファーマーズブレッド」。

Farmer's  
Bread  
2026



私たちの農場で育てたりんご(紅玉)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焼き上げた「ファーマーズブレッド」。自然と向き合い、丁寧に育てたおいしさで四季のある日本の食卓を彩ります。

## 朝も昼も夜も、パパッとおいしく。

ファーマーズブレッドをご家庭で気軽に楽しんでいたきたいと、料理研究家 渡辺有子さんにレシピのご提案をお願いしはじめて、今年で5年目となりました。

いつもすてきなレシピを教えてくださいと渡辺さんに、どのようにレシピを考えてくださっているのか、たずねてみました。

米

「私は朝、昼、夜と、よくパンを楽しんでいます。ファーマーズブレッドのレシピを考えるときは、まずパンを食べて、パンの味わいや食感と合う季節の食材を頭の中で組み合わせていきます。季節のおいしさをもっと知っていただきたいので、できるだけ旬の野菜や果物を使うようにしています。

また、ちょっとした下ごしらえで、びっくりするくらい食材がおいしくなるので、その食材の力を引き出しながらも、できるだけ簡単に作れるよう工夫しています。ファーマーズブレッドとの組み合わせで、みなさんの食卓がさらに広がってくれるとうれしいです。」

これからもファーマーズブレッドと楽しむ四季折々のレシピを、ぜひお楽しみください。

◎レシピは店頭のリフレット、ウェブサイト、SNSでご覧いただけます。



渡辺有子さん  
料理家。旬の素材の味を生かしたシンプルな料理で人気の料理家。センスある着こなしや暮らしぶりも注目されています。



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

## 自然のちから、ファーマーズブレッド。

アンデルセンファームは「土づくりから食卓づくりまで」のトータルストーリーのもと、2005年に広島県北広島町(旧:芸北町)で開場しました。2013年には食の安全と環境保全に取り組む農場に与えられる認証



「JGAP」を取得し、おいしさはもちろん、環境にも優しい果実栽培に取り組んでおり、収穫した果実はパンやケーキ、ジュースやシードルの材料として使用しています。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種類の木をおよそ5,000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人の手で収穫。私たちはりんご3種類それぞれから発酵種を作ってみて、もっともファーマーズブレッドがおいしくなった紅玉の発酵種を選びました。ファーマーズブレッドのパンすべてにこの発酵種を使用することで、小麦本来の風味豊かなおいしさと焼き皮の香ばしさを引き出しています。



ファーマーズブレッドはいつもの定番商品から、季節限定商品と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て厳選しています。毎日の食事にお料理に合わせて、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

焼き皮は香ばしく、中はしっとり。ファーマーズブレッドの中でも食べるシーンを選ばない、万能選手。



デンマークのパン (シリアル)

奥深い味わい、しっとりとした内相に、けしの実や白こまなどの種実の香ばしさがアクセント。



まいにちの玄米ロール

牛乳100%で仕込んだ、しっとりふんわりとした食感とほんのり甘みのあるやさしい味わいです。



ライ麦粒のパン

しっとり、もちりとした食感と、かみしめるほどにライ麦粒の甘みが楽しめます。



まいにちの全粒粉食パン

粉に対して全粒粉を55%使用。しっとり甘みがあり、おいしく食物繊維が摂れる食パンです。



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。

## 四季を彩るファーマーズブレッド

季節に合わせたファーマーズブレッドも登場。四季折々のおいしさをどうぞお楽しみに。

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。→



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おい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。