



アヲハタ 冬の食卓を彩る特別なジャムが今年も登場

英国の伝統から着想を得た 「アヲハタ クリスマスプレザーブ」を数量限定で発売 ～ラム酒とブランデーが香る、大人の味わい～

10 月 22 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：上田敏哉、以下アヲハタ)は、毎年好評の「アヲハタ クリスマスプレザーブ」2025 年版を数量限定で発売します。冬の風物詩として 22 回目を迎える今年も、芳醇な「ラムブラウン」と華やかな「クランベリーレッド」の 2 品を展開します。



ラムブラウン

クランベリーレッド

英国のクリスマスストーリーを、瓶に込めて

アヲハタは、「クリスマスの食卓という特別な時間に寄り添いたい」という思いを込めて、22 年間にわたり「クリスマスプレザーブ」をお届けしてきました。本商品は、クリスマスから 1 月 6 日までの 12 日間、毎日 1 つずつ食べると幸運が訪れるといわれる英国の伝統菓子“ミンスパイ”の具材“ミンスミート※”から着想を得ています。ドライフルーツに洋酒とスパイスを効かせた伝統の味を日本のご家庭で楽しんでもらえるよう現代の味覚に合わせてアレンジした、大人向けの特別なプレザーブです。

ふたつの個性、選べるおいしさ

・ラムブラウン

3 種のドライフルーツに、ネーブルオレンジとプルーン果汁、香り高いラム酒を合わせ、琥珀色に輝く深みのある味わいに仕上げました。濃厚なコクが、冬のティータイムを豊かに彩ります。

・クランベリーレッド

シャキシャキとした食感のリンゴに、2 種のドライフルーツとかんきつ果汁、そして芳醇なブランデーを加えました。クランベリーの色が映える鮮やかな赤色は、クリスマスの食卓を華やかに演出します。

広がる楽しみ方

パンに塗るのはもちろん、紅茶に入れたり、アイスクリームやヨーグルトに添えたりするのもおすすめです。またパウンドケーキの生地に混ぜ込んだり、お肉料理のソースに加えたりと、ホリデーシーズンの食卓を豊かにする万能プレザーブとしてもお使いいただけます。

※ミンスミートとは

刻んだ肉の意味で、かつては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。現在は肉が入っていない、刻んだレーズンやリンゴなどのフルーツを洋酒に漬けたものを指します。

クリスマスプレザーブを使ったメニュー例



ミンスミート風パイ
(ラムブラウン使用)



バターサンド
(ラムブラウン使用)



生チョコ
(克蘭ベリーレッド使用)

集める楽しみも。今年だけの限定デザイン瓶

白色の瓶（ホワイトジャー）には、4年に1度デザインが変わるクリスマススタンプ風の刻印をあしらっています。2023年から始まったスノーマンモチーフは、今年も新たなカラーで登場。毎年コレクションされる方からは「使用後の瓶の活用方法を考えるのも楽しみ」との声も寄せられ、注目を集めています。



2025年
刻印デザイン

【これまでの刻印デザイン】



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 克蘭ベリーレッド			

2. 出荷日

2025 年 10 月 22 日（水）から数量限定で全国に出荷