

秋の実りに
ありがとう

広島アンデルセンの収穫祭



ANDERSEN
HIROSHIMA

10月のおすすめ
広島アンデルセン
アンデルセンファームで大切に育てたりんごが今年もおいしく実りました。
秋の実りに感謝の気持ちを込めて、みなさまの食卓に旬のおいしさをお届けします。



グラニースミス×志 1/8カット 864円

グラニースミス×志ブレッド 918円

みんなでパンを分け合う
幸せを。秋の食材と合わせて
お楽しみください。
ベーカリー長

通常サイズ
です！



芸北りんごのクリームチーズディップ 540円

グラニースミス×志と
楽しんでいただきたいという
思いでつくりました！

ハートのデニッシュ
(芸北りんご) 345円



スイートブレッド
(紅玉りんご) 648円



紅玉ウォールナッツ 496円

芸北りんごの食感や、
酸味、甘味を詰めたスイーツ
です。贈り物にもぜひ。
パティシエ

芸北りんごの
カップデザート 540円



芸北りんごのチーズケーキ 594円

アロ アルバリーニョ&
ロウレイロ 白 2,090円



広島熟成どり
芸北りんごのスメアプロ 918円



秋の広島県産の食材をぎゅっと
重ねて、旬のスメアプロに。
1F デリコナーにてご用意して
います。 シェフ

2F 広島県産穀美豚の石窯グリル アップルマスタードソース
(ブレッドバー付) 1,850円



豚の甘みと芸北りんごの
酸味をお楽しみください。
2F アンデルセンキッチン
シェフ



1F

季節のスープ
(チキンときのこと) 550円

きのこベーコンのホットサンド 748円



広島アンデルセン押しの「the Bread」に
秋の味覚をたっぷりはさみました。
サンドイッチスタンド スタッフ

秋を楽しむアンデルセンキッチンビュッフェ開催中！
【期間】10月1日(火)～31日(木)【時間】18:00～21:00
※最終受付19:30 ラストオーダー20:30
※10/16(水)店休日



57周年
ありがとうございます

ANNIVERSARY EVENT ♥ 1



10/21(月) 13:00～
57周年セレモニー in ヒュッグパーク

1967年10月21日、広島アンデルセンは本通にオープンいたしました。57周年を迎えるこの日、
感謝の気持ちを込めてヒュッグパークでささやかなセレモニーを開催いたします。
デンマークのお祝いごとに欠かせない「ラージクリンゲル」で幸せのおすそわけ。
みなさまのお越しをお待ちしております。

※なくなり次第終了です。雨天の場合は店内で開催いたします。



57周年特別企画

10/21(月)
数量限定
発売

広島アンデルセン × gochisou

テキスタイルブランドgochisouとコラボレーションした、広島サワーブレッドや
アンデルセンカンパーニュ、デニッシュペストリーなどの絵柄がかわいい
バッグ、クロスを数量限定で 全店販売 します。
今年は新たにthe Breadも絵柄に登場！

広島アンデルセン・
アンデルセンネット
限定



トートバッグ 5,060円

縦:約35cm(最大)×横:約38cm(最大)×
マチ:約14.5cm 持ち手部分:約45cm
(コットン100%)



クロス 1,870円

約49cm角
(コットン100%)



2way bag 5,500円

縦:約38.5cm(最大)×横:約40cm(最大)×
マチ:約11.5cm
持ち手部分:約22cm ショルダー部分:約88cm
(コットン100%)

※数に限りがございます。※1点ずつの裁断・縫製につき、柄の出方が少しずつ違います。
※アンデルセンネット 10/21(月)10:00～販売開始(柄はお選びいただけません)。

ANNIVERSARY EVENT ♥ 2

10/20(日) 10:00～ | シャンパーニュで乾杯しましょう！

ひと足先に、前日20日(日)にワインバーで
貴重なシャンパンをご提供します。

レア・シャンパーニュ2008年 白

1976年にファーストヴィンテージを生産
してから、まだ8度しか生産されていない
希少なシャンパーニュ。

●1杯 70ml 4,000円 限定10杯
【場所】1F ワインショップ テイスティングカウンター



ANNIVERSARY EVENT ♥ 3

10/21(月) 11:00～14:30 | 芸北の宝で地域おこし
芸北マルシェ

北広島町立芸北中学校の生徒のみなさんが、
授業の一環でマルシェを開催。
芸北で大切に育てられた野菜やりんご、
芸北サーモンなど、芸北のおいしい！が
ヒュッグパークにやってきます。

【会場】ヒュッグパーク
※雨天の場合は4Fデンマークルーム



Workshop

10/18(金)

12:00～13:00

秋のスメアブロ(オープンサンド)教室

秋にご家庭で楽しんでいただきたいスメアブロレシピをご紹介します。
シェフに作り方のコツを学びながら、実際にパンの上に具材を重ねていき、ランチとしてみんなでいっしょに楽しみましょう。

【会場】3Fカルチャールーム ※定員16名様

【講師】中川 幸二 【会費】3,300円

※エプロン、ハンドタオル、筆記用具をご持参ください。

チキンといちじくの
スメアブロ

下にパンが
隠れていますよ！

スモークオイルサーディンと
レンコンチップのスメアブロ

10/26(土)

①11:00～12:30

②13:30～15:00

秋の実ものを使ったアレンジメント

広島アンデルセンのフラワーデザイナーと一緒に、秋の実ものを使った、ころんとかわいらしいアレンジメントをつくりませんか。

【会場】3Fマーガレットルーム ※定員 各10名様

【講師】寺戸 正三 【会費】8,000円

※エプロン、ハンドタオル、花はさみ(お持ちの方)をご持参ください。

[ご予約方法] WEBまたは、お電話にて承ります。電話(082)247-2403(代) 受付時間 10:00～19:00

ご予約はこちらから



Web
限定



秋の実りのパンセット 4,968円(送料込)

ぶつまいも・栗・りんごなど
人気の秋の食材を使った
パンセット。
贈りものとしてもどうぞ！

通販スタッフ



ご注文はこちらから



作品募集開始

あなたの物語が1冊の絵本になります

第42回 アンデルセンのメルヘン大賞

創業35周年の記念事業として1983年に創設した公募の童話大賞です。

身近な暮らしから生まれたあなただけの物語をお待ちしています。

詳しくはこちらから <https://www.andersen-group.jp>



ANDERSEN
HIROSHIMA

広島アンデルセン

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)

www.andersen.co.jp/hiroshima/

※表示価格は、税込み価格です。

* 11/1(金)

ヒュッゲパークで イルミネーション点灯式

もみの木にあかりが灯る瞬間を
今年もみなさまと一緒に。
聖歌隊の美しい歌声が会場を
包みこみます。

♪ ヒュッゲパークで
お待ちしています!!

点灯式、クリスマス情報は決まり次第、
広島アンデルセンHPにてお知らせします。

