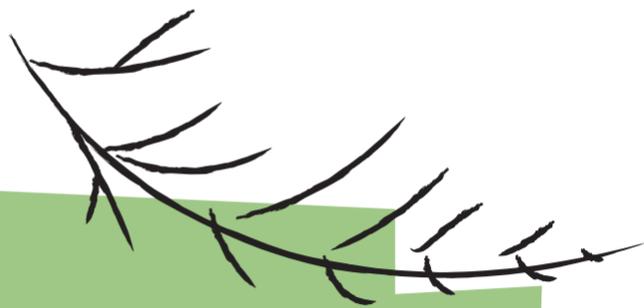


ANDERSEN



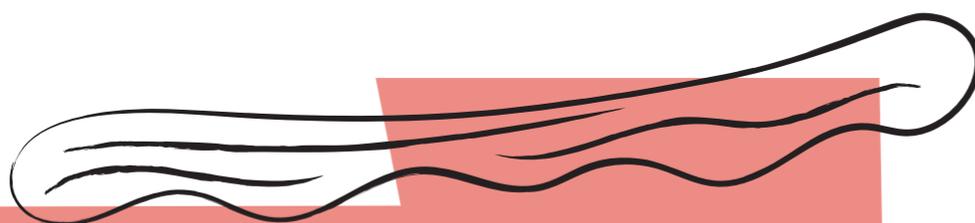
Fresh herb, fruit...

Colorful!

Denmark

6月はデンマークフェア!

日々のカラフルに。



Danish pork, beef, liver paste...



Salmon, herring, sardine, shrimp...



Danish butter



**DENMARK
FAIR** 2023 6 | 1 - 6 | 30
THU. | FRI.



Message

ピーター タクソ・イェンセン 駐日デンマーク王国大使から みなさまにメッセージをいただきました

デンマークのスメアブローは単なるサンドイッチではなく、国の歴史や伝統を反映した文化的なものです。家族や友人と楽しむことが多いのでヒュッゲの象徴でもあります。私と妻もお昼によくスメアブローを食べますが、特に好きなのはレバーペーストを使ったもの。ローストビーフのスメアブローもお気に入りです。妻はシーフードを使ったスメアブローが好きですね。スメアブローをより特別なものにするのは豊かな食材です。デンマークには"hojt belagt" (ホイトビラット) という言葉があって、食材たっぷりのスメアブローに使われます。魚や肉を使ったものが伝統的ですが、ベジタリアン向けや現代的なものも増えています。デンマークでは昔ながらのお店が減って、かわりに高級なスメアブローのお店が多くなりました。日本のみなさんにも、おいしいライ麦パンとお好みのトッピングでバラエティ豊かなスメアブローをたっぷり楽しんでいただきたいと思います。

カラフルなお皿 Colorful! Smørrebrød

OUR STORY

アンデルセンとスメアブローのいろいろ

デンマークいちばんの名物料理スメアブローはその種類の多さも見た目も楽しみ方もまさにカラフル。日本では馴染みの薄かったこの一風変わったオープンサンドイッチを私たちは1967年の広島アンデルセンの開店当初から他に先駆けてお届けしてきました。きっかけは創業者がコペンハーゲンの専門店に出会ったスメアブロー。200種類、1メートル以上あるメニューからスメアブローを選んで初めて口にした創業者は、四方を海に囲まれ、幸に恵まれたデンマークを故郷広島に重ねたと言います。1966年には、コペンハーゲンのホテルに2名のシェフを派遣。その後、広島アンデルセンに続いて青山アンデルセンのレストランで提供を始め、全店でもデンマークフェアなどで何度もスメアブローをご紹介してきました。パンの上に約60年もの時を重ねてきたアンデルセンのスメアブロー。その美しい世界にご案内します。

ヒュッゲ (hygge) とは「人と人とのふれあいから生まれる、温かな居心地のよい雰囲気」を意味するデンマークならではの言葉です。

“ スメアブローは、デンマーク人にとっていちばん人気のある郷土料理さ ”

子どものときからお弁当はいつもスメアブローだったよ。どの家にもこだわりがあって、デンマーク人の思いの味なんだ。日本のおにぎりのような感じかな。でも、フォーマルなレストランでも楽しめるのがユニークなところ。妻との最初のデートもコペンハーゲンの伝統的なスメアブローレストランだった。家庭でも街でも幅広く楽しめるんだよ。

“ 美しく、おいしく、重ねていく…カラフルこそが楽しさだと思う ”

スメアブローはデンマーク語で「バターつきのパン」。薄く切ったパンにバターをたっぷり塗って、サーモンやニジンの酢漬け、ポークやチーズなど北欧の豊かな食材をパンに隠れるくらいたっぷり彩りよく重ねていくんだ。スメアブローは美しさが大切なんだけど特に最近はノルディック・キュイジーヌの影響でさらにカラフルでモダンな姿に進化しているね。

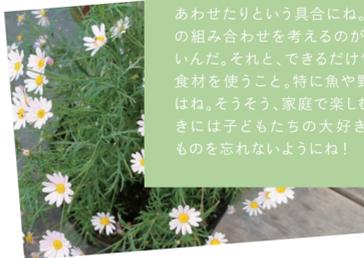
デンマーク人シェフ、アランさんにきいた

スメアブローのこと



“ 食感と味のバランスを意識しながら2〜3層に重ねるのが基本 ”

スメアブローで大切なのは、美しさと、もうひとつ、食感と味のバランス。口あたりのやわらかいものには、クリスピーなものをお合わせたりという具合にね。無限の組み合わせを考えるのが楽しいんだ。それと、できるだけ旬の食材を使うこと。特に魚や野菜はね。そうそう、家庭で楽しむときには子どもたちの大好きなものを忘れないようにね!



アランさんのスメアブローキッチン 動画も配信



ALLAN HAUNSTRUP
アラン・ハウストロップ
シェフ・オーガニックアンバサダー・フードラボ経営 北欧料理のあらたな食文化「ニュー・ノルディック・キュイジーヌ」の礎を築いたシェフのひとり。実家がスメアブローレストランを営んでいたこともあり、スメアブローへの想いは人一倍強い。現在は、デンマークのほか世界各国でもレストランのプロデュース・メニュー開発を手掛けながらオーガニック農家とシェフを直接つなぐネットワークづくりにも力を入れている。

アランさんが広島アンデルセンにやってくる!

6月23日(金) 18:30~21:00 ※要予約
アランさんとスメアブローで旅するデンマーク

伝統的なものから最先端のものまで、多彩なスメアブローをコース仕立てて。詳細・お申込みはこちら



6月24日(土) 11:00~14:00
アランさんのスメアブロー屋台がやってくる!

アランさんといっしょにスメアブローをつくろう! いつでも気軽にどうぞ。インスタライブ配信も行います。

LET'S COOK!

つくってみよう、スメアブロー!

スメアブローをつくる3つの足し算



Brød

デンマークではライ麦パンが主流ですが、まずは好きなパンで試してみてください。軽やかな味のパンには魚介類、重めのパンにはお肉系の食材が含まれます。



Smør

デンマーク産のミルクからつくられた、なめらかな発酵バターはスメアブローにも最適。酪農王国デンマークが誇る「LURPAK」を今年も6月限定で特別販売します。この機会に、ぜひどうぞ。デンマークバター(有塩・食塩不使用) 各1個 ¥1,458



Pålæg

まずメインとなる食材を選びましょう。追加のトッピングは彩りを意識しながら食感の違う野菜やソースなどをプラス。2〜3層に重ねるのが基本です。

たとえばこんな、スメアブロー!



広島アンデルセン上田総料理長の必ずずスメアブロー動画公開中!

MOVIE



フランスパンの上に…
マスタード&フライドオニオン
ローストポテト
ローストポーク



トレコンブロード(ごまのパン)の上に…
レモン
タルタルソース
白身魚のフライ



オープンサンドイルの上に…
えび&トマト
ゆで卵+サウザンドドレッシング
アスパラガス



ソフトカーネラグブロードの上に…
バジルソース
モッツアレラチーズ
トマト



オープンサンドひろしまサワーの上に…
リボン野菜(人参、きゅうり、大根)
オクラしょうゆマヨネーズ
かんぱちのしゃぶしゃぶ



ソフトカーネラグブロードの上に…
紫玉ねぎ
チーズやオリーブ
小魚のオイル漬



スメアブローをつくりたくなったら アンデルセンネットにアクセス!

スメアブローにおすすめのパンやグロスリーなどは、通販サイトのアンデルセンネットで、お好きな食材をいろいろ加えてスメアブローパーティを楽しんでください。



ラグブロードのスメアブローセット ¥6,912



デンマークパーティセット ¥6,264

デンマークから海を越えて「FANGST」の缶詰新登場

FANGSTとは、デンマーク語で「つかまえる」の意味。北欧の新鮮な海の幸のおいしさを閉じ込めました。FANGST スプラット(カモミール、ヘザー) ¥1,296





アンデルセン・デンマーク店でも “カラフル”が進化中！

さまざまな国籍のスタッフが働くデンマーク店では、みんながプロフェッショナルとして誇りを持ち、商品やサービスの進化でクオリティに磨きをかけています。スタッフの多くがデンマークのパンやケーキのコンテストに出場し、受賞歴も多数。その品質の高さが認められ、多くのお客様で連日にぎわっています。3月にはオーステッドに新店がオープン。デンマークに上陸した当初は、トッピングが鮮やかな日本流のデニッシュペストリーが話題を呼びましたが、ケーキの新作も続々登場するなど、カラフルな進化が止まりません。



デンマーク店を
動画でご案内中



SANJIV GIRI

サンジ・ギリ

ネパールのホテルなどでベーカリーとして勤務したのち、デンマークへ。アンデルセン・デンマーク店でさらに腕を磨き、現在はパン・ケーキの製造責任者として活躍中。2021年にコペンハーゲンの権威ある大会「Denmark's Best Baguette」で優勝したのち、2022年には「Cake of The Year 2022」「Denmark's Best Baker」でも優勝し、その技術力とセンスが高く評価されている。



サンジさんのアイデアから生まれた ふたつのデニッシュペストリー。

日本のデンマークフェアのためにサンジさんが考えてくれたのは、生地を編み込んでつくるかわいいポーラ。6月だけの限定販売です。



デニッシュポーラ
(チョコクリーム)



デニッシュポーラ
(オレンジ&パッション)

デニッシュのなかには、さわやかなジュレや軽めのチョコクリームが入っています。オレンジマジンパンが隠し味。各¥324

カラフルな 時間

Colorful! Danish Sweets

OUR STORY

伝統を守りつつ アンデルセン流が色づく デニッシュペストリー

カラフルなパンといえば、やっぱりデニッシュペストリー。私たちが日本で初めて販売したのは、1962年のことでした。創業者が視察先のデンマークのホテルでそのおいしさに衝撃を受けたことから始まったデニッシュペストリーづくり。その道のりは、本場デンマークの伝統的な製法を守りながら独自に改良を重ねてきた歴史でもあります。ダークチェリーやベリー、木の実などのさまざまな素材が鮮やかにトッピングされたおなじみの姿は、実は日本で独自に進化してきたもの。デンマークの伝統的なペストリーは見た目も素朴で、定番がある程度決まっているのだそうです。アンデルセンのペストリーをデンマークの人たちが初めて目にすると、カラフルな姿にびっくりされると聞きます。その土地やその時々で姿を変えるのは、スマアプロもデニッシュも同じかもしれません。

Colorful! Drinks



夏の“色”ドリンク

フルーツシロップを使って、目にもさわやかな特製ドリンクをつくってみませんか。写真はザクロシロップを炭酸水で割ってクランベリーとミントを加えたもの。カンタンで、キレイで、スッキリ…。



初夏のヨーロッパから d'arboのシロップ到着！

天然素材のおいしさにこだわったナチュラルな味わいで世界各国のホテルで高い評価を受けているダルボのシロップが入荷しました。炭酸で割ったり、紅茶に加えたり、さわやかにどうぞ。

1. エルダーフラワーシロップ
2. オレンジパッションフルーツシロップ
3. ザクロシロップ
4. シチリアンレモンシロップ

各¥2,160

WEB SHOP



Colorful! Tea Time

デンマークのおうちスイーツをカラフルに楽しもう！

昨年のフェアで来日したアンデルセン・デンマーク店のニクラスさんが日本のみなさんのためにデンマークの家庭で親しまれているスイーツをつくってくれました。そのおいしさにあわせて、初夏の午後をカラフルに楽しむちょっとしたヒントをご紹介します。



ニクラスさんの
ドリーミングケーキ
ココナッツフィリングの濃厚な味わいが、あと引くおいしさ。¥432



ニクラスさんの
コペンハーゲンチーズケーキ
デンマーク産クリームチーズとサワークリームの二層仕立て。¥432



ニクラスさんのクッキー
オレンジはさわやか、ココナッツはコクを。どちらもさっくり軽い食感。オレンジ / ココナッツ 各¥594

午後を華やかに彩る アンデルセンの コーヒー & ティー

淹れ立てのコーヒーや紅茶の香りも午後をカラフルにしてくれます。どのおいしさを選んでもパンとの相性はぴったりです。



アンデルセン本通ブレンド
OBSCURAさんといっしょに考えたパンと楽しむコーヒーです。¥172



ウスターラusk紅茶
上品にしてカラフルなデンマークの老舗紅茶専門店の紅茶を今年もご紹介いたします。各¥2,700

WEB SHOP



シンプルがおいしいスイーツには、カラフルなお皿がぴったり。色違いの食器があれば、器選びもいっそう楽しくなりますね。

素朴なケーキは、カラフルなお皿で…

手土産に、お花を添えて…

デンマークでは暮らしにお花は欠かせません。ケーキに添えて小さなお花をお持ちすれば、ヒュグゲがふわりと広がります。

フルーツティーでよりカラフルに…

◎アイスフルーツティーのつくりにかた

[材料] ティーバッグ(アールグレイまたはニルギリ) 2個 / 熱湯 200cc
2人分
グラニュー糖 大さじ2(約30g) / 氷 適宜
フルーツ(マンゴー、ぶどう、黄色のりんご等) ※冷凍フルーツでもよい

- ① 半量のお湯と蒸らし時間を短くして紅茶をいれる。ティーポットにティーバッグを2個いれてお湯(約200cc)を注ぎ、蓋をして2分蒸らす(通常より短め)。軽く振って取り出す。
 - ② グラニュー糖を加えて溶かし、氷を加えて約300~350ccにする。
 - ③ グラスに注ぎ分け、氷を足して、カットフルーツを入れる。
- ※おもてなしのティーカクテル・アレンジを楽しみたい方は…
④ さらに、お好みで、グレープフルーツ果汁大さじ1、スパークリングワイン大さじ1をお出しする直前に加え、軽く混ぜる。

広島アンデルセンのデンマークフェア

2020年8月に建て替えオープンして以来、「Shun Andersen!」を掲げて、1階から5階まで全館でその日その時のいちばんをお届けすべく、みんなでがんばっています。旬を求めると、自然と食も暮らしもカラフルになる。遠方にお住まいの方も、6月はぜひ広島アンデルセンにいらっしやってください。



Bread

Beer

Butter

Deli

カラフルな暮らし
Colorful!
Hiroshima Andersen

さあ、おうちで
スメアプロパーティ!

お好きなパンと食材を持ち寄って、大きな器にずらりと並べたらすぐに始められるのがスメアプロパーティのいいところ。パン+バター+具材の組み合わせは自由なので、食感や色のバランスを変えたりしながらいろいろ重ねてみましょう。大切なのは、愛すべき人たちとみんなでテーブルを囲むこと。あとはビールをたくさん用意したら、そこはもうデンマーク!



2F ANDERSEN KITCHEN

DENMARK BUFFET



色とりどりのデンマークビュッフェ!

ニンジンやサーモンにデンマーク風ハンバーグ...クリスマスビーデンニッシュポークはシェフが目の前でカットします!

日時: 6月1日(木)~6月30日(金)※店休日21日(水)を除く
18:00~21:00 (最終受付19:30 ラストオーダー 20:30)

平日プラン 大人 4,000円
子ども 2,500円(小学生以下)

週末プラン 大人 4,500円
子ども 3,000円(小学生以下)

◎フリードリンク(アルコールあり) +2,000円
(アルコールなし) +1,000円

※4才未満は無料です

◎ビュッフェのご予約、お問い合わせはお電話
(082-247-2403 受付時間 10:00~19:00)
またはWEBにて承っております



Danish LUNCH

11:00~16:30

森 百合子さん監修
デンマークプレート
¥1,980
書籍やご自身のお店を通じて北欧のライフスタイルを発信されている森百合子さん監修のランチプレート。デザートは新しくカルダモンをきかせたレモンとエルダーフラワーのジュレに!



デニッシュ
スモークポーク
のグリル
(ブレッドバー付き)
¥1,550
デンマーク産のポークを
甘辛く仕上げ、デミグラス
ソースをかけて。

あなごのスメアプロ ¥1,540

炙った穴子にポテト、アスパラ、スクランブルエッグを重ねた和風仕立て。付け合わせは小松菜と音戸ちりめんサラダ。

Danish BREAKFAST

土日祝日のみ
7:30~10:45

おやすみの日は、広島アンデルセンでゆっくりと朝食を! 6月はフェア限定のデニッシュモーニングプレートでビッグなひとときをどうぞ。

1F BAKERY MARKET

大きく焼いて
毎日その場で
カット販売①
13:00 16:00



クリスピー
デニッシュポーク

デンマークではお祝いの日に食べる特別なお料理です。できたてをカットします。¥580/100g



デリカテッセンカウンターには、旬のスメアプロ!

1. ニンジンと甘えび 2. 彩り野菜 3. サーモンリネ 4. デニッシュモックポーク 5. ローストビーフ 各¥918 6/1-14



あなたのスメアプロ、どのパンでつくりますか?

1. ソフトカーネラグブロード/ひまわりの種、亜麻仁、ごま入りのライ麦パン。¥777(1本)¥388(1/2本) 2. 夏のラグブロード/くるみ、いよかんピール入りのライ麦パンにオーツ麦とカボチャの種。¥648(1本)¥324(1/2本) 3. トレコブロード/白ごまと黒ごまが香ばしい。¥1,036(1本)¥518(1/2本) 4. オープンサンドティル/ティルがアクセント。¥669(1本)¥334(1/2本) 5. オープンサンドひろしまサワー/シーフードにあります。¥669(1本)¥334(1/2本)

チーズとクラッカーだけでいつでも楽しめます



ボーンホルム島クラッカー
薄い層が重なってザクザクした食感とライ麦の香ばしさが楽しめます。キャラウェイ入りの青い箱とスパイス入りの赤い箱のカラーな2種類。各¥1,296

キェステロ
ホイップクリームチーズ
塗りやすくフレッシュで口溶けのよいプレーン、スパイスでパンチのあるベッパー、香り豊かなガーリック。各¥561

かたちも味わいもいろいろデニッシュ



ニクラスさんの
ルバーブとゆずの
ロングデニッシュ
デンマークではポピュラーなルバーブをゆずの果汁と合わせました。カルダモン風味のマンパンが隠し味。焼きたてをどうぞ! ¥345(1カット)

大きく焼いて
毎日その場で
カット販売②
12:15 15:15

デンマーク店で行列ができる ファステラウンボラを広島スタイルで

デンマークの春のお祭り「ファステラウン」で食べられているお菓子。アンデルセンのデンマーク店でも行列ができるほど人気のボラを、広島アンデルセンのオリジナルとして可愛い新たにお目見えです! サクサクのデニッシュとフィリングの組み合わせを楽しんで。各¥496



Coffee
Chocolate
6/15-30

Strawberry
Peach
6/1-30

Roasted
Almond
6/1-14

Chocolate
Cherry
6/1-14

※期間中入れ替えがあります。

デンマークチーズ
テリーヌ
(プレーン/瀬戸内レモン)
しっとりなめらかな食感のチーズケーキ。デンマークの国花であるマーガレットをワンポイントに。各¥378

夏がきたからサマーケーキ、つくりました

口どけもさわやかな味わいも、どれもサマーなおいさ。各¥594



エルダーフラワー

パッションフルーツ

いちご

FLOWER

本通ミニフラワーショップ、この6月も

今年も6月の1日と毎週土曜日は、本通にフラワーショップを出店(11~16時)。デンマークの街角のように季節のお花を見つけて、お家をカラフルに彩ってくださいね。



4/5F PARTY FLOOR

ゲスト講師を広島にお招きして カラフルなセミナー&パーティ!

自分らしく自由に生きる、そんな人たちが集まるとう日常はもっとカラフルになっていくと思えます。そのヒントを教えてください。素敵なゲストのみなさんを今年も広島にお招きしました。お久しぶりに賑やかに楽しみましょう。



6/1 THU → 5 MON 「暮らしに新しい色を」 北欧デザインマーケットOPEN!

10:00~19:00(最終日16:00まで)
会場: 5F スカンジナビアホール
初夏にふさわしいデザインをいろいろ集めてきました。どうか、あなたのお気に入りが見つかりますように...



HYGGE Park

ヒュッゲパークは、自由におくつろぎいただける広場です。天気の良い日は、館内でお買い上げの商品もぜひベンチでお召し上がりください。緑もずいぶん育ってきましたよ。

6月17日(土)18日(日)はグリーンマーケット!
生産者を招いてアウトドアアイテムやジャム、お菓子などを販売します。自然を楽しむワークショップも開催!

SANDWICH STAND



カラフルなシロップのソーダいろいろ
エルダーフラワー、ザクロ、オレンジパッション、シチリアンレモン。さわやかでショウショウな4つのおいしさ。各¥550



デニッシュ
スモークポークサンド
ジンジャーソースで味づけしたお肉を全粒粉のパンでサンド。お外でもりもりどうぞ! ¥590

このマークの付いている商品は、広島アンデルセンのお店だけでなく、アンデルセンネット(通販サイト)でもお求めになれます。



広島アンデルセンでお会いしましょう。

みんなで集まる楽しさと喜びを改めて実感する2023年。広島アンデルセンでもデンマークフェアをカラフルに彩るイベントを企画しました。広島の方も、遠方の方も、どうぞいらしてくださいね。

6月のイベントカレンダー

START!

1F ワインテイスティングカウンターでも多彩なデンマークをお楽しみください。

1日 本通ミニフラワーショップ 出店 (11:00~16:00)

1日から 北欧デザインマーケット OPEN! 5日までです

この日から毎週土曜日は、本通ミニフラワーショップ! (11:00~16:00) ※雨天中止

5日は 広島アンデルセン全館ツアー ①10:00~11:30 ②13:30~15:00

1日~5日 サンジさんのバゲットを限定販売!

あじさいを使ったブーケをつくろう! フラワーデザイナーとっしょに初夏のブーケをつくりましょう! ①11:00~12:00 ②13:00~14:00 各回10名様 会費6,600円(花材費込)

デンマークフェア特別講座 11・12日は お菓子 デンマークバターを使ったお菓子をつくります。

17日・18日は グリーンマーケット @ヒュッゲパーク (10:00~17:00)

デンマークフェア特別講座 18・19日は パン 20日は 料理 先生は、広島アンデルセンのパン職人とシェフたち。プロの技に触れるチャンスです。お気軽にどうぞ。パン教室:10:30~14:30 料理教室:10:30~13:00

最新の情報は SNS をチェック!

店休日

1F ワインテイスティングカウンターでも多彩なデンマークをお楽しみください。

サンジさんのバゲットとデンマークバターを楽しもう
デンマークのコンクール覇者サンジさんのバゲットにあわせてワインエキスパート新本がデンマークバターの楽しみ方をお教えます。サンジさんも登場予定!
13:30~14:00 会費:2,000円

スメアプロと楽しむワイン
サーモンとグリル野菜の2種のスメアプロにソムリエ江野がワインをペアリング! デンマークのワインパー気分です。スコールト
13:30~14:00 会費:2,500円

シェフが目の前で仕上げます。グラスワインとあわせてどうぞ!

月一ワインランチ 11:00~14:00 L.O.13:30 クリスピーデニッシュポーク

チーズとワインの美しい関係
ソムリエ沼田セレクトのおすすめチーズとワインをお楽しみいただけます。
13:30~14:00 会費:2,000円

フルーツティーカクテルとデンマークスイーツを楽しもう
デンマーク紅茶とフルーツを使った初夏のカクテルをティーインストラクター木下がご紹介。スイーツとっしょに楽しんで。
13:30~14:00 会費:2,000円

月一ワインランチ 11:00~14:00 L.O.13:30 デンマーク料理“フリカデラ”

昼からシャンパーニュを楽しむ
毎月違うブランドのシャンパーニュと隠れたワインに出会えることで人気。エグゼクティブソムリエ貞森の楽しいお話とともに。
13:30~14:00 会費:2,500円

PARTY & SEMINAR

行正り香さん

6月6日(火) 18:30~21:00
テーブルコーディネートから始まるワインパーティ!
5F スカンジナビアホール 会費:15,000円(60名様)
美しくテーブルが整ったら、すてきなパーティのはじまり。コーディネートのポイントをつまみながら、行正さんレシピのお料理をワインとっしょにお楽しみいただけます。

6月7日(水) 11:00~13:30
おうちで楽しむおもてなしパーティ
5F スカンジナビアホール 会費:12,000円(60名様)
ゲストをお招きしたくなる行正さんレシピのお料理とパーティのコツをご紹介します。

高田ケラー有子さん

6月8日(木) 13:30~15:30
色とりどりのペーパーモビールをつくりましょう
暮らしを多彩に楽しむデンマーク!
4F デンマークルーム 会費:6,600円(24名様※未就学児は同伴可)
※材料費・スイーツ代込み ※工作用はさみをお持ちください
飾るだけで暮らしに彩りが生まれ自然とみんな笑顔になる。そんなペーパーモビールをデンマーク在住の造形作家 高田ケラー有子さんとつくります。後半は、カラフルに暮らすデンマークのお話を聞きながら、みなさんとスイーツを楽しむひとときを…。

アラン・ハウンストロップさん

6月23日(金) 18:30~21:00
アランさんとスメアプロで旅するデンマーク
5F スカンジナビアホール 会費:14,000円(60名様)
伝統的なものから最先端のものまで、アランさんが日本のみなさんに食べてほしいと選んだスメアプロをコース仕立てでどうぞ。コーディネーターのThe Inoue Brothers 井上聡さんとっしょに、デンマークを旅する気分をヒュッゲに過ごしましょう!

6月24日(土) 11:00~14:00
アランさんのスメアプロ屋台がやってくる!
ヒュッゲパーク ※少雨決行
自然のなかで楽しくスメアプロをつくります! お子さまがお家でもできる、簡単にシンプルなスメアプロをアランさんに教えていただきます。予約不要で自由にご参加いただけますので、ぜひ、ご家族でぶらりとヒュッゲパークに遊びにきてくださいね。

森百合子さん

6月25日(日) 13:00~15:00
『わたしの北欧365日』と楽しむヒュッゲスイーツ
4F デンマークルーム 会費:4,500円(24名様)
ふだんの暮らしが楽しくなる四季折々のアイデアや最新の北欧旅のお話を、北欧ジャーナリストの森百合子さんにお聞きします。ヒュッゲにかかせないコーヒーとスイーツセットを片手に楽しみください。

6月26日(月) 11:30~13:30
北欧式ホームパーティを楽しもう!
4F デンマークルーム 会費:7,500円(24名様)
北欧スタイルのおもてなしをするコツやコーディネートを学びながら森百合子さんといっしょにスメアプロをつくって、北欧の味とおしゃべりを楽しみましょう!

イベントのご予約はWEBとお電話にて承っております。◎WEB予約 <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture> ◎電話:082-247-2403 代表(受付時間10:00~19:00)

デンマークフェア特別記念品

フェア期間のみマーガレット・クラブシールと交換できます。

北欧デザインマーケット(6/1~5)にはシール(150点以上)で交換できる商品もあります! シールをもってご来場ください。

広島アンデルセン限定

6003X ごまのパン1/4本 トレコンブ1/4本 各50点 ※品切れの場合はご予約を承ります。

6370R スマートポトル(サーモマグ) 300点 ※2023年8月まで ※約2週間後のお渡し

06138X CAST AMBER ジャグ 750ml 500点 ※数に限りがございます。

06142X CAST AMBER マグ 220ml 150点

広島アンデルセン全館ツアーとデンマークティータイム

2020年に建て替えオープンした広島アンデルセンは、1階から5階、そしてお庭のヒュッゲパークまで、“パンのある暮らし”を全館でお届けしています。当日は、デンマークフェアの楽しみ方をスタッフがご紹介しながらぐるりとご案内。ツアー後は、デンマーク店のサンジさんとっしょにスイーツ&ドリンクでティータイム!

- 日時: 6月5日(月) ①10:00~11:30 / ②13:30~15:00
- 会場: 4F デンマークルーム ●定員: 各回24名
- 参加費: 1,200円
- ※広島アンデルセンまでの交通費はお客様でご負担ください。



ANDERSEN

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

※店舗により取扱いのない商品がございます。表示価格はすべて税込価格です。※状況により、商品の変更やセミナー・イベントが中止になる場合もございます。

TAK75
ありがとう
ANDERSEN
GROUP