

August 2023

8月の広島アンデルセン

- ◎夏のティータイム
- ◎広島のお土産
- ◎祇部焼展

爽やかな夏を楽しもう。



ANDERSEN
HIROSHIMA



デンマークで夏に咲く白い花
エルダーフラワー

夏至の頃、小さくてかわいらしい白い花を咲かせるエルダーフラワー。
マスカットのような甘くさわやかな香りは初夏の訪れを告げる花としてデンマークで親しまれています。
エルダーフラワーシロップを使って新しいおいしさが味わえる楽しみ方を紹介します。

エルダーフラワーシロップ ¥2,160



Recipe 01 爽やかな香りで目覚める。

【ホットエルダーフラワーティー】

- ◎エルダーフラワーシロップ
- ◎レモン、生姜 適宜

レモン、生姜のスライス少々をエルダーフラワーシロップに漬けて30分位おく。カップに大さじ1~2杯入れて、上から熱湯を注ぐと香りがたつて心地よい。冷房で冷えた身体も温めます。ピーナッツペーストをそえたトーストと一緒に。



Recipe 02 ケーキを添えて涼やかなおてもなし。

【ハイビスカス&ベリーティー】※2杯分

- ◎エルダーフラワーシロップ 大さじ4
- ◎クリッパー（ベリーペースト）1パック
- ◎お好きなベリー

ポットにティーバッグと熱湯を入れ3分位蒸らし引き上げ、氷を加えて冷やす。氷を入れたグラスにお好みのベリーとエルダーフラワーシロップを入れて上から注ぎ、さっと混ぜる。お好みで炭酸水、または甘口スパークリングワイン大さじ1を足す。



Recipe 03 明るい夕暮れ時にアペロタイム。

【モヒート風エルダーフラワースカッシュ】

- ◎エルダーフラワーシロップ 大さじ2~3
- ◎炭酸水 適宜 ◎ミント 適宜
- ◎ライムくし切り 1~2個

よく冷やしたグラスに、シロップ、ミント、ぎゅっと絞ったライムを皮ごと入れ、上から炭酸水を注ぐ。ライムの優しい香りとミントグリーンが安らぎを与えてくれる一杯。おつまみと一緒に。

FANQST社の
風情を添えて



広島アンデルセンのお土産

From
広島県北広島町にある自社農園
アンデルセンファーム

「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと2005年に広島県北広島町で開場。
ワインづくりのための葡萄とパンや菓子づくりに適したりんごを環境にやさしい方法で栽培しています。

アンデルセンファームのはちみつ ¥3,240
林檎ジュース（シナノゴールド・グラニースミス・紅玉）各¥1,080
アンデルセンファームワイン「幸」2022年白 ¥2,200
アンデルセンファームワイン「志」2022年赤 ¥2,200
アンデルセンファームの
シードル 2022 ¥2,530



From
土づくりからはじまるものがたり
土とね、TUTITONE

「土とね、TUTITONE」は、東広島市・八本松にある協農園が丁寧に愛情いっぱい育てた野菜たちから生まれたブランドです。



焙煎落花生おまもり ¥1,404
白葱たれ 赤 ¥1,512
ピーナッツペースト ¥1,512



広島のおいしいをたのしもう！
広島セクション



広島の魅力伝えていきたいという共通の思いから生まれたアンデルセンとマツダのコラボレーションクッキーなど、広島のおいしいがいっぱい。

クラフトジンジャーシロップ ¥1,620
クラフトジンジャーコーラ ¥1,620
せらのピクルス グレープフルーツ ¥885
せらのピクルス ミックス野菜 ¥885
コサクウ ルバーブ・苺jam ¥1,188

サマーオリオン（クリーム/カフェ）各¥345
広島ビースフルドライブクッキー ¥3,888
広島おさんぼクッキー ¥3,456
瀬戸田レモンクーヘン（8個入） ¥1,620
賀茂銘 日本酒クーヘン（5個入） ¥1,620



8/25(金)～8/29(火)

10:00～19:00(最終日16:00まで)

秋の食卓を豊かに彩るうつわをご紹介します。

[場所] 4F コペンハーゲンルーム

参加窯元

きよし窯/東吉窯/清月窯/竹山窯/大西陶芸/正月窯/
五松園窯/すこし屋松田窯/岡田陶房/atelierLUXE/
tsunekoceramics/イロリ工房/器屋ひより

今年も開催します 砥部焼展



8/27(日)

絵付け教室 [要予約]

お皿、カップなどに絵付けをしましょう。

①11:00～12:30 ②14:00～15:30

[講師] 山田 ひろみ様(きよし窯)

[参加費] 2,500円+器代(600～1,800円)

[定員] 各回10名 [場所] 4Fデンマークルーム

※当日、好きな器をお選びいただけます。
※描きたい絵をイメージしてお越しください。
※本焼きしたものを、後日店頭にてお渡しいたします。

夏の楽しい
思い出づくり!



8/27(日)

ろくろ体験 ※予約不要

器の元となる粘土を触ってろくろを
まわしてみましょう!

[講師] 山田 公夫様(きよし窯)

[参加費] 無料 [場所] 4Fデンマークルーム

お気軽に
ご参加ください!



夏の朝を元気に。☀

1F [サンドイッチスタンド]
7:30～11:00

焼きたてのパンと選べるデリカテッセンを
組み合わせたメニュー。 ¥660～



2F [アンデルセンキッチン]
土日祝限定 7:30～10:45

アンデルセンモーニングプレート
ブレッドバー、ドリンク付 ¥1,600



8/26(土)

秋の草花をつかった

おもてなしのアレンジメント [要予約]

食卓のテーブルに飾っていただけるアレンジメントを
つくりましょう!

①11:00～12:00 ②13:00～14:00

[講師] フラワーデザイナー 寺戸 正三

[参加費] 4,400円

[定員] 各回10名 [場所] 3Fマーガレットルーム

暮
ら
し
に
お
花
を
。

フラワー教室体験会 [要予約]

10月開講 フラワー教室ビギナーコースの体験会を開催。
暮らしにお花を取り入れてみたい方、
この機会にぜひご参加ください。

8月31日(木) ①10:30～12:30 ②18:30～20:30

9月1日(金) 14:00～16:00

[参加費] 3,850円 ※エプロン、筆記用具、花ばさみをご持参ください。

[定員] 各回10名 [場所] 3Fマーガレットルーム

8/26(土) 12:00～13:30

ウェディング試食会 [要予約]

季節の食材を使ったオードブルやメインディッシュを
焼きたてのパンやワインと一緒に楽しみたい方。

おひとり様 3,500円(ワンドリンク・税、サービス料込)

[場所] 4Fプライベートダイニングルーム



Workshop 要予約

1Fのワインテイスティングカウンターでは
ペアリングやワインの楽しみ方を様々な角度からお伝えします。

8/4(金) 13:30～14:00 ◎2,000円

「夏のデリカテッセンと楽しむワイン」

ソムリエ江野が、夏におすすめするデリカテッセンとワインをご紹介します!

8/18(金) 13:30～14:00 ◎2,500円

「夏の“昼からシャンパーニュ”」

毎月違うブランドのシャンパーニュと隠れた価値あるワインと出会えます。
エグゼクティブソムリエ貞森の楽しいお話とともに。

8/25(金) 13:30～14:00 ◎2,000円

「チーズとワインのおいしい関係」

ソムリエ沼田セレクトのチーズとワインをお楽しみいただきます。

【ソムリエワイン講座】

8/4(金) 18:30～20:30 ◎13,200円

「シャトースフ・デュ・パプ キュヴェ・ローレンス 2017年」

主役のワインを中心に、6種類様々なワインをシェフによる一皿料理・
パン・チーズとあわせてお楽しみいただけます。

[講師] エグゼクティブソムリエ 貞森一之 [場所] 3Fマーガレットルーム

【シェフに学ぶ パンと楽しむ料理教室】

8/22(火) 10:30～13:00 ◎6,800円

パンと楽しむ旬の食材を使った西洋料理を学びます。
ラトウイユ / 玉蜀黍の冷製スープ / チキンカチャトーラ

[場所] 3Fカルチャールーム [持ち物] エプロン、ハンドタオル、筆記用具

[ご予約方法]

お電話、WEB、店頭にて承ります。

電話(082)247-2403(代) 受付時間 10:00～19:00



ワインイベントは満20歳未満の方、お車で越しの方のご利用はできません。
20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

表示価格は、税込み価格です。

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/