



みんなでつくる ヒュッゲクリスマス

このクリスマスはどのように過ごしますか？
今年こそは大切な人たちと集まって
にぎやかに楽しむ方も多いのでは。

デンマークでは手づくりを楽しんだり
暮らしの中にちょっとした工夫を取り入れて
このヒュッゲな季節を過ごします。

みんなで過ごすアドベントが
ちょっと特別になるヒントを集めました。

※ヒュッゲとは「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語

ANDERSEN

みんなで作る、飾る[♪]

デンマークではアドベントがはじまると、みんなでお家の飾りつけを行います。リビングだけでなく、玄関や窓際も…。自分たちが楽しむのはもちろん、外を通る人たちにもクリスマス気分をおすそわけします。



★ ユーレヤータをつくろう!

飾りつけに欠かせないのが「クリスマスのハート」を意味するユーレヤータ。お好みの色紙やフェルトを用意して、みんなで手づくりを楽しみましょう。



HYGGE CHRISTMAS in DENMARK

デンマークの家庭では、ツリーに飾るオーナメントを毎年買ったして大切な思い出をかさねていきます。年に一度、飾りつけしながら思い出を語り合うのもヒュッグなひとときなのです。



- ①色違いの2枚の紙やフェルトを型紙にあわせてカットし、半分に折って3本の切り込みを入れます。
- ②交互になるように輪に通します。
- ③袋状になるように持ち手を付けてできあがり!



ギフトに添えたり、お菓子を入れてツリーに飾ったり、
テーブルセッティングのアクセントにするのも素敵!

型紙を
ダウンロードして
作ってみよう!



みんなで作る、思い出[♪]

アドベントの思い出づくりに欠かせないギフト！

デンマークでは、みんなが誰かのニッセになって学校や職場の仲間たちとも贈りあい、楽しめます。

★ 真っ赤な袋にワクワクを詰めて！



クリスマスギフト袋

家族や友人の喜ぶ顔を思い浮かべながら、贈り物を選びましょう。パンや焼菓子もクリスマスの装いになる、開けるのがワクワクするようなギフト袋を用意しました。



マンデルシュトレン

クリスマスを待ちわびながら、薄くスライスして少しずつ楽しむシュトレン。今年のパッケージは、もみの木をイメージした切り絵のデザイン。

あなたも誰かのサンタクロース

アンデルセンのシュトレンを購入して子どもたちに心温まる時間(ヒュッゲ)を届けよう



NPO法人チャリティーサンタ
Charity Santa

アンデルセンではチャリティーサンタの活動に賛同し、対象のシュトレンの店頭売上1%を寄付。NPO法人チャリティーサンタのルドルフ基金を通じてクリスマス時期に厳しい環境に置かれている子どもたちへサンタクロースがプレゼントを届けます。

HYGGE CHRISTMAS in DENMARK

アンデルセンの
店内にも
ニッセが隠れて
いるかも



クリスマスの妖精「ニッセ」。
サンタクロースのお手伝いをする働き者で、ニッセが住む家には幸せが訪れるという言い伝えがあります。



対象期間：

2023年11月1日(水)～12月25日(月)

【対象商品】

マンデルシュトレン、マンデルシュトレン(ミニ)



みんなで作る、ティータイム

アドベントの毎週日曜日には、アドベントクラッツのキャンドルに1本ずつ火を灯して、クリスマスまでの計画をたてながらティータイムを過ごします。

★ アドベントに楽しみたいデニッシュ

まるでケーキのように贅沢なデニッシュが新登場。アドベントクラッツのようにキャンドルを一本たててひと工夫すると、いつもと違う特別な雰囲気になります。

1. ピスタチオクリームのカークデニッシュ

ピスタチオパウダー入りのホイップクリームとカスタードクリームの組み合わせが上品な味わい。

2. 苺ジャムのカークデニッシュ

カスタードクリームとホイップクリーム、甘酸っぱい苺ジャムの組み合わせ。手土産にもどうぞ！



※キャンドルは付きません。

HYGGE CHRISTMAS in DENMARK

寒さの厳しい北欧デンマーク。冬には体を温めるホットドリンクが欠かせません。大人はアルコール、子どもは甘いチョコレートドリンクを楽しんで。



グリユック

赤ワインにスパイスを加えて煮込み、レーズンとアーモンドを入れたカップに注げばできあがり。デンマークでは屋台でも売られる冬の定番。



ホットチョコレート

温めた牛乳にチョコレート、バニラビーンズを混ぜてホイップクリームをトッピングした甘いドリンク。

レシピは
こちらから！



みんなで作る、ヒュッゲな時間

夜はおしゃれをして家族や友人と集まり、お家でパーティを楽めます。大切な人たちと今年一年の出来事を振り返りながら。特別な一日を満喫しましょう。



ホットプレートでできたてを楽しむ デンマーク風ハンバーグ 「フリカデラ」

大人も子どもも楽しめるフリカデラ。合いびき肉や卵、すりおろした玉ねぎなどを合わせたタネを、溶かしバターをつけた2つのスプーンを使ってクルクルと丸めます。手をよごさず卓上で焼けるので、みんなで一緒に作れるのも嬉しい！



★ パーティメニューもみんなで作って楽しんで
手土産をみんなで持ち寄り、ホットプレートであつあつを囲んだり。ワイワイ作れば、おいしさも格別！

HYGGE CHRISTMAS in DENMARK



デンマークの家庭でよく作られる、名脇役2品をご紹介します。箸休めとしてそのまま食べたり、フリカデラや皮付きのローストポークなどのお肉料理に添えて…。

1. 赤キャベツのマリネ

シャキシャキ食感とほどよい酸味が、さっぱりとしたおいしさ。前日から漬けておけば、パーティ準備もお手軽です。

2. キャラメルポテト

クリスマス定番の付け合わせといえばこちら！砂糖とバターを絡めたやさしい甘みは、お肉料理と意外と合います。



★ およばれしたら、手土産を持って

瀬戸内バル 牛すね肉の赤ワイン煮

瀬戸内地方で育った牛のすね肉を赤ワインで煮込みました。マッシュポテトやハーブを添えると、ごちそうの完成！



ファーマーズのパン

小麦のおいしさを感じるシンプルな味わい。どんなパーティメニューにも合うので、手土産にぴったり。



★ パーティのおともには、やっぱりパン！



芸北りんごと 赤ワインのパン

赤ワインやスパイスなどに漬けたフルーツミックスを使用。お肉料理と合わせたり、チーズをのせておつまみにしたり、パーティを華やかに彩ります。

デンマークチーズのパン

デンマーク産のサムソーチーズと香ばしいくるみの組み合わせ。チーズのうまみが贅沢に味わえます。トースターで軽く温めてどうぞ！



デミソース煮込みの ミートパイ

サクサクの生地にココのあるミートソースをぎっしりと包んだ、ごちそうのようなパイ。パーティメニューの一品としても。

サンタ・ゆきだるま

愛らしい表情に思わず笑顔になるクリスマスモチーフの菓子パン。サンタにはチョコカスタードクリーム、ゆきだるまにはカスタードクリーム入りで、おいしさも◎。



ADVENT CALENDAR

楽しいアドベントの思い出をつくろう！

12/3	4	5	6	7
みんなで お家を飾りつけ！				
1st week				
8	9	10	11	12
さあ、ギフト探しに 出かけよう				
2nd week				
13	14	15	16	17
				3rd week
18	19	20	21	22
パーティーの 準備をコツコツ…				
23	24	25		
4th week		God Jul!! ヒュッゲなクリスマスを 楽しんで		

※写真はすべてイメージです。

ANDERSEN

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

