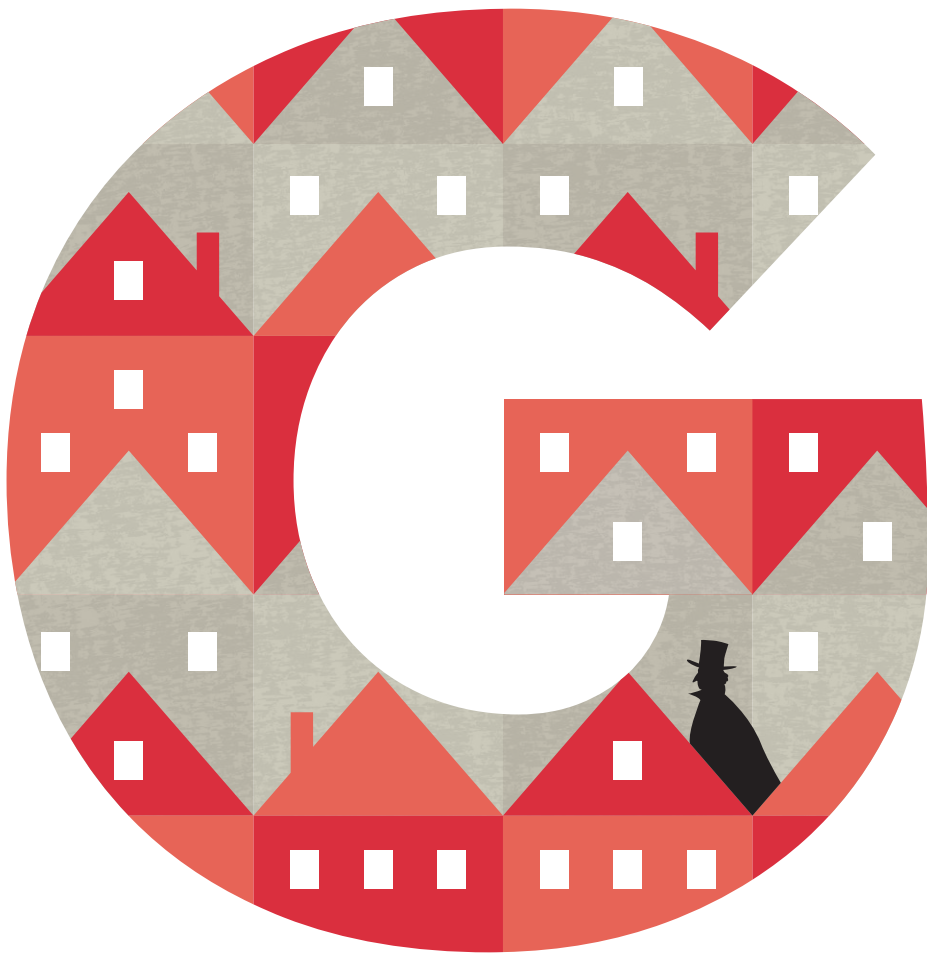


ANDERSEN



**DENMARK
FAIR 2024**
1st-30th ■ ■
JUNE ■ ■

6月はデンマークフェア!

デンマークは、 ヒュッゲの国。

デンマークの人たちは家族や友人とお家の中で、ときには自然に囲まれて、おいしいものを食べながらおしゃべりを楽しむヒュッゲな時間が大好き。そんなデンマークの人たちにとって、食や環境へのサステナブルな取り組みは未来のヒュッゲにつながるとても大切なこと。よいと思ったことはポジティブに、食や暮らしにどんどん取り入れています。私たちが、おいしく楽しく、からだや未来にいいことをいっしょにはじめてみませんか。
※ヒュッゲとは、デンマーク語で「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」。



それは、家庭でも。



それは、職場でも。



それは、休みの日でも。



それは、ふだんの日でも。

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



駐日デンマーク王国大使として、アンデルセンが今年もデンマークフードの祭典であるデンマークフェアを開催されることを大変うれしく思います。アンデルセンはその卓越した技術によって日本におけるデンマークのパンづくりの伝統を守ってきただけでなく、日本のみなさんにデンマーク人が大切にしているヒュッゲの心とデンマーク文化を紹介しています。アンデルセンがこのようにデンマークの素晴らしい一面を紹介し、日本のフードシーンにおけるデンマークの存在感に貢献してくれていることは我々にとって大変ありがたく、深く感謝いたします。

今年のデンマークフェアも多くのお客さまでいっぱいになることでしょう。昨年は光栄にも広島アンデルセンでのオープニングセレモニーに参加し、長さ4メートルのバゲットをカットしてフェアの開幕を祝いました。

このフェアではデンマークから遠く離れていてもデンマークの食材や伝統的なものを見つけることができるので、我々デンマーク人もとても楽しみにしています。ライ麦パンは私のお気に入りです。特にローストビーフやレバーパテをのせてつくるスミアプロと呼ばれるオープンサンドイッチが大好きです。ライ麦パンは私たちにとってとても特別なもので、ランチやヒュッゲなひとときを過ごすのにかかせません。

食のおいしさ、ヒュッゲに留まらず、デンマークはサステナブルな生活への取り組みでよく知られています。現在進行中のグリーンエネルギーへの転換は、風力や太陽エネルギーなど天然資源の利用を強化し、日常生活における環境問題への取り組みを反映しています。サステナビリティは、デンマークの食文化にも深く関係しており、地元産の旬のオーガニック食材、責任ある漁業の実践、食品ロス削減の精神、植物由来食品の選択肢などへの注目が高まっています。そんなデンマークについて、デンマークフェアを機にさらに関心をもっていただけたら幸いです。

今年のフェアに参加されるみなさまに心より歓迎の言葉を送ります。デンマークの暮らしに浸り、ヒュッゲな時間をいっしょでできますように。



夏のきらきらスイーツタイム!

アンデルセン・デンマーク店でパティシエとして活躍中のカミラさんが日本のみなさんといっしょにヒュッゲなひとときを楽しみたくて開発したスイーツをご紹介します。どちらもオレンジを上手に使った夏らしいさわやかな味わい。「レモネードとあわせるとおいしいよ!」と教えてくれたカミラさん。テーブルを彩る姿からもうヒュッゲです。



集まりの DANISH!

カミラさんの
ブラッドオレンジデニッシュ ¥389
カスタードクリームを絞ったデニッシュ生地
地にパッションフルーツ香るブラッドオレンジ
のゼリーをのせました。カミラさんの
自慢はこの美しい層、冷やしても◎です。

カミラさんの
キャロットケーキ ¥432
シナモンがほのかに香るくるみ入りの
キャロットケーキにクリームチーズ
フィリングをほし、仕上げに
オレンジピールを飾りました。

日本で働くのも
宮島に行くのも
ぜんぶ楽しみ!

カミラさんといっしょにデニッシュ&スイーツ!

デンマークフェアにあわせてカミラさんが来日!ヒュッゲな暮らしのヒントを聞きながらデニッシュやスイーツをどうぞ。
広島(広島アンデルセン5Fロビー) 6月3日(月)
①10:30~11:30 ②13:00~14:00 ③15:30~16:30 各10名様
東京(アンデルセン成城店) 6月7日(金)
①10:00~11:00 ②15:00~16:00 各7名様



from DENMARK



じゃがいもとサムソーチーズのパン
ほくほくとしたじゃがいもと香ばしいサムソー
チーズ、ディルのさわやかさが食欲をそ
そり、そのままはもちろん、料理やビールな
どのお酒ともよくあいます。¥735



バナラランセ
デンマークで人気のクッキー。
バター風味が広がる薬材な味
わい。¥519 ※広島アンデルセンは
パッケージが異なります。

from DENMARK

コペンハーゲンからはるか東の沖合、バルト海にボツと浮かぶボーンホルム島から届きました。薄い層が重なってサクサクとした食感とライ麦の香ばしさが人気を集めています。



ボーンホルム島クラカニ
(キャラウェイ入り) ¥1,404

ヒュッゲは、みんなです。



お祝いの DANISH!

デンマークではお祝いやお誕生日に大きなデニッシュペストリーを自らがゲストのお皿に切り分けて喜びを分かち合うのが習わし。うれしいことは独り占めしないで、みんなで。小さなことでもいっしょにお祝いしましょう。

ラーズクリンゲル ※通販のみ
デニッシュ生地マジパンペストと、レーズン・オレンジピール・クランベリーなどを入れて焼き上げた、大きなデニッシュペストリー。¥3,456



COLD BREW BAG

カミラさんのスイーツに水出しコーヒー(コールドブリュー)でさわやかに。カミラさんのデニッシュと楽しむなら、ぜひオレンジジュース(コーヒーの1/3量)とガムシロップを加えたアレンジを試してみてください!



OBSCURA COFFEE ROASTERS
水出しコーヒーバッグ(COLD BREW BAG)
水(浄水か軟水がおすすめ)が入ったポットにひと晩浸けておくだけで手軽にアイスコーヒーが楽しめる水出しアイスコーヒーバッグです。ほろ苦さの中にさわやかな風味が広がり、なめらかな質感と豊かな甘さが楽しめます。¥270

Camilla Stampe-Degn

カミラ・スタンプ・ダイン
生まれも育ちもデンマーク。学生のころからパンやお菓子づくりに興味を持ち、専門学校に通いながら様々な店で経験を積む。2021年からアンデルセン・デンマーク店でパティシエをしながらベーカリーにも挑戦。2024年、デンマークのケーキオブザイヤーで4位入賞を果たす。趣味はサッカーで、体を動かすのが大好き。

6/14 赤い服を着てきてね!

デンマークの国旗にちなんで、「赤いもの」を身につけてご来店いただいた方には先着順に「ヒュッゲ青森県産りんごのジュース」を差し上げます。6月14日(金)は、全国のアンデルセンをみんなで真っ赤なデンマーク色に染めましょう!
※なくなり次第、終了とさせていただきます。



ライ麦パンは、サステナブル?!

ライ麦パンをいっぽんまるごと楽しんじゃおう!

ライ麦パンは、古くからデンマークの暮らしとともにありました。また、ライ麦粉には食物繊維が100g中12.9g[※]含まれるとあって近年日本でも注目されています。そんなライ麦粉を使ったパンはずっしりと目がつまみで、少量でも満足感が得られるおなかにも“エコ”なパン。環境先進国デンマークにならって地元の素材を上手に使いながら、一本まるごと楽しみ切ってしまいましょう!

※出典：日本食品標準成分表(八訂)、製品ではなくライ麦粉の数値です。

「アンデルセンのイチ推しライ麦パン」

ソフトカーネラグブroot ¥843(1本)・¥422(1/2本)・¥211(1/4本)

アンデルセン・デンマーク店でも人気の食事用パンで、訳すと「やわらかい種入りのライ麦パン」。その名の通り、ひまわりの種、亜麻仁、ごま、ライ麦粒など、かみしめるたびに穀物の甘みが広がります。ホロホロとした食感とやわらかな酸味が特長で楽しみ方を選びません。朝、昼、晩、そしてデザートまで、デンマーク流にいっぽんまるごと楽しんでみてください!

WEB SHOP

アンデルセンネット(通販)でもライ麦パンを販売しています。焼きたての香ばさとおいしさをそのままに冷凍便でお届け!



忙しい朝はバターだけで

バターたっぷりですぐに。でも、それがおいしい!

酪農王国デンマークでは、特産のバターをたっぷり塗るのが習慣。チーズとの組み合わせはおやつにもよく登場します。香りを立たせたいときは軽くトーストを。



デンマークバター(有塩・食塩不使用)各1個 ¥1,566
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ミアプロにも最適。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。

お昼はお外でサンドイッチ!



ライ麦パンは持ち歩いてもつぶれない。

ずっしりしたライ麦パンはつぶれにくくサンドイッチにぴったり。そのしっかりとした味わいのおかげで、シンプルな素材をはさむだけでおいしいサンドイッチのできあがり。歯切れもよくお外でのランチが楽しくなります。

ライ麦パンがグラノーラになりました!

めざしたのは、穀物のおいしさをたっぷり活かしたアンデルセンならではのグラノーラ。素朴な味わいの2種類の穀物パンをイメージしたグラノーラは、はちみつでやさしい甘さに仕上げられています。ぜひ、試してみてください。



パンから生まれたグラノーラ
ソフトカーネラグブroot
¥1,080
パンから生まれたグラノーラ
ミューズリーブroot(¥1,296)
もどうぞ!



ライ麦パンは、スミアプロに最適!

平日の夜は、パパッとおいしいお手軽スミアプロ!

事前の準備は数種類の具材を用意するだけです。できるだけ地元の、それも旬の食材を選ぶのが、自然のリズムに逆らわないデンマーク流。好きな食材を思い思いにのせて楽しんで!



週末は、スミアプロパーティ!

お休みの日は、お友だちをお招きしてスミアプロパーティを開いてみませんか。さっと準備できて、それぞれのお気に入りの組み合わせが楽しめるのも魅力です。パンとバターをたっぷり用意して、「手巻き寿司」感覚でどうぞ。



ライ麦パンが残ったら...

薄〜くスライスして“バリッパリラスク”にしましょう!

残ったパンはスライスして1枚ずつラップで包みジッパー付き保存袋に入れて冷凍保存。薄くスライスしたパンをトーストしてラスクにするのもおすすめです。グラスサラダにのせて割りながらどうぞ。



「スミアプロ」ってどんなお料理?

SMØRREBRØD

デンマーク特産のバターをパンに塗って、地元の食材、旬のおいしさを美しく重ねていく。親しい人とのヒュッゲな集まりにはちょっと豪華な食材も...。自然の実りを大切にいただくデンマークの名物料理です。

TOPIC 01 ご自宅にスミアプロセットが届きます。ギフトにもどうぞ。

アンデルセンネット(通販)でもスミアプロ商品をご用意しています。贈りものにもおすすめです。

WEB SHOP

ラグブrootのスミアプロセット ¥6,912 ※送料込
ラグブrootに、醗酵バターやローストビーフ、サーモンにバター。スミアプロをつくる楽しさもいっしょにお届けします。



アンデルセンネット(通販)公式LINEはじめました!

TOPIC 02 スミアプロデザインのエコバッグをつくりました。

河東梨香さんがスミアプロをイメージしてデザインされたオリジナルの保冷バッグとエコバッグです。食卓を囲むときのヒュッゲなひとときを想像させる彩り豊かな柄は、スミアプロの準備でお買いものするときにもぴったり。素材は再生PETポリエステルを使用しています。

コンパクトにたためるファスナー付き



ポケット付



スミアプロ保冷バッグ ¥1,760
サイズ:W約450×D約200×H約310mm
材質(本体):再生PETポリエステル、アルミ蒸着

スミアプロエコバッグ ¥1,320
サイズ:W約350×H約400mm(持ち手含む高さ約600mm)
サイドマチ約160mm/材質:再生PETポリエステル

デンマークフェア期間中は、特別記念品としてマーガレット・クラブシールと交換できます。
◎スミアプロ保冷バッグ【350点】品番9348X ◎スミアプロエコバッグ【250点】品番9336X



河東梨香さんにデザインしていただきました。

tona LLC. 代表
テキスタイル & インテリアデザイナー 河東梨香

日本人の父とデンマーク人の母を持ち、旧ソ連、スウェーデンなど多様な国や文化の中で幼少期を過ごした経験を活かし、テキスタイルから医療福祉分野まで幅広い領域で色と素材感を大切にしたいものづくり・空間づくりを実践している。

TOPIC 03 公式サイトに「つくろう!スミアプロ」ページOPEN!

スミアプロの基本的なことから、お家で楽しむレシピ、本場デンマークの家庭のスミアプロなどをご紹介します。また、季節ごとにスミアプロ教室も開催。ぜひ、ご参加ください。 詳細・お申込みはこちら



スミアプロ教室も開催します

広島 5月13日(月)12:00~13:00 広島アンデルセン 3Fカルチャールーム(16名様)
東京 5月18日(土)12:00~13:00 キッチンスペースPatia神保町(18名様)



from DENMARK もっとライ麦パンのことも楽しみ方を深く知りたい方に

カトリーネさんに訊きました「デンマーク流・ライ麦パンの楽しみ方」

共働きの家庭が多いデンマーク、平日は5分ほどで準備できる「ライ麦パンにバターを塗って、チーズやジャムとあわせる朝食」がポピュラー。平日の夜もさっと準備を済ませて家族で食事を楽しむ時間を大切にしているんです。スミアプロの夕食はおいしく準備も簡単に食卓を囲んで好きなものを楽しめるので、週一回は登場します。ふだんの食事にエビや卵、トマトが定番。ぜひ日本ならではのトッピングも教えてください。



カトリーネ・クリンゲン
シェフ・料理執筆家。1963年生まれ。デンマークで一般的な旬の食材でつくるおいしい家庭料理の啓蒙に力を注いでいる。30冊以上の料理本を執筆し、地元デンマークの新聞・雑誌などにも連載を担当している。各種メディアでの食に関する討論番組にも多数出演。スローフード国際協議会の元北欧代表。

6月13日(木)14日(金)カトリーネさんが広島アンデルセンに!
「おもてなしのスミアプロランチパーティ」と「ライ麦パンを楽しむデンマークの家庭料理教室」のふたつのパーティ&セミナーを広島アンデルセンで開催します。詳しくは、本ペーパーの裏表紙で。

家庭料理、伝統料理から食材、食文化まで『北欧料理大全』¥3,520

詳細・お申込みはこちら



くらもとさちこさんの『ロプロの教科書』5/13発売デンマークのライ麦パンのぜんぶが、この一冊に!

デンマークで1000年に渡ってつくり続けられているライ麦パン「ロプロ」を歴史、文化、健康と栄養、おいしさ、サステナブルなどの観点から紹介。人々がいつどのように楽しんでいるのか、また「ロプロ」のつくり方や料理の様々なアイデア、お菓子のつくり方まで、ライ麦パンの魅力が満載です。

『ロプロの教科書』¥2,860



くらもとさちこ
広島県出身。コペンハーゲン在住。30年以上ものデンマークでの暮らしで築いた知識と経験でデンマークの文化を紹介する企画や執筆を中心に活動。デンマークで健康と栄養の学位を取得しておりオーガニック菜食給食の献立指導や導入プログラム作成に関わる。『北欧料理大全』では、編集・翻訳・序章の執筆を担当。

6月14日(金)くらもとさちこさんのワークショップ

広島アンデルセンの1Fワインバーにて「ライ麦パンのアレンジとワインのペアリング」をテーマに開催。詳細・お申込みはこちら



ヒュッゲを、広島アンデルセン全館で。

まだ日本でヒュッゲという言葉がほとんど知られていなかった昭和の時代から広島の真ん中でずっとデンマークをお手本にしながら“パンのあるヒュッゲな暮らし”をお届けしてきた広島アンデルセン。1968年に初めてデンマークフェアを開催したのもここ広島でした。今年もバゲットカットでスタート！

- 1F ベーカリーマーケット パンにグロサリーにスイーツにデリ、さらにビールにフラワー...食卓をヒュッゲに彩りましょう
- 2F アンデルセンキッチン 朝食からランチ、夜のビュッフェまで、フェア期間中だけのスペシャルなおいしさを多数ご用意！
- 3F カルチャーフロア フェアの特別講座も開講します 4F/5F パーティフロア ヒュッゲな時間をみなさまごいっしょに



朝からヒュッゲ！

the Bread

北海道産小麦「キタノカオリ」をメインに国産全粒粉をブレンド。酸味も食感もやさしくなりました。
※小麦のうち、国産小麦を90%使用
¥864(1本) ¥432(1/2本)
ポーラ ¥194
ポーラ(ケシの実) ¥194

朝にぴったりな the Bread のポーラをデンマークのバターとチーズで。



デンマークバター(有塩・食塩不使用) 各 ¥1,566(1個)
サムソーチーズ(スライス)
サンドイッチにぴったりのデンマーク産チーズ。 ¥572

あじさいを使ったグリーンケーキをつくろう！

ワークショップ 6月9日(日)
①11:00~12:00 ②13:00~14:00
各回10名様 会費6,600円(花材費込)
広島アンデルセンのフラワーデザイナー寺戸といっしょに、さわやかなケーキをつくります。



平日の朝もジャムはスペシャルに！



d'arbo ジャム

その自然な風味は、果実がそのまま入っているかのよう。ラズベリー/スイートオレンジ マーメイド/ワイルドリンゴンベリー 各 ¥788

d'arbo エルダーフラワーシロップ

初夏を告げる花のシロップ。水や炭酸水、発泡ワインで割ってさわやかに... ¥2,592

St.Clemens カマンベール

そのままでも、サンドイッチにも。お好みのジャムやはちみつを添えても楽しめます。 ¥648



お休みの日は2Fでみんなでいっしょに。

デンニッシュモーニングプレート(ブレッドバー付き) ¥1,750

このデンマークの魅力いっぱいの朝食は、今の間だけ。広島アンデルセンだけ。土日祝のみ 7:30~10:45



つくってみよう、スミアプロ！

1 どのパンでつくりますか？



1.夏のラグブロード/くるみといよかんビール入りのライ麦パンにオーツ麦とカボチャの種。 ¥669(1本) ¥334(1/2本) 2.オーブンサンドデル/デルがさわやかなライ麦パン。 ¥669(1本) ¥334(1/2本) 3.トロンブロード/黒ごまと白ごま、全粒粉、ライ麦粉を混ぜ込んだ香ばしい味わい。 ¥1,166(1本) ¥583(1/2本) 4.ソフトカーネラグブロード ¥842(1本) ¥421(1/2本)

2 お好みの具材を探しましょう！

パンにバターをたっぷり塗ったら、お好きなオードブルやサラダをのせてスミアプロの完成！ニシンのマリネ ¥680/ローストビーフ ¥880



FOPPEN スモークサーモン各種
100年以上の歴史をもつFOPPENの smoked salmon。環境に配慮した風味豊かな味わいです。 ¥1,566~

3 デンマークで人気のクラフトビールで乾杯！

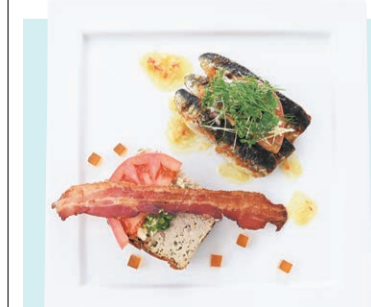
Mikkeller ミックラー各種
スミアプロにはビール！が本場デンマーク流。人気のクラフトビール「ミックラー」から3種の味わいをご紹介します。各 ¥715



お昼は、ゆっくりとヒュッゲ！



1F デリカテッセンカウンターには、スミアプロがずらり！
海の幸、山の幸、自然のおいしさを、美しくパンの上に重ねました。1.レバーパテ 2.いわしのグリル 3.サーモンマリネ 4.ニシンと甘えび 5.ローストビーフ 各 ¥918



2Fでもスミアプロランチ！
11:00~16:00
デンマークで出逢ったスミアプロ ¥1,990
童話作家H.C.アンデルセンが愛したレバーパテとベーコン、コンソメのスミアプロと、シェフがデンマーク視察で出逢ったスミアプロのプレートです。



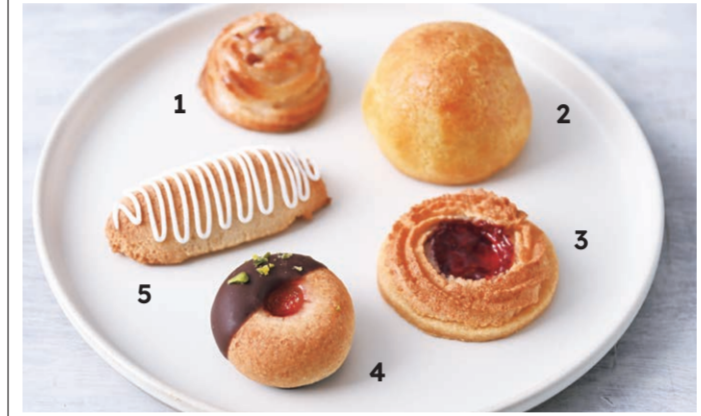
デンニッシュランチプレート ¥1,980
※ブレッドバー付き ※数量限定
フェアのおすすめを少しずつたくさん。お好みのパンとスミアプロにしてもGood!



デンニッシュいろいろ！ふだんよりもっといろいろ！

大きく焼いて毎日その場でカット販売 ① 12:15 15:15

- 1.デンニッシュスターズ/マジパンとカスタードクリームを巻き込んだ、懐かしのデンニッシュ。 ¥250(1カット)
- 2.ダークチェリー/アンデルセンのロングセラー。 ¥345 3.スパンダワー/カスタードの素朴な味わい。 ¥302
- 4.ルバーブとゆずのデンニッシュ/ルバーブをゆずのピューレとあわせて隠し味にカルダモン風味のマジパン入り。 ¥378 5.りんごとゆずのデンニッシュ/夏の味わいに仕上げたさわやかなデンニッシュ。 ¥378 6.デンニッシュモダン(シナモンスパイス)/シナモン、ナツメグ、クローブのスパイスが香ります。 ¥302 7.シナモンデンニッシュ/シナモンの風味にみるみがカリッとアクセント。 ¥259 8.あんべストリー/つぶあん入り。日本茶ともどうぞ。 ¥270



マジパン菓子はデンマークの午後にかかせません。

デンマークでマジパン(アーモンドペースト)は、日本のあんのようなもの。そんなデンマーク名物のマジパン菓子をアンデルセンもずっと大切につくり続けてきました。1.マジパンコンフェクト(アプリコット) ¥345 2.アーベンチュアラー ¥378 3.クランセケー(ラズベリー) ¥291 4.マジパンコンフェクト(ジュリアン) ¥378 5.クランセケー(フィンガー) ¥302

A.C.PERCH'S アントパークブレンド スクエア

1835年デンマークの首都コペンハーゲンにて創業された、デンマーク王室御用達の老舗紅茶ブランドです。さわやかな香りと心地よい渋みが、やさしく広がります。 ¥2,700



SUMMER GIFT

夏の贈りものに、デンニッシュをどうぞ。
食べておいしく、見た目も華やか。そんなデンニッシュを彩りよくアソートにしました。 ※通販限定

カラフル7種のデンニッシュセット
デンマーク店のスタッフが考えたものから地元広島素材を使ったものでカラフルにアソート！ ¥3,996(送料込)



午後3時のヒュッゲ！



ルバーブ&ベリーベリーパフェ
ルバーブとゆずのフィリングにブルーベリーとラズベリー。さわやかなデイルと自家製のグラノーラをトッピング。 ¥748



SANDWICH STAND

デンマーク店の最新情報をインスタで！

ドロップ オブ シトラス

2023年「デンマークベストブレッド&ケーキ」コンテスト・クランセケー部門で銀賞受賞。名前は、ベルガモットやライムなどのさわやかな柑橘の風味と華の形から。伝統的なクランセケーにモダンなテイストを加えています。 ¥756



デンマークの夏の夜はパンがなくなるまで続きます

夜はヒュッゲに乾杯！

ノルディックナッツブレッド
くるみ、かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンド、亜麻仁、オーツフレークがみっちり。そのままでも、スミアプロにも。 ¥2,268(1本) ¥1,134(1/2本) ¥567(1/4本)



FANGST
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そのままに缶詰に。 ¥1,296~



チェリーワイン
デンマーク「フレデリクスダール」がつくる4種をご用意。シュールリーはフレッシュかつ力強い複雑さも感じる味わい。デザートとしても。 ¥5,940

クリスピーデンニッシュポーク
皮目に細かく切り目を入れフルールセルをふって焼き上げたデンマークの伝統料理。 ¥580/100g

大きく焼いて毎日その場でカット販売 ② 13:00 16:00

集まって夜のデンマークビュッフェ！



2F DENMARK BUFFET
クリスピーデンニッシュポーク、スミアプロ、フリカデラ…。デンマークのごちそうをビュッフェでお楽しみください。
日時：6月1日(土)~6月30日(日) ※休店日19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 4,200円 子ども 2,700円(小学生以下)
週末プラン 大人 4,700円 子ども 3,200円(小学生以下)
◎フリードリンク(アルコールあり) +2,200円 (アルコールなし) +1,200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

このマークの付いた商品は、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。



広島アンデルセンのデンマークな催しもの。

たくさんみなさまに楽しんでいただきたくて広島アンデルセンでは今年も多彩な催しを企画しました。広島の方も遠方にお住まいの方も、おひとりでも親子でも大勢でも、お気軽にご参加ください。

6月のイベントカレンダー

なが〜いバゲットカットでSTART!
10:00~ 1F本通側入り口
OPEN! 北欧デザインマーケット
1日から5日まで

9日 あじさいを使った
グリーンブーケをつくろう!
フラワーデザイナー寺戸といっしょに
さわやかな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)

SMØRREBRØD
LUNCH

ワインテイスティングカウンターでは
毎週月曜日にスメアブランチ!
11:00~14:00 L.O.13:30

3日 ニシンと甘えびのスメアブ
10日 いわしのグリルのスメアブ
17日 サーモンマリネのスメアブ
24日 ローストビーフのスメアブ
各950円(グラスワインは別料金)

デンマークフェア特別講座
パン教室・お菓子教室
フェアならではの特別講座を開催します。プロの技をこの機会に学んでください。日程や詳しい内容はWEBで!

広島アンデルセンの
フェア最新情報は
インスタをチェック!



- 1 SAT
- 2 SUN
- 3 MON
- 4 TUE
- 5 WED
- 6 THU
- 7 FRI
- 8 SAT
- 9 SUN
- 10 MON
- 11 TUE
- 12 WED
- 13 THU
- 14 FRI
- 15 SAT
- 16 SUN
- 17 MON
- 18 TUE
- 19 WED
- 20 THU
- 21 FRI
- 22 SAT
- 23 SUN
- 24 MON
- 25 TUE
- 26 WED
- 27 THU
- 28 FRI
- 29 SAT
- 30 SUN

カミラさんのスイーツパーク開催!
13:00~15:00
青空のもと、カミラさんのスイーツを
さわやかなドリンク(ワインも)
と楽しみください!

WINE WORKSHOP
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。

スメアブと楽しむワイン
ソムリエ江野がセレクトしたワインと
いっしょにスメアブをワインバーで
楽しみませんか。今年は、ゲゼレ(ド
イツの国家資格)の関さんも来店!
関さんからソーセージやベーコンづく
りについてお話しいたします。
13:30~14:00 会費:2,500円

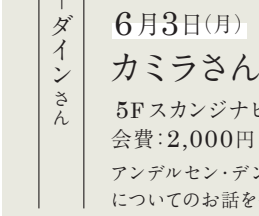
くらもとさちこさんに学ぶ、
ライ麦パンのアレンジと
ワインのペアリング
デンマーク・コペンハーゲン在住の
くらもとさんがライ麦パンの楽しみ方
やアレンジ方法についてデンマーク
の暮らしも交えながらご紹介。そして、
ソムリエ新本がライ麦パンそれぞれの
味わいにあわせてセレクトしたワイン
をお楽しみいただけます。
15:00~15:30 会費:2,500円

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:2,500円

昼からシャンパーニュを楽しむ
エグゼクティブソムリエの貞森が毎月
異なるブランドのシャンパーニュと隠
れたワインをご紹介。ワインとパンの
マリアージュをお楽しみください。
13:30~14:00 会費:2,500円



6月2日(日) 13:00~15:00
カミラさんのスイーツパーク
1F ヒュッゲパーク ※予約不要 ※雨天時は5Fロビーにて開催
お好きなプチスイーツを選んでお外でティータイム!カミラさんが
みなさまのプレートを盛り付けてご用意します。



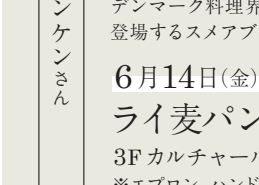
6月3日(月) ①10:30~11:30 ②13:00~14:00 ③15:30~16:30
カミラさんとヒュッゲなティータイム
5F スカンジナビアホール前ロビー
会費:2,000円(各10名様) ケーキ+ドリンク付
アンデルセン・デンマーク店のカミラさんが来店。デンマークのヒュッゲに暮らすアイデア
についてのお話を伺いながら、カミラさんのスイーツをお召し上がりいただけます。



6月8日(土) 13:30~15:30
ヒュッゲな発想転換
知育玩具で頭の体操
+組み換え自由なチャームづくり
3F マーガレットルーム 会費:4,500円(16名様※4歳以上の未就学児は同伴可)
※材料費・スイーツ代 ※携帯電話、工作用はさみをお持ちください
大人になっても遊び心を忘れないことは、人生を楽しむ上で大切。デンマークで親しまれ
ている知育玩具でユニークな遊び方を考えたり、かわいいチャームづくりに挑戦!ふだん
使っていない脳を刺激し、固定概念にとらわれないヒュッゲな発想転換を楽しみましょう。



6月13日(木) 11:00~13:30
おもてなしの
スメアブランチパーティ
5F スカンジナビアホール 会費:11,000円(40名様)
デンマーク料理界の第一人者であるカトリーネ・クリンケンさん。著書『北欧料理大全』に
登場するスメアブランチをデンマークスタイルでお楽しみいただけます。



6月14日(金) 11:00~14:00
ライ麦パンと楽しむデンマークの家庭料理教室
3F カルチャールーム 会費:8,800円(16名様)
※エプロン、ハンドタオル、筆記用具をお持ちください
カトリーネ・クリンケンさんといっしょにデンマークで定番の家庭料理をつくりましょう。
デンマークの夏の食卓に並ぶお料理と、ライ麦パンの組み合わせをご堪能ください。



第一部 デイナー 6月20日(木) 18:30~21:00
第二部 ランチ 6月21日(金) 11:00~13:30
ヒュッゲに暮らすための住まいと
人生をいろどるデコレーション
5F スカンジナビアホール 会費:第一部 12,000円/第二部 10,000円(各40名様)
住まい、旅、音楽、絵画など様々な角度からヒュッゲに暮らすアイデアをお話いただけます。
お料理(もちろん行正さんのレシピです!)も、お話の内容も、それぞれ異なる二部構成。
ひとつだけでも、両方ご参加いただいてもお楽しみいただけます。6月20日に発売される
新刊もいち早くご紹介。お買い上げのその場で行正さんのサインももらえます!

広島アンデルセンの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。

- 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。
- 9336X スメアブエコバッグ 250点 ※写真はただの状態です。 ※なくなり次第終了。
- 9348X スメアブ保冷バッグ 350点

6月1日(土)~5日(水)
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
大切な人たちとヒュッゲに過ごすとき、あったらいいな!を集めました。よいものを長く使う、それが北欧デザイン。デンマークで活躍中の女性デザイナーふたりが創設した「スティルレーベン」の器など北欧のブランドを選びすぎり。 ※BANG & OLUFSENは、6/1・2のみの取り扱いとなります。