

2020年11月25日
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所
(アンデルセングループ 広報室)

～1年でもっともヒュッグなときを～
2020年 広島アンデルセンのクリスマス

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所(本社:広島市中区、代表取締役社長:沼田二郎)は、旗艦店 広島アンデルセンのヒュッグパークの点灯式を11月25日(水)に開催し、本通に帰ってきて初めてのクリスマスを展開いたします。

クリスマスは、一年中で一番“ヒュッグ”を感じる時。この日が訪れるのを心待ちにし、1カ月以上も前から飾りつけをしたり、大切な家族や仲間たちとのパーティや贈りものの準備をする。そんな「デンマークのヒュッグなクリスマス」をお手本として、広島アンデルセンならではの楽しみを提供してきました。

今年は、「みどりのクリスマス」をテーマに、もみの木に明かりを灯す11月25日から全館をクリスマス一色に模様替え。シンプルに暮らしを楽しむことが上手なデンマークの人たちにならい、温かみのあるクリスマスの楽しみを商品、店頭を通じてお伝えしてまいります。

<広島アンデルセン クリスマスツリー点灯式>

■日時：11月25日(水)

1部 17:00～17:10 点灯セレモニー

2部 17:10～17:30 クリスマス聖歌隊によるミニコンサート



■場所：広島アンデルセン ヒュッグパーク

クリスマス聖歌隊(NHK広島児童合唱団※1)の歌声の中、ヒュッグパークのシンボルツリー「もみの木」に明かりが灯ると、2020年 広島アンデルセンのクリスマスが本格的にスタート。ツリーに飾るオーナメントはデンマークの「ユーレータ(クリスマスのハートの意味)」。袋町小学校6年生の皆さんが手作りしてくれました。皆さんの「2021年にしたいこと」を書いたカードをしのばせたユーレータが、新しくなった広島アンデルセンのクリスマスを彩ります。



※1 NHK広島児童合唱団 プロフィール

1961年4月、NHKの放送を主体とした児童合唱団として広島放送局に設立され、以来、国際平和文化都市・広島の合唱団として国内外に幅広い活動を行っています。これまでも、広島アンデルセンのクリスマスを美しい歌声で彩ってくださっています。

(写真は、2016年広島アンデルセン紙屋町の様子)

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで
Tel:082-240-9409

〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル

※記載している価格は本体価格です。

2020年 広島アンデルセンのクリスマス

点灯式が開催される11月25日から、ディスプレイがクリスマス一色になるとともに、店頭にはクリスマスシーンを彩る商品が揃います。

【1F ベーカリーマーケットフロア】

～ クリスマスを迎えるまでの日々を楽しむ、シュトレン～

ヨーロッパで古くからクリスマスの時期に食べられる定番のパン、シュトレン。クリスマス本番を心待ちにしながら、少しずつ切り分けて楽しむ、そんな豊かな楽しみ方とともに、広島アンデルセンがオープンした1967年のクリスマスから毎年ご紹介しています。

今年の新作「国産小麦のシュトレン」をはじめ、特長ある3種類のシュトレンをご用意しています。



国産小麦のシュトレン
(渋皮栗とカシス) ¥1,512
カシスの入った生地で渋皮栗やチョコを包んだ今年の新作。栗の甘味にカシスがアクセントになっています。

クリストシュトレン ¥1,944
シュトレン発祥の地、ドイツ・ドレスデンの伝統的な味わいをお手本に焼き上げました。スパイスの効いた生地ドライフルーツとアーモンドを散りばめ、しっとり、深みのある味わい。

マンデルシュトレン ¥1,836 1/2 ¥972
生地に棒状のマジパンを包んでしっとりと焼き上げた、定番のシュトレン。
※マジパン:アーモンドをペースト状にした、デンマークのお菓子づくりに欠かせない製菓材料

～ クリスマスのテーブルのまん中に、地元 広島のおいしさを～

海と山に囲まれ、自然の恵みを受けてつくり出される広島ならではのおいしい食材と、広島アンデルセンのパン。おいしい循環は、今年のクリスマスのテーマ「みどりのクリスマス」にもつながる大切な要素です。



広島熟成どりのロースト ¥3,456
50年近くにわたり広島県北部の山里で、鶏肉づくりに邁進する生産者さんのこだわりが育む味わいをシンプルに、ジューシーに焼き上げました。



瀬戸内産真鯛と蕪のマリネカルパッチョ仕立て ¥1,620
マリネした瀬戸内の真鯛に蕪と葉野菜。ピンクペッパーがアクセントのドレッシングでお召し上がりいただきます。



シュープリーズサンドイッチ ¥5,184
上のパンを開けるとサンドイッチ、その下にはホットドッグやフルーツサンド!クリスマスパーティを一段と盛り上げるメニューです。

ANDERSEN GROUP

～ 笑顔広がる、広島アンデルセンのクリスマスケーキ ～

広島アンデルセンの前身となる「本通パンホール」を開店した 1952 年のクリスマスに、当時広島ではまだ珍しかったクリスマスケーキを販売。シンプルながらも質にこだわったおいしさは反響を呼び、クリスマス当日を待つまでもなく、あっという間に売り切れたほどでした。

その後、ウィーン菓子のマイスターであるエドワード・フルート氏に学び、伝統的なウィーン菓子のスタイルを大切にしてきた広島アンデルセンの洋菓子。今年もクリスマス気分を鮮やかに彩るクリスマスケーキを揃えています。



ルージュ ド ノエル
直径約 14 cm ¥4,320

ルージュの中は、クリームチーズのムースとピスタチオとベリー層。見た目もおいしさも、パーティを彩ります。



クリスマスのいちごのケーキ
直径約 12 cm ¥3,240
直径約 15 cm ¥4,320

しっとりとした生地にくちどけのよい生クリーム。シンプルがうれしい定番のケーキです。



アンデルセンケーキ (3 個入)
¥1,533

(左から) エスターハーギー、いちごのケーキ、ザッハ。広島アンデルセンの変わらぬおいしさのセットです。

【屋外 ヒュッゲパーク】

クリスマスイルミネーションに彩られたヒュッゲパークに、「クリスマスグリーンマーケット」が登場。シュトレンやクリスマスリース・雑貨など、わくわくしたクリスマス気分を一層盛り上げるアイテムを販売します。

開催日時: 11月25日(水) 11:00～19:00

12月5日(土)、6日(日) 11:00～16:00



キッチンカーでは、デンマークのクリスマスマーケットの定番 エープルスキーパー(スイーツ)やグリュック(ホットワイン)を販売します。

【2F アンデルセンキッチン】

12月23、24、25日のディナータイム※は、クリスマス特別メニューをご用意。ウィークデーのクリスマスに、広島アンデルセンでのひとときをお楽しみいただけます。

★クリスマススペシャルコース ¥5,500 (写真上)

★クリスマスキッズプレート ¥2,200 (写真下)

<予約受付開始: 11月25日(水) 10:00～>

※3日間のディナータイムはクリスマス特別メニューのみの提供となります。

