

ANDERSEN  
HIROSHIMA

ホンドオリカラ、

アリガトウノ、

DENMARK FAIR

2020

10.1 THU → 10.15 THU

デンマークフェア

タツクタツク



# デンマークの毎日には、 ささやかな **Tak!** がいっぱい。

今年のテーマは、Tak!(=デンマーク語でありがとう)です。まず、この夏のオープンを楽しみにして下さった多くのみなさまにTak!そして、Shunの秋の爽りにTak!です。私たちがお手本とするデンマークの暮らしもTak!がいっぱい。それは、おいしい自然をシンプルに楽しむ食のスタイルだったり、幸せをわかちあう人々の心だったり。いまこのときを大切にしているからすべてに感謝するのですね。さあ、そんなデンマークをごいっしょに。

## the Bread

広島アンデルセンで大切に継いできた発酵種と芸北のライ麦からおこした種、デンマーク店の種をかけあわせた発酵種から生まれるすっきりとした酸味。これぞ、広島アンデルセンのパン!

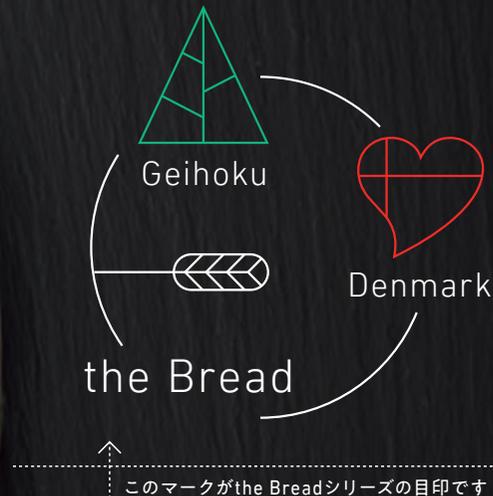
¥600(1本)・¥300(1/2本)



baker  
出崎

そのまま食べても味わい深く、  
どんな食材とあわせても  
新しい楽しみが見つかります。  
その組み合わせを楽しむ中で  
私たちが店のスタッフやご家族と  
おしゃべりがはずんだら  
いいなあ、と思うのです。

the Breadと楽しむ  
秋のおいしさが  
たくさん登場します。



デンマークの秋といえば、りんご!  
私たちの芸北の農場で収穫したりんごが  
パンにデリにスイーツに  
お料理のソースにと大活躍です。

デンマークバターを  
今年も特別限定販売します。  
なくなり次第、終了ですので  
お早めどうぞ!



私たちがデンマークで出会った  
Shunを楽しむ暮らしをお届けします。

ベーカリーの出崎、コックの栗塚、パティシエの  
谷...デンマークで学んだ若手3人衆が、今回の  
フェアのために特別なおいしさをつくりました。  
Shunな素材のおいしさをいかしてシンプルに  
味わうデンマークの食の楽しさがもりもりです。

the Breadには  
こんなデリの  
おすすめしたいな



cook  
栗塚

シーバックソーン  
ってご存じですか?

pâtissier  
谷



コト 栗塚

地場の旬の実に「タック！」  
スメアプロは、デンマークの名物料理。メニューも多彩で、パンの上にご当地の名産や旬の食材がずらり。自然のままに、でも美しく、それがデンマーク流です。



アンデルセンファームのシードル  
芸北りんご(紅玉)からつくりました。味はドライでスッキリ!お料理との相性も◎です。¥2,300



芸北りんごとカマンベールチーズのサンド

ベーコンがアクセントに!ご注文いただいてからおつくりします。1Fサンドイッチスタンドへどうぞ。¥640

紅玉ウォルナッツ  
全粒粉入りの生地に、芸北りんご(紅玉)とくるみを混ぜ込んで香ばしく。¥380



いま、デンマークで流行中!

カルダモンズネイル  
カルダモンが香る品のある味わいは、コーヒータイムをよりヒュッゲな時間にします。¥250



ジンジャーアップルのデニッシュ  
デンマーク店のスタッフがよくつくってくれたドリンクをデニッシュで再現! ¥260



紅玉とマジパンのデニッシュ  
中に角切りのりんごとマジパンを包みました。ぜひ焼きたてを! ¥180



みんなで囲む食卓に「タック！」  
デンマークを旅して印象に残るのは、食事を心から楽しむ人々の姿です。みんなで食べる!その時間が豊かであることが、日々の幸せなんです。

baker 出野

3種のスメアプロ  
ポークとりんご/ポテトとブルーチーズ/サーモン  
デンマーク名物のオープンサンドです。¥1,000

ソフトカーネラグブロート  
ひまわりの種、亜麻仁、ごま入りのライ麦パン。スメアプロにぴったり! ¥650(1本) ¥325(1/2本)

秋のラグブロート  
ライ麦のほのかな酸味が広がる生地に、クランベリーとレーズンで甘みをプラス。 ¥540(1本) ¥270(1/2本)

デンマークバターをぬって、デリと  
いっしょにいかが?

広島県産穀美豚のグリルりんごのマスタードソース  
柔らかくジューシーな穀美豚をグリル。りんごのマスタードソースで秋味に! ¥800(1個)

たまねぎの丸ごとオープン焼き  
一品でも、付け合わせとしても、どうぞ。 ¥230/100g



フィッシュフリカデラ  
白身魚、ホタテ、サーモン、エビなどのシーフードがたっぷりのデンマーク風ハンバーグ。¥460/100g



北欧風 まっ赤なサラダ  
ピーズなどの赤い野菜にラズベリーのソース。食卓が華やきます。 ¥520/100g



りんごとポークのサラダ  
葉野菜にりんごと豚肉を彩りよくあわせた秋サラダ。りんごのドレッシングで! ¥400/100g



デンマークバター(有塩・食塩不使用)  
パンにお料理に重宝するルアーパックのバターを今年も特別輸入価格で販売します。各1個 ¥1,100 ※10/1~10/31期間限定(なくなり次第、終了致します)



アトランティックサーモンのムニエル 季節野菜添え  
ハーブバターでどうぞ。¥800



リュッケ  
名前はデンマーク語で「幸せ」。パティシエがデンマークで出会ったおいしさや幸せな思い出を11種類のクッキーにしました。 ¥1,750



H.C.Andersen  
恋多きアンデルセンをイメージした甘酸っぱいりんごのフレーバーティー。¥510

新しいアンデルセンを贈りましょう!

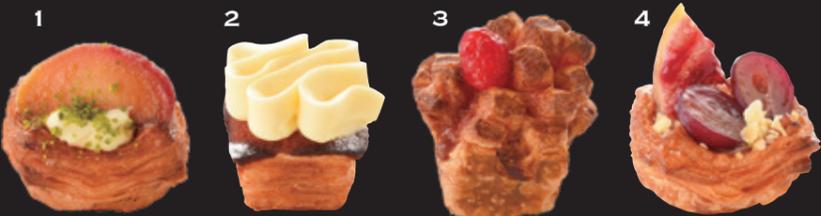


デンマークケーキ  
(広島レモン・アーモンド・チョコ)  
デンマークのマジパン(アーモンドペースト)を使ってしっとり焼き上げました。秋の贈り物にもどうぞ。 ¥1,300(3種×各2個入り)



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です。

# タックタックデンマーク。



Shunを楽しむデニッシュたち

デンマークで出会ったスイーツをもとに、「贈りたくなる」をテーマにつくったデニッシュは、どれもShunなおいしさがいっぱい。  
1. 紅玉焼きりんご ¥350 2. デンマークの黄色いベリー ¥320 3. デニッシュロック(ラズベリー) ¥320 4. いちじく&巨峰 ¥350



芸北りんごのタルトタタン  
そのおいしさは、芸北のりんごならでは! ¥500



ハウトーン  
シーバックソーン、ホワイトチョコ、ヨーグルト、ヘーゼルナッツプラリネを使ったケーキです。 ¥480



デンマーク店で話題の  
メッテさんのケーキを日本でも!

メッテさんのケーキ  
マスカルポーネとカシスに、ピーカンナッツのプラリネ。デンマークのコンクールで優勝したメッテさんのケーキをアレンジしました。 ¥500

pâtissier 谷

新しい出会いに「タック！」  
デンマークは、伝統に新しいさを融合させることが上手です。今回私たちがご紹介するのは、新しい「シーバックソーン」デンマークでは一年中食べられていない果実です。お味は、食べてのお楽しみ!



アンデルセン本通ブレンド  
OBSCURAさんと考えたパンと楽しむコーヒーです。 ¥160

酪農王国デンマークから

ティーセ農場のチーズ各種  
昨年好評のチーズを今年もお届けします。ライトハウススモーク ¥1,250/100g 12ヶ月熟成 ¥1,300/100g



手作業にこだわるデンマークの陶磁器ブランド。モダンで温もりのあるデザインです。Ditte Fischer Copenhagen  
一輪挿し ¥2,500 / 二輪挿し ¥4,500



今日の10クローネ

市場で出会ったShunなお花をShunな価格(10クローネ=約150~200円相当)で!

お外が気持ちのいい10月だから、「ヒュッケパーク」の楽しいイベントをいろいろ考えました。

ご予約・お問い合わせ 082-247-2403(代表) ※先着順のご予約とさせていただきます。

ツクル、アソブ、マナブ、デンマーク！

10  
3  
SAT

## “ペパニカ”と“ピフポフ”をつくろう！

ヒュッケなペパニカ音楽隊♪

つくるのは、小さなアコーディオン風の紙の楽器「ペパニカ」とお子さまでも簡単な「ピフポフ」(写真)です。できあがったら、秋の空に向かって、みんなでいっしょに演奏タイム♪

〈ペパニカ ワークショップ〉

①10:30~12:30 ②15:30~17:30 会費:3,700円 定員:各8名様

〈親子で楽しむピフポフ ワークショップ〉

13:30~14:30 会費:3,500円(1組2名様) 定員:8組16名様



10  
4  
SUN

## 木を削ってバターナイフをつくろう！

マルニ木工さんが家具をつくるときに出る端材でバターナイフをつくりましょう。自分の手でつくるから、手にも馴染むはず。

①10:30~12:30 ②14:00~16:00 会費:3,000円 定員:各10名様



10  
10  
SAT

## 青空の下で「こけだま」をつくろう！

あ、いま写真の「こけだま」と目があいましたね？ そう、つくるのは、そんなかわいい「こけだまくん」なのです。土をいじって、緑にふれて、みんなで楽しい時間を過ごしましょう！

①10:30~11:30 ②14:00~15:00 ③16:00~17:00

会費:3,000円 定員:各10名様



## アンデルセン号でデンマークへ go!go!

デンマークといえば、屋台のホットドッグにビール！ヒュッケパークのアンデルセン号が、あなたをデンマークに誘います。

Beer! 3種のビール飲み比べセットをご用意しています。  
瀬戸内ヴァイツェン / on the cloud / HEARTLAND

ビールどうぞ！

デンニッシュホットドッグ ¥463  
2種のスミアプロ ¥417

おやつもお外で！

アップルサイダーーナツプチ ¥278  
ミニデンニッシュハート(シュガー) ¥371



10月11日(日)は、  
アンデルセン芸北100年農場Day

アンデルセン芸北100年農場の若き研修生たちが、“土”から発想したワークショップをいろいろ企画しています。

募集中



ハートにメッセージを書いてください。集まったハートは、デンマーク在住の造形作家、高田ケラー有子さんのアート作品となって来年のデンマークフェアでお披露目します。

ANDERSEN  
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)

www.andersen.co.jp/hiroshima/

※表示価格はすべて本体価格(税別)です。

