

「広島アンデルセンの秋祭り」はじまります。  
— 2018年10月1日(月)～10月31日(水) —  
そして、10月21日(日)はスペシャルサンクスデー  
一日限りの特別な広島アンデルセン紙屋町

株式会社広島アンデルセン(本社:広島市中区、代表取締役 社長執行役員:南 和彦)は、広島アンデルセンが誕生して51年を迎える10月に「広島アンデルセンの秋祭り」を開催いたします。

1ヶ月を通して、秋の食材を使ったパンやデリカテッセン、秋の食卓を彩るフラワーやワインなど、秋ならではのおいしさや楽しさをご用意するとともに、広島アンデルセンの誕生日である10月21日(1967年10月21日開店)には、感謝の気持ちいっぱいでお届けする“スペシャルサンクスデー”を展開。いつものおいしさ・楽しさに、この日だけの特別な“ワクワク”をプラスして、お客様をお迎えいたします。また、22日～25日にはシェフ、ソムリエ、ベーカリーによる「カフェレッスン」を開催。「冬じたくを始めましょう」をテーマに“パンの豊かな楽しみ方”をプロから学ぶ4日限りの特別レッスンです。

51年を迎えた広島アンデルセン。これからもパンのおいしさ、楽しさをお届けしてまいります。

◆10月は秋のおいしさ、楽しいイベントが盛りだくさん◆

期間限定のおいしさ&イベント

秋の実りを楽しめるパン&デリも品揃え

10/1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

10/4(木)～10(水)  
尾道市にある、季節のジャムと日々のおやつのお店「cosakuji」(コサクウ)。旬の果物にハーブやスパイス、お茶などを組み合わせた無添加ジャムを期間限定で販売。



10/6(土)～8(月・祝)  
広島アンデルセンで長く熟成した古酒やヴィンテージワインの即売会。超優良生産者のアイテムも品揃え。いずれも数量限定です。



10/11(木)～16(火)  
ほんのり甘い脂と、しっとりとした食感。噛めば噛むほど旨味が口の中に広がる「芸北高原豚ももハム」のカット販売

10月21日は、“スペシャルサンクスデー”  
21日に続いて、22～25日には  
「カフェレッスン」を開催

<詳細は別紙>

10/18(木)～28日(日)  
デンマークの上質な豚肉を使ったローストポークは、デンマークの特別な日の食卓に欠かせない料理。カリッカリに焼いた皮目がおいしさの特長です。期間中は、店頭でシェフがおいしい組み合わせをご紹介します。



カトフェルブロート 1本¥648  
カトフェルとはドイツ語で“じゃがいも”の意味。マッシュポテトを混ぜ込んだ生地はもちもち。



渋皮栗のペストリー ¥302  
栗をたっぷり使ったちよつと贅沢なデニッシュペストリー



さつまいもとカボチャのサラダ ¥410/100g  
スモークチーズやクランベリーをアクセントに入れた、ワインのおつまみにもぴったりな秋サラダ

(別紙)

1日限りの、特別な広島アンデルセン紙屋町でお迎えます。

10月21日(日) スペシャルサンクスデー 開催

**1F ベーカリーフロア** アンデルセンマルシェがオープン!

いつものパン売場が、旬な素材、つくりたてのおいしさが並ぶ活気あふれる市場に大変身。パンを中心に、ハム、チーズ、デリなど、お好みで選んで、自由にお召し上がりいただける、いつもと違うスタイルで広島アンデルセンのおいしさをお楽しみいただきます。

**2F カフェ** 一日中、パンを楽しむビュッフェを開催

通常はディナーのみ開催のアンデルセンビュッフェを21日限り、朝から閉店まで開催。バラエティブレッドからデニッシュペストリーなど、アンデルセン自慢のパンを思う存分楽しんでいただく内容で実施します。



**①モーニングビュッフェ 7:30~10:30**

お一人 **1,296円** (小学生以下のお子様 **864円**)

シェフが作る焼きたてふわふわオムレツや自家製スプレッド。モーニングの定番、サラダ、ベーコン、チーズなど。随時焼きあがってくる焼きたてパンとお楽しみください。

**②ランチビュッフェ 11:00~19:00**

お一人 **1,944円** (小学生以下のお子様 **1,080円**)

作りたてをその場でカットするロングサンドイッチや小さなスメアブロ、焼きたてのデニッシュペストリーなどランチにもパンがたくさん。14:00からはデザートパンも充実。

広島アンデルセンのシェフ、ソムリエ、ベーカーからの感謝の気持ちをお届け

4日限りの特別レッスン「カフェレッスン」開催

プロに学びながらディナーが楽しめる、1度で2度おいしいカフェレッスン。広島アンデルセンのプロがお客様への感謝の気持ちを込めて、“パンの豊かな楽しみ方”をお伝えします。



各回 時間/19:00~20:30 参加費/3,500円 ※要予約

■10月22日(月)

「家ワインを楽しむ」

講師: エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

■10月23日(火)

「シェフの7つのごちそう」

講師: 広島アンデルセン料理長 中川 幸二

■10月24日(水)

「チーズ料理と楽しむ、夜のパン教室」

講師: 広島アンデルセンベーカー長 本間 智哉

■10月25日(木)

「パンのコースを味わう」

講師: コーポレートシェフ 高塚 則幸

※本リリースに記載の価格は全て税込みです。