

2018年 広島アンデルセンのクリスマス

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、間もなくやってくるクリスマスシーズンに向けて、「笑顔はじけるクリスマス」をテーマに、11月からクリスマス当日までの日々をより豊かに過ごしていただけるよう、さまざまな楽しみ方をご用意してお客様をお迎えいたします。

11月1日にはクリスマスを代表するパンであり、1967年のオープン時から販売しているシュトレンの新商品「芸北りんごのハートのシュトレン」を発売。アンデルセングループの農業分野の新たなチャレンジとして2005年に設立した“アンデルセンファーム”発のワインとりんごを使ったこだわりのシュトレンです。またシュトレンに関連して、新たにチャリティーサンタの活動に賛同した取り組みを展開。対象のシュトレンの売上の一部をNPO法人チャリティーサンタに寄付し、クリスマスに心温まる幸せな時間（ヒュッグ※）を子どもたちにお届けできるよう支援してまいります。

店内では“クリスマスの準備を楽しむ”という提案に始まり、クリスマス当日に向けて徐々にクリスマスの雰囲気高めながら、パーティに彩りを添える商品やアイデアを、パンを中心にデリ、ワイン、フラワー、カルチャーカレッジまで揃う店舗の特長を活かしてご紹介してまいります。

※ヒュッグとは「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

“広島”の地で育ったおいしさを詰め込んだ、新しい味わいと形のシュトレン

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1967年オープン時よりご紹介しています。今年のクリスマスに新しくご用意したのは、広島県北広島町（旧 芸北町）にあるグループ内農場“アンデルセンファーム”で大切に育てたりんごと、アンデルセンファームで収穫したぶどうを醸造したオリジナルワインを使ったシュトレン。バニラやハチミツ、スパイスなどを加えたワインにりんごをじっくりと漬け込み、お手本とする国 デンマークでクリスマスを象徴するモチーフであるハートの形に焼き上げました。

■商品名：芸北りんごのハートのシュトレン

■価格：1個 ¥756



アンデルセンファームについて

「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、パンのある食卓に役立つアンデルセン・芸北ブランドの創出を目指し設立。10.4ヘクタールの土地において、オーガニック(有機)栽培の実現をめざし、独特の土づくりを基本とした方法で果実を栽培しています。2013年には食の安全と環境保全に取り組む農場に与えられる認証、JGAP(※)を取得。現在は、収穫したぶどうやりんごでオリジナルワインやりんごジュースを加工して販売したり、パンやスイーツの材料としても使用しています。



あなたも誰かのサンタクロース ～チャリティーサンタについて～

広島アンデルセンでは今年、NPO 法人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サンタクロースが子どもたちにプレゼントを届けます。



NPO 法人チャリティーサンタ
Charity Santa

■対象期間：11月1日（木）～12月25日（火）

■対象商品は「芸北りんごのハートのシュトレン」を含む、シュトレン各種

クリストシュトレン

¥1,836

シュトレン発祥の地、ドイツドレスデンの伝統的なシュトレンをお手本に焼き上げました。



マンデルシュトレン

(S) ¥1,728 (L) ¥3,240

生地中央にマジパン（アーモンドペースト）を包み込んでしっとり焼き上げた、発売から30年の歴史のあるロングセラーです。



このリリースに関するお問い合わせは

(株)アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで。 Tel: 082-240-9409

クリスマスを迎えるまでの日々を楽しむ、広島アンデルセンからのご提案

【11月、クリスマスの準備を楽しみましょう】

・砥部焼オーナメントプレゼントキャンペーン

“砥部焼のオーナメント”プレゼントキャンペーンを昨年が続いて開催。広島アンデルセンがお手本とする国 デンマークではクリスマスツリーに飾るオーナメントや小物を毎年一つずつ買い足し、その年のクリスマスを記憶に刻んでいきます。そんな素敵な暮らしをキャンペーンを通してお伝えします。

プレゼント期間：11月10日（土）～12月9日（日） ※なくなり次第終了
期間中、2,160円以上（税込み）お買い上げ毎にスタンプを1つ差し上げます。
スタンプ4つで“砥部焼のオーナメント”を1個プレゼント。



・クリスマススワッグをつくろう

「スワッグ」とは「壁飾り」という意味。ヨーロッパではリースと並んで幸福を呼ぶアイテムとして玄関や室内に飾る習慣があります。ドライフラワーを使って、クリスマスにぴったりのオリジナルスワッグを手作りする、広島アンデルセンでのお買い物帰りの約10分でできるミニワークショップです。

実施期間：11月1日（木）～30日（金） 毎日12:00～
場所：1F フラワーショップ 参加費：1,000円



・クリスマスパーティの準備を楽しむ、シャンパンウィーク

クリスマスや新年におすすめのシャンパンをご紹介します。広島アンデルセンのソムリエ厳選のシャンパンをこの期間中お試しいただき、特別な1本をお選びいただきます。

実施期間：11月23日（金）～30日（金） 各日12:00～
会場：M2F ワインセラー 費用：シャンパンの種類によって試飲代が異なります。

【11月24日から、いよいよクリスマス本番】

ディスプレイがクリスマス一色になるとともに、店頭でクリスマスシーンを彩る商品が揃います。

<店頭にて販売>

・パン オルヴァン ¥648 (12月1日～)

自家製発酵種でゆっくり発酵させて焼き上げました。味わい深く、ほんのりとした酸味はクリスマスパーティのテーブルを飾るお肉や煮込み料理との相性抜群です。



・テリーヌ ド ショコラ ¥3,780 (11月24日～)

ヴァローナのビターなチョコレートを使い、コクがありながらも口どけの良い仕上がりに。赤ワインと相性もよく、大人だけのクリスマスパーティにも。



<事前予約受付商品>

予約期間：11月10日（金）～12月16日（日）まで
お渡し期間：12月21日（金）～25日（火）

・和牛のローストビーフ（ガルニチュール付） ¥6,480

黒毛和牛を使用したローストビーフに、彩りのよいガルニチュール（野菜の付け合せ）を添えて。クリスマス当日のメインディッシュにおすすめです。



・シュープリーズごちそうサンドイッチ ¥5,940

大きなパンの中にはバラエティブレッドのサンドイッチがぎっしり。お子さまが集まるクリスマスパーティにおすすめです。

