



みんなで、ヒュッゲ  
—体験するデンマーク—  
2019年 デンマークフェア開催  
2019年6月1日(土)~30日(日)

株式会社アンデルセン(本社:広島市中区、代表取締役 社長執行役員 南 和彦)は、お手本とする国 デンマークの食や暮らしを集中してお伝えするフェアとして毎年6月に実施しているデンマークフェアを今年も開催いたします。

36回目を迎える今年のテーマは「みんなで、ヒュッゲ —体験するデンマーク—」。60年にわたるデンマークとの交流の中で、デンマークの人々から教わった「ヒュッゲ(※)」。この言葉が象徴するデンマークの心豊かな暮らしに惹かれ、アンデルセンは商品、店舗、サービスを通じて、お客様の生活に「ヒュッゲ」をお届けすることに努めてきました。今年も、デニッシュペストリーをはじめとしたデンマークのおいしさをお届けすることはもちろん、人が集うことで生まれる“ヒュッゲなひととき”をお客様と一緒に作り、楽しむ企画も揃え、開催します。

※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であらわすデンマーク語。

### ◆デンマークの“おいしさ”を体験しよう

1959年に創業者 高木俊介がデニッシュペストリーに出会い、日本で販売することを決意したときから始まったデンマークとの交流。この出会いから60年の記念イヤーにふさわしいデニッシュペストリーを、昨年デンマークを旅したベーカリー平岡が開発。また、デンマークから学んだ「土づくりから食卓づくりまで」というトータルストーリーをコンセプトに展開するファーマーズブレッドシリーズの新商品もフェアに合わせて発売。デンマークフェアの定番 デンマークバターとの美味しい食べ方ともにご紹介します。



#### ルバーブのクランブルデニッシュ 324円

デンマーク訪問中に招かれたサマーハウスでの思い出を再現したデニッシュペストリー。甘酸っぱいルバーブと、ざっくりしたクランブル、大きめにカットしたアーモンドの食感が絶妙なおいしさです。

#### 胡麻のパン 1本 648円、1/2本 324円

日本人にもなじみの深い「胡麻」を主役に、全粒粉、ライ麦、石臼挽き粉を使い、アンデルセンファームのりんごを使ったオリジナル発酵種を使って焼き上げたファーマーズブレッドシリーズの新商品。太白胡麻油を使い、歯切れよく、胡麻の風味豊かに仕上げました。

#### デンマークバター(有塩・食塩不使用) 各 1,188円

毎年フェアに合わせて特別輸入販売する、デンマーク産ミルクでつくる発酵バター。



### ◆デンマークの“ヒュッゲ”を体験しよう

#### ヒュッゲなティータイムセミナー

アンデルセンがずっと大切にしてきた“ヒュッゲ”のヒントを、アンデルセン各店のスタッフ自らがお伝えするティータイムセミナー。焼きたてのデニッシュペストリーを囲み、“ヒュッゲなひととき”をお楽しみいただきます。

〔参加費〕 2,160円

〔実施店舗〕 11店舗で開催予定



### ◆デンマークに学ぶ“エコロジー”を実践しよう

「エコバッグ持ってきてね!キャンペーン」(期間:6月1日~8月31日) ※一部店舗を除く

デンマークフェアのスタートに合わせて、環境先進国でもあるデンマークをお手本にエコとヒュッゲの両立に取り組みます。期間中、エコバッグのご利用(ショップ袋ご不要な方)人数×2円を国際支援団体に寄付します。

合わせて、新作 オリジナルエコバッグも販売 ※一部店舗を除く

トートバッグ専門ブランド「ROOTOTE」(ルートート)とコラボしたオリジナルエコバッグを数量限定販売。デンマークとの交流を象徴する定番のデニッシュペストリー「ダークチェリー」の刺繍入り。

アンデルセンルートート(ダークチェリー) 1,296円

