



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)~11日(火)

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 磯部 進也)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(※)」という言葉。この言葉が持つ豊かさに心から惹かれ、1988年広島アンデルセンの改装コンセプトを「ヒュッゲの街」として以来、約30年にわたりアンデルセンの商品、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、デンニッシュペストリーをはじめとしたデンマークの“おいしいモノ”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、楽しむコト企画も揃え、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、アンデルセングループの創業者 高木俊介が初めて訪れたデンマークのホテルの朝食で食べたデンニッシュペストリー。そのおいしさに感動し、日本で販売することを決意したときからデンマークとの交流が始まりました。この出会いから60年の記念イヤーにふさわしいデン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で発売。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
- 胡麻のパン 1本 648円、1/2本 324円
- デンマークバター(有塩・食塩不使用) 各 1,188円
- ※アンデルセン各店でも販売



アンデルセングループの旗艦店として、「お手本は、いつもデンマーク。」を具現化した広島アンデルセンには、他にもよりすぐりのデンマークの“おいしいモノ”が並びます。

		
<p>デンマークポリッジブレッド 1本 626円、1/2本 313円 デンマークの朝食の定番「ポリッジ(オートミールのおかゆ)」を練り込んだ、のどごしよい味わいのパン。</p>	<p>3種のスメアプロ 788円 薄くスライスしたパンの上にバターを塗り、具材を彩りよくのせて楽しむ、デンマークの伝統料理。デンマークで定番の3種(クリスピーデニッシュポーク、ニシン&シュリンプ、自家製スモークサーモン)をセットにしました。</p>	<p>ミッケラーステセグロン(左) ミッケラーヘイズサン・アリホップス(右) 各1本 831円 「食事にあうビール」がコンセプトのデンマークで人気のクラフトビールブランド。一昨年、昨年の好評を受け、今年も異なる味わい2種を入荷しました。</p>

◆デンマークの“ヒュッゲ”を体験しよう

人が集まれば、どんな場でもヒュッゲな雰囲気にしてしまうデンマークの人たちに習って、人々が集い、ヒュッゲなひとときを共に作り、お楽しみいただける「場」をご用意しました。パンのある暮らしを豊かにするためのモノ・コトが揃う広島アンデルセンならではの催しものばかりです。

【2F カフェ】ヒュッゲなデンマークビュッフェ

18時からのディナータイムにお楽しみいただいているビュッフェ。デンマークフェア期間中は、スメアブロやフリカデラ、クリスピーデニッシュポークなど、デンマークの名物料理を特別に揃え、ヒュッゲな時間を盛り上げます。

【日時】 6月1日（土）～11日（火）※日曜日（2・9日）を除く
18：00～21：00（ラストオーダー20：30）

【料金】

- 〈Aプラン〉 4,300円／ソフトドリンクのみ
- 〈Bプラン〉 5,000円／アルコール・ソフトドリンク
- 〈Cプラン〉 5,500円／おすすめワイン・アルコール・ソフトドリンク
- 〈小学生以下〉 2,300円
- 〈4歳未満〉 大人1名につき1名無料（その他、1名1,000円）



【2F カフェ】ヒュッゲなティーパーティをごいっしょに ※初開催

広島アンデルセンのベーカリー、シェフ、パティシエがデンマークから着想を得てつくった、特別なスイーツをいただきながら、デンマークやヒュッゲについての会話を楽しむティーパーティ。おいしいスイーツを中心に、集った人たちとの間にヒュッゲの輪が広がります。

【日時】 各回 15：30～17：00
6月4日（火）パティシエ特製のデンマークな野菜のケーキ
6月5日（水）ベーカリーが旅で出会ったデニッシュペストリー
6月6日（木）エルダーフラワーシロップでつくるシェフのデザート

【料金】 各 2,000円



【5F デンマークルーム】アートとエコを学ぶ、おいしい時間 ※初開催

長年デンマークで暮らす造形作家の高田ケラー有子さんによるセミナー&ランチ会。“アート”と“エコ”を日常に軽やかに取り入る方法のお話の後、デンマークランチを囲んでヒュッゲなひとときを。毎日をヒュッゲに暮らすヒントをお伝えします。

【日時】 6月11日（火） 11：00～13：30
【料金】 4,000円



◆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）

デンマークフェアのスタートに合わせ、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

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。

アンデルセルートート（ダークチェリー） 1,296円

