

# ANDERSEN

2020年11月  
株式会社アンデルセン

実りの秋を楽しむ3日間  
**アンデルセン小谷サービスエリア(上り線)**  
**秋祭り 開催 11/21(土)～23日(月・祝)**

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:礪部 進也)は、山陽自動車道(上り線/大阪方面)にあるアンデルセン小谷サービスエリアにて、11月21日～23日の3日間に「秋祭り」を開催いたします。

昨年に引き続いての開催となり、北広島町の自社農場アンデルセンファームでこの秋収穫した旬のりんごや、季節限定のパン、そして広島、中国地方の美味しいものをご紹介します。

日頃のご愛顧に対する感謝の気持ちを込めて、食欲の秋を満喫する内容で、皆さまをお迎えます。

■開催日時/今回のポイント

2020年11月21日(土)～23日(月・祝)

【ここ小谷サービスエリアでのみ販売!】

〈採れたてりんごを販売〉

アンデルセングループの自社農場アンデルセンファームでこの秋収穫されたりんごを販売します。甘みが強くほどよい酸味のあるシナノゴールド、さわやかな酸味でアップルパイに適したグラニースミスの2種類をご用意します。

(1個 シナノゴールド 120円、グラニースミス 140円で販売)

※アンデルセンファーム

広島県北部の北広島町にあるアンデルセングループの自社農場。低農薬でりんごを栽培したいという思いから「新しい化栽培」を採用。4種類(紅玉、スリムレッド、シナノゴールド、グラニースミス)のりんごを栽培し、焼き菓子やジュースに加工しています。また、同農場ではワイン用のぶどうも栽培。外部へ醸造委託し、ワイン(赤ワイン“志”、白ワイン“幸”)を製造しています。



アンデルセンファームのりんご

〈季節限定のパン・スイーツの販売〉

アンデルセンファームのぶどうからできた赤ワイン“志”を使用した季節限定の「フルーツと赤ワインのパン」をはじめ、りんごのタタンなど食事用のパンからスイーツまでをご用意しています。



フルーツと赤ワインのパン

〈レストランでは特別メニュー/牡蠣フェアも同時開催〉

レストランでは、秋祭りの期間中「広島県産黒毛和牛のサーロインステーキ」を数量限定で販売します。また「牡蠣のチーズフォンデュ」など牡蠣を使った料理もご用意しています。

【広島 中国地方の美味しいものが大集結】 〈大物産展開催〉

広島県のつくりたての味をその場で楽しめます。

世羅牛の串焼き、三次市の布野オーストリッチ(ダチョウ肉)の串揚げ、庄原市の特産「高野大根」の切り干しをたっぷり入れた豚まんなど、実演販売を行います。

■開催場所

アンデルセン小谷サービスエリア(上り線)

〒739-2121 広島県東広島市高屋町小谷 5561

高速道路をご利用の場合:

山陽自動車道上り線 広島I.C.より約30分

県道をご利用の場合:JR白市駅方面より車で約10分

～お客様感謝 DAY 実施～

2021年3月までの第3土曜日

ショッピングコーナー(フラワー含む)とベーカリー商品が  
20%OFF

※フードメニュー、宝くじ、たばこ、新聞などは対象外

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 FAX: 082-240-9072

〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル