

# ANDERSEN GROUP

2020年3月4日  
(株)アンデルセン・パン生活文化研究所

## オープンまで 150 日 広島アンデルセン、2020年8月1日(土)オープン

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所(本社:広島市中区、代表取締役社長:沼田 二郎)は、現在、広島本通商店街において建て替え工事が進む広島アンデルセンのオープン日を2020年8月1日(土)に決定いたしました。

2020年8月1日はアンデルセングループにとって、創業の精神と歴史を受け継ぎ、未来へつなぐ節目の日となります。「おいしいパンを作って、人々に喜んでいただきたい」との想いでレンガ窯に火を入れたのが、創業日である1948年8月1日。それから72年後の8月1日、変わらぬ想いで新たな一步を踏み出します。

広島アンデルセンは、1925年に銀行として建てられた建物を買い取り、「食卓に幸せを運ぶ」をキャッチフレーズに1967年にオープン。原爆にも耐えた建物で、お客様の食生活の向上を願って日々パンを焼き続けてまいりました。

この度オープンする新店舗でも、創業の精神と歴史を受け継ぎ、そしてここまで広島の皆さまに育てていただいたことへの感謝の気持ちを込め、これまで以上にパンを通じて暮らしの豊かさ、楽しさをお届けしてまいります。

### ■本リリースの内容(計7枚)

表紙	...	P.1
広島アンデルセンについて	...	P.2~4
新店舗完成イメージ	...	P.5
新店舗概要	...	P.6
建物概要・今後のスケジュール	...	P.7

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 / 〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル

# ANDERSEN GROUP

## 広島アンデルセンについて

(創業の精神と歴史を受け継ぎ、そして未来へ)

### パンのある豊かな暮らしの提案

広島アンデルセンは、「食卓に幸せを運ぶ」をキャッチフレーズに、1967年10月21日 本通にオープンしました。“商品売る前に生活を売る”という考えのもと、パンのある豊かな暮らしを楽しむためには何が必要かという発想から、レストランをはじめ、デリカテッセン、洋菓子、ワイン、さらには食卓を飾るお花まで、ベーカリーという既存概念に捉われない商品を一トータルで品揃えし、お客様をお迎えしました。

その後も時代とともに変わってゆく豊かな暮らしに合わせ、広島アンデルセンはその時代の一步先を行く提案を実現するため、1978年、1988年、2002年にリニューアルを実施。中でも8階建ての新館を増築した1978年の改装では、パーティフロアや料理教室などを行う文化発信のフロアを備え、ベーカリーの枠をさらに超えた、新しい文化の発信を行ってきました。

### お手本は、いつもデンマーク。

広島アンデルセンの店名は、お手本とする国 デンマークを代表する童話作家ハンス・クリスチャン・アンデルセンからいただいています。

アンデルセングループが、北欧の小さな国 デンマークを企業活動のお手本とするきっかけとなったのが、1959年に創業者 高木俊介がデンマーク・コペンハーゲンのホテルの朝食で食べたデニッシュペストリーでした。そのおいしさを日本のお客様にもお届けしたいとの一心で、デンマークとの交流を重ねる中で、デンマークという国の在り方そのものに魅了されたアンデルセングループは、デニッシュペストリーの紹介にとどまらず、そこに暮らす人たちの豊かな生き方も日本のお客様に伝えたいと企業活動を続けています。

### Hygge (ヒュッゲ)

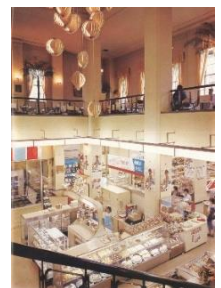
Hygge (ヒュッゲ) とは、「人と人とのふれあいから生まれる、温かな居心地のよい雰囲気」を表すデンマーク語。さりげないけれど日常のすみずみにある幸せを大切にするデンマークの人たちの暮らしぶりを象徴する言葉です。

デンマークの人たちが暮らしの中で大切にしているヒュッゲを、アンデルセングループの商品、サービス、店舗を通じてお届けしたい。そんな思いを込めて、1988年広島アンデルセン2回目の改装コンセプトを「ヒュッゲの街」とするなど、広島アンデルセンを筆頭に、アンデルセングループの商品、サービス、店舗のすべてで表現する大切な言葉となっています。

# ANDERSEN GROUP

## 広島アンデルセンと、その建物の歴史

- 1925年 旧三井銀行広島支店として竣工  
ルネッサンス様式を基本とし、正面玄関には上下に異なる柱頭（1階はドーリア式、2階はコリント式）がついた石柱、開口部はアーチ型をはさんでパ  
ラディアンウィンドウとよばれる3連の矩形窓<sup>くけい</sup>を配した美しい建物でした。
- 1943年 第一銀行と合併し帝国銀行広島支店となる
- 1945年8月 被爆  
爆心地から東方360mに位置し、爆風によって構造躯体が大破し、更に火災によって全焼。爆心側の西壁は大半が崩壊し、北壁は亀裂が生じ屋根の半分が落下しました。
- 1948年8月1日 広島市比治山本町において、創業
- 1950年 改修され、再び銀行として使用
- 1952年 広島アンデルセンの前身となる「パンホール」オープン  
広島の中心的な繁華街である本通に、“食べることの楽しさの提案”をコンセプトに出店。神戸のホテルのシェフを招き、当時まだ庶民に馴染みのなかったサンドイッチを提供するなど、本格かつ新しいおいしさの提供に努めました。  
<本格的なサンドイッチ、クリスマスケーキを提供>
- 1959年 1962年 創業者 高木俊介がデンマークでデニッシュペストリーと出会う  
日本で初めて、デニッシュペストリーを発売
- 1967年4月 タカキベーカリーが、銀行の建物を買取る  
銀行から買い取った建物をどう使うかに迷った高木 俊介・彬子 創業者夫妻はヨーロッパを訪問。その際、ローマの菓子メーカーが歴史的な建物の中で、現代的な新しい感覚の商売をしているのを目の当たりにします。古いものを大切に活かし、その中から新しいものを生み出し、育てる有様に感動し、歴史ある建物を残すことに決めました
- 1967年10月 広島アンデルセン オープン  
より多くの人に、パンを通じて豊かな食生活を楽しんでいただきたいと、ベーカリーとレストランの複合店をオープン。ミート、デリカテッセンから食卓を彩る花まで、既成概念に捉われることなく、パンを楽しむための商品をトータルで品揃えし、ヨーロッパを源流とした食文化を発信に努めました。  
<日本初のパンのセルフサービス方式を導入>
- 1978年10月 8階建ての新館を増築し、リニューアルオープン  
2階建ての旧館はそのまま大切に残し、8階建ての新館を増築。人生を豊かにする情報や機会を提供したいとの思いから、料理教室などを開催する情報フロアや、素敵な人と知り合う場としてパーティフロアを展開しました。また、北欧の厳しい気候風土の中で育まれた、たくましく、素朴な中にも豊かな暮らしを求めて素敵に生きる姿勢に共感し、館内外で北欧を表現しました。  
<パンのある豊かな暮らしを体感する情報フロア、北欧を表現したパーティフロアを展開>



# ANDERSEN GROUP

1988年11月

「ヒュッゲの街」をコンセプトに2回目の改装

「パーソナルなサービスとプロフェッショナルなコンサルティング」を合言葉とし、個々が独立したブティックのような店が立ち並びデンマークの街を店内に表現しました。1階には20もの専門店が集結し、多くの売場で対面販売を展開。なじみのない商品もお客様へ丁寧に紹介することで、会話を楽しむ機会が生まれ、コンセプトにある「ヒュッゲ」を感じていただけのお店として親しまれました。

<この改装を機に、ヒュッゲという言葉が公式に使用>



2002年4月

「the Bakery and more パンからはじまる、ヒュッゲな暮らし。」をコンセプトに3回目の改装

3回目のリニューアルオープンでは、ベーカリーとしてできること、やらなければならないことを追求し、ベーカリーの枠を超えて全館でパンのある暮らしを提案しようという思いをコンセプトに込めました。

パンづくりの原点に戻り、パンのおいしさを改めて追及することの象徴として、店内中央に日本最大級の石窯を設置。石窯から焼きあがるパンを中心に、賑わいと楽しさをお届けしました。

<アンデルセングループとして初めて石窯を導入>



2016年1月

旧建物での営業を終了

広島アンデルセンは1967年のオープン以来、一貫して「食卓に幸せを運ぶ」ことを志してまいりました。これから先の時代、変わらずその志を実現するため、建物を解体・建て替えを決断しました。



2018年7月

建て替え工事 着工

建て替えにあたっては、創業の精神と歴史を引き継ぎ、未来につなぐ店づくりを実現すること、そして被爆建物としての重要性や歴史的意義を鑑み、その保存の可能性の検討を重ねてきました。被爆壁の保存に関しては、旧建物東側の壁の一部を切り出し、新建物にはめ込む形での保存を決定。それにより、被爆建物としての登録が継続されることになりました。



2019年10月

被爆壁保存取り付け施工 実施

原爆にも耐えたルネッサンス様式の重厚で美しい建物は、1967年のオープン当時はまだ異文化であった「パンのある暮らし」を提案する舞台にふさわしく、その後約50年間にわたり賑わいと楽しさあふれる場として大切に活用してきました。一方、年月を経るごとに被爆建物としての重要性・公共性が高まっていることを認識したうえで、被爆地 広島でさまざまな歴史をくぐり抜けてきた建物を大切に使い続けてきました。

しかし、竣工から100年近く経ち、その間に被爆を受けた建物の老朽化は著しく、建て替えを決断。建て替えを決断した後も、被爆建物としての保存の可能性を専門家の皆さまのご意見も伺いながら検討した結果、旧建物東側に残る被爆壁の一部 約50㎡を新建物に移設・保存することを決め、2019年10月にはその施工工事を実施。被爆壁の一部保存に関する説明プレートを店舗敷地内に設置し、この建物が広島の地で歩んできた歴史を後世に伝えていきます。



## 【今後の予定】

2020年7月28日 竣工

2020年8月1日 広島アンデルセン オープン

# ANDERSEN GROUP

## 新店舗完成イメージ



北東方向から



南東方向から

# ANDERSEN GROUP

## 新店舗概要

創業の精神を具現化した店舗である広島アンデルセン。1967年のオープンから育て実らせてきたパンを中心とした食文化、創業の地広島で長い時を経た歴史的建物、地元の皆様との思い出の数々など、これまで大切にしてきたことを引き継ぎ、そしてさらに新たな価値を生み出し提供する店舗でありたい。

このような想いで、新店舗では、全館を「実り」、「時・暦」、「地元」、「環境」の4つの視点でつなぎます。

商品、サービスは、アンデルセングループがお手本とするデンマークから、そして高木俊介メモリアルアンデルセン芸北100年農場から学んできたことを表現。大地で作物が実るように、暮らしに豊かな実り(モノやコト、人)をもたらす、そんな店舗を目指します。例えば、その季節だから楽しめる旬、海の幸・山の幸に恵まれた広島だから楽しめるおいしさ、食を楽しみそれを未来のエコにつなげること、お客様の大切な思い出を過去から未来に引き継ぐこと。全館を有機的につなぎます。

5F

### 4・5F パーティフロア

歴史ある建物の中、スタイリッシュなデンマークを表現した新しい空間。広島アンデルセン伝統の旬を大切にしたお料理と、集う人を思いアレンジするフラワーや心を込めた贈り物。これらを焼きたてパンとヒュッゲなサービスでつなぎ、ベーカリーらしく温かみのあるパーティを演出します。

4F

ウェディングでは、式を挙げるお二人の想いをカタチにすることを広島アンデルセン全館スタッフがお手伝いします。

3F

### 3F カルチャーフロア

広島アンデルセン全館で提案する「パンのある豊かな暮らし」を、プロの講師や同じ好奇心を持つ仲間と一緒に学ぶフロア。全館に揃えた商品と合わせ、情報の広がり、集う人とのつながりを通じ、お客様のライフスタイルの輪を広げてまいります。ベーキングスクールやフラワースクールなどこれまで人気の講座に加え、旬の実りを楽しむクッキングスクールなど、新たなカリキュラムもスタートする予定です。

2F

### 2F アンデルセンキッチン

約150席を備え、「広島」「旬」「デンマーク」をテーマに、朝食、ランチ、ディナーそれぞれの時間帯に合わせた新たなメニューを展開。特に朝食は、観光で広島を訪れた方をはじめ、素敵なお一日のはじまりを広島アンデルセンで過ごしていただけるよう、ベーカリーとして、パンのおいしさにこだわり抜いたメニューをご用意します。また旧店舗で好評をいただいていたディナータイムのビュッフェも新しいスタイルにリニューアル。特設コーナーを設けて、旬の味わい、できたてのおいしさ、ワクワクをお楽しみいただけます。

1F

### 1F ベーカリーマーケット / ジャン＝ポール・エヴァン

広島アンデルセン全館をつなぐパンだからこそ、とことんこだわりたい。そんな思いで、今回のオープンを機に、全てのパンを一から見直すことに取り組んでいます。広島のお客様に長く親しまれている伝統の味わいを大切にしながら、新たな価値がプラスされたさまざまなパン。そして、パンとの相性を考えて一つひとつ丁寧に選び抜いたデリ、ワイン、チーズ、グロサリー、スイーツ、フラワーの数々。それらのマッチングにより、フロアいっぱいに「旬」なおいしさ、楽しさが溢れます。

ベーカリー&グロサリー/デニッシュ&スイーツ/デリカテッセン/  
ワイン/フラワー/サンドイッチ

### 1F 屋外 HYGGE Park(ヒュッゲパーク)

いつも人々がヒュッゲに集う場所。高木俊介メモリアルアンデルセン芸北100年農場がある芸北の自然をイメージした緑の空間で、カフェとしてのご利用はもちろん、青空のもと、イベントやウェディング、ワークショップなどを企画し、広島の街中に賑わいをつくります。

# ANDERSEN GROUP

## 建物概要

名称	広島アンデルセン
所在地	広島市中区本通 7-1
階数	地上 5 階
延床面積 (約)	3,400 m <sup>2</sup> 1F 780 m <sup>2</sup> /2F 660 m <sup>2</sup> /3F 660 m <sup>2</sup> /4F 640 m <sup>2</sup> /5F 640 m <sup>2</sup> ヒュッゲパーク 260 m <sup>2</sup>
構造	鉄筋コンクリート

## スケジュール

### 1) 広島アンデルセン紙屋町(現店舗)の営業スケジュール

2020年5月10日(日)	通常営業 終了 ※5月10日は全館18:00閉店となります。
2020年5月13日(水)～	縮小営業 ※1Fフロアにてパン、ワイン、フラワー商品の一部販売となります。
2020年7月26日(日)	営業終了

### 2) 新広島アンデルセンオープンと、その後のスケジュール(予定)

2020年6月	建築用 仮囲いの撤去 被爆壁保存に関する説明プレートの設置(建物本通面 西側) ※説明プレートの設置施工はマスコミ公開を予定しています。
2020年7月28日(火)	竣工式
2020年7月30日(木)	内覧会 ※マスコミ向け内覧会も同日開催予定です。
2020年8月1日(土)	グランドオープン 10時～ オープニングセレモニー
2020年10月	デンマークフェア 開催