

2年ぶりに表参道へ。 青山アンデルセン×スパイラルカフェ 期間限定コラボ(10/7~14)



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、2019年10月7日(月)から14日(月・祝)の8日間、東京・表参道の複合文化施設スパイラル 1Fの「スパイラルカフェ」にて、青山アンデルセンの人気オリジナル商品を期間限定で販売します。東京メトロ表参道駅改修工事のため、2017年7月に47年の歴史に幕を閉じた青山アンデルセン。それから約2年がたち、今もなお再開を待つお客様から多くのお声をいただいています。今回、スパイラルカフェとの素敵なコラボで青山アンデルセンの思い出の味をお楽しみいただけることになりました。

「青山アンデルセン」の人気オリジナル商品が期間限定で復活！

1970年に「東京・青山にコペンハーゲンの街角を持ってきました」をキャッチフレーズにオープンした青山アンデルセンは、デニッシュペストリーを看板商品に、カフェ、レストランのあるベーカリーとして、全館を通じてパンのある食卓を発信。また、多数のオリジナル商品を品揃えし、青山アンデルセンならではのおいしさをお届けしました。今回、スパイラルカフェとのコラボにより、青山アンデルセンで販売していた人気のパン約15種類と、焼き菓子を販売します。不動の人気商品「青山アンデルセントースト」や秋の定番「りんごとくるみのリュスティック」といった食事用パン、「青山クリームパン」や「ハーブソーセージロール」などの菓子・惣菜パン、デニッシュペストリーの数々は青山アンデルセンオリジナルの味。また、スパイラルカフェ店内では、青山アンデルセンのパンを使ったメニューをご提供。青山アンデルセンのおいしさを8日間限定でお届けします。

＜主な商品のご紹介＞ ※商品は全て税抜き表示

青山アンデルセントースト 1本 500円	りんごとくるみのリュスティック 1個 260円	青山クリームパン 1個 220円	ハーブソーセージロール 1個 300円
			
素朴な味わいの食事用パン。厚めにスライスしてトーストするとよりいっそう香ばしさが引き立ちます。内相はもっちりとした食感。一番人気の食事用パンです。	甘酸っぱい生のりんごと、くるみを使って焼き上げました。ほんのり利いた生姜が隠し味。ごっこつとした不ぞろいの形も魅力の1つで、秋の人気商品でした。	ブリオッシュの生地で、自家製のカスタードクリームを包み、ソボロをトッピングして焼き上げました。手土産にも人気のあった商品です。	ハーブ入りのソーセージを、クロワッサンの生地で包んで焼き上げました。ランチタイムに人気だったアイテムです。

10月14日は青山アンデルセンオープン記念日

1970年に青山アンデルセンがオープンしたのが10月14日。私たちのお手本とする国デンマークでは、お誕生日を迎える本人がプレゼントを用意しふるまう習慣に倣い、10月14日にパンをご購入いただいた方、先着30名様にささやかなプレゼントをご用意します。

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで

Tel:03-6711-5030 Fax:03-6711-5069

〒140-0002 東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル2階

ANDERSEN

補足資料

< 日時・場所 >

2019年10月7日(月)～10月14日(月・祝) 午前11時～

※パンのテイクアウト販売はなくなり次第終了、スパイラルカフェのコラボレーションメニューは時間・数量限定となります。

スパイラルカフェ

〒107-0062 東京都港区南青山 5-6-23(スパイラル 1F)

TEL:03-3498-5791 営業時間 11:00～22:00、日祝 11:00～21:00

地下鉄表参道駅 B1、B3 出口すぐ

< 青山アンデルセンの歴史 >

1970年10月14日 オープン

「青山通りにコペンハーゲンの街角をもってきました」をキャッチフレーズに、首都圏のアンデルセン1号店としてオープン。当時の青山地区は、様々なベーカリーが進出したベーカリー激戦区でしたが、その中で「本格的なデニッシュペストリーを販売するベーカリー」として、他のベーカリーとは一線を画しました。外観はデンマークのベーカリーのイメージを踏襲し、1Fはベーカリーを展開。5メートルもの木製オープン棚の一番目立つ場所にデニッシュペストリーを陳列しました。2Fのレストランでは、オープンサンドイッチや、シチューなどを提供していました。



1970年の青山アンデルセンのオープン時、看板商品として店頭に並んだのはデニッシュペストリー。店内からガラス越しに見える製造室で、デンマークから招聘したベーカリーがデニッシュペストリーを次々と焼き上げる様子は、お客様の注目を集めました。アンデルセンの定番商品となっている「ダークチェリー」は、青山アンデルセンで生まれ全国に展開した商品です。

1985年 移転、リニューアルオープン

開店から15年後、もう一度原点を見直し「品質とサービスは日本一を目指す」を合言葉に、現在店舗がある表参道交差点近くに移転。地上7階、地下2階建てのビルとしてオープンしました。1Fは、デニッシュペストリーやデンマークのマジパンを使った焼き菓子、バラエティブレッドを販売。2.3Fはシチュー、サンドイッチを中心としたレストランで、お料理とともに焼き立てのバラエティブレッドを自由に選んでいただくスタイルが好評をいただきました。B1Fはデリカテッセンとサンドイッチバーを展開。お好みのパンとフィリングを組み合わせてその場で作るオーダーサンドイッチが人気を博しました。



2004年 改装、リニューアルオープン

青山の地に密着し、パンのおいしさ、パンのある食卓の楽しさをお届けしたいとリニューアル。よりクオリティの高いデニッシュペストリーを提供するために、ペストリー作りに最適な温度で生地を作るペストリー専用ルームを新設しました。1Fのベーカリーでは、ライフスタイルを念頭に置いた商品を提供していくために、お客様によりおいしいパンの食べ方をご紹介する“ブレッドマスター”が常駐。また、2Fレストランにはオープンキッチンを新設し、全館を通じて、パンのある食卓をよりお楽しみいただけるようになりました。

2010年 40周年感謝祭

東京に進出して40年。お客様への感謝の気持ちを込めて、この時期限定の商品やイベントをご用意して感謝祭を行いました。1970年のオープン当時使用し、評判になった水田秀穂さんのイラストがショッピングバッグとして再登場。通常は販売していないロングペストリーの販売や、復刻商品の品揃えで、お客様からご好評をいただきました。

2017年 青山アンデルセン閉店

2017年7月31日、青山アンデルセンは47年の歴史に幕を閉じました。これは、東京地下鉄株式会社様が進められている表参道駅におけるバリアフリー化の整備等、改修計画に協力するもので、その公共性に賛同し、決定いたしました。青山の地でお客様に育てていただいた感謝の気持ちを「TAK!」(デンマーク語で“ありがとう”の意)という言葉で表現しました。最終営業日が近付くにつれ、閉店を惜しんで多くのお客様にお越しいただきました。