

# ANDERSEN GROUP

2021年5月31日  
アンデルセングループ 広報室

## Enjoy “Hygge” Life! ～見つけよう、ヒュッゲに暮らすアイデアの種～ 2021年 広島アンデルセン デンマークフェア開催

アンデルセングループの旗艦店 広島アンデルセン（所在地：広島市中区本通7-1）は、2021年6月1日（火）～30日（水）の1カ月間、デンマークの暮らしや感性をお伝えする「デンマークフェア」を開催いたします。

デンマークフェアは1967年に本通にオープンした広島アンデルセンの開店1周年を記念して開催されたのが始まり。1984年以降、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開催しており、今年で38回目を迎えます。

今年は緊急事態宣言の発令に伴い、予定していたイベントの一部を延期または中止。また、営業時間・内容を一部縮小した中での開催となりますが、1Fを中心に、デニッシュペストリーやスメアブロ、酪農王国 デンマークが誇るバター、チーズなどの乳製品、デンマーク産ポークやアトランティックサーモンなどの商品と、その楽しみ方の紹介を通じて、豊かな暮らし、ヒュッゲ（※）なひとときのお手伝いをしてまいります。

※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」を意味するデンマークならではの言葉です。

### 【広島アンデルセンのデンマークフェア 実施概要】

- 実施期間 2021年6月1日（火）～30日（水）
- テーマ Enjoy “Hygge” Life! 見つけよう、ヒュッゲに暮らすアイデアの種
- 営業時間

緊急事態宣言発令期間中（6/20 まで※）	通常営業
1F ベーカリー 10:00～17:00	1F ベーカリー 10:00～19:00 ※店内一部 7:30 から営業
2F レストラン 休業	2F レストラン 11:00～21:00 ※土日祝は、8:00～21:00

※緊急事態宣言終了後の営業については、広島県・市の感染拡大防止に関する要請を確認し、改めて決定いたします。

- 中止または延期のイベント ※延期のイベントに関して、延期後の開催日程は未定

中止	6/5（土）	【イベント】"おんぷらんと"がおくる不思議なこびとの世界
	6/12（土）	【セミナー】シャンパーニュで楽しむデニッシュテイスト！
	6/13（日）14（月） 17（木）	【カルチャー講座】 デンマークバターブレッドとデニッシュペストリーを作りました
延期	6/5（土）	【セミナー】高田ケラー有子さんと一緒にアートトリップ！ ～デンマークの日常とアートシーン～
	6/18（金）～20（日）	【展示販売会】北欧デザインマーケット ／広島アンデルセンパティールーム オープンハウス

本リリースに関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  
〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル Tel：082-240-9409  
※本リリースに記載の価格は、全て税込です。

# ANDERSEN GROUP

今年も、デンマークのおいしさをご紹介します。

## 1) デンマークバター「LURPAK (ルアーパック)」

デンマークフェアで毎年高い人気を得ているのが、酪農王国が誇るデンマークバター「LURPAK」。デンマークの豊かな自然の中で育まれた乳牛の良質なミルクだけが使われており、その品質と味の良さが認められ世界各国で親しまれています。その魅力はなんといっても、豊かな香りとなめらかさ。固める際に乳酸菌を添加しているため、かすかに酸味を帯びた芳醇な風味が生まれます。

アンデルセンでは 1984 年のデンマークフェアより、フェア期間中の特別販売でご紹介しています。



デンマークバター  
「LURPAK」  
¥993/1個 200g (有塩)

## 2) スメアブロ (オープンサンドイッチ)

「スメアブロ」は、薄く切ったパンのう上にバターを塗って、サーモンや甘えび、ハムなどを彩りよく盛りつけるデンマークいちばんの名物料理。身近にある良質な食材、地元のおいしい素材を上手に組み合わせ、おいしく、美しく、遊び心たっぷりに盛りつけるスメアブロは、デンマークの人たちの日々の豊かな暮らしを象徴する食べ方のように感じられ、広島アンデルセンでは、1967年のオープン時からいち早くご紹介してきました。

今年もスメアブロづくりに欠かせない、おいしいパンと良質なバター、食材をご用意し、その豊かな食べ方とともにご紹介いたします。



### <スメアブロの作り方>

5 mm~7 mmに薄くスライスしたパンにすみずみまでバターをたっぷり塗って、その上にサーモンやハム、チーズなど、好きな具材をのせます。ポイントは、パンが隠れるほど、大胆に華やかに盛りつけること。最後の仕上げは、野菜やハーブなどをのせて彩りよく。



### <スメアブロにおすすめのパン>

シリアルブレッド 1本 ¥740、1/2本 ¥370



風味豊かなライ麦の生地に国産の焙煎大麦、オーツフレーク、キヌアミックスがたっぷり入った香ばしさが特長。

ソフトカーネラグブロート

1本 ¥702、1/2本 ¥351



ひまわりの種、亜麻仁、ごま、ライ麦入り。デンマーク店でも人気のスメアブロ用の穀物パン。

# ANDERSEN GROUP

## 3) デニッシュペストリー

デニッシュペストリーは、アンデルセングループがデンマークに出会い、交流を深めるきっかけになったパン。今年のデンマークフェアでも、定番商品からデンマーク店のベーカリーが開発した新商品まで、たくさんの種類のデニッシュペストリーをご用意して、お客様をお迎えいたします。

定番のデニッシュペストリー  
上から、シナモンデニッシュ ¥205  
スパンダワー ¥237  
ダークチェリー ¥280



## 今年は、ダークチェリー発売 50 周年！

アンデルセングループが日本で初めてデニッシュペストリーを発売したのは、1962年。その後も、デンマーク王室御用達のベーカリー「トリアノン」のパン職人 ピーターセン氏から本場のデニッシュペストリーの製法を学ぶなど、そのおいしさに磨きをかけてきました。

そして、1970年に「東京・青山通りにコペンハーゲンの街角を持ってきました」のキャッチフレーズのもと、青山アンデルセンがオープン。その第一の役割は、本格的なデニッシュペストリーのおいしさを広くご紹介することでした。店内の一番目立つ場所にデニッシュペストリーを陳列し、デンマークのパン職人による実演やデンマーク人スタッフによる紹介など、その認知度を高めていきました。

そしてオープンの翌年（1971年）、日本人の好みに合うように季節感を取り入れようと、さくらんぼやブルーベリー、洋ナシなどのフルーツを使ったオリジナルのデニッシュペストリーを開発。このとき誕生したのが、“ダークチェリー”でした。



## デンマーク店のベーカリー ニクラスさん開発商品を発売！

1959年に創業者 高木俊介がデンマークでデニッシュペストリーに出会って以降、日本で育んできたデニッシュペストリーを里帰りさせデンマークの人々に味わっていただきたい、との思いから 2008年にデンマーク・コペンハーゲンに「アンデルセン」を出店しました。現在、コペンハーゲンにあるイスランズブリュッゲ店のチーフベーカリー ニクラスさんが、開発した商品をご提供します。



## Nichlas Jaime Frese (ニクラス ジェイミ フレーズ)

2011年からアンデルセン デンマーク店の製造責任者として勤務。デンマーク代表としてペストリーカップ世界大会（国対抗の洋菓子・パンのコンクール）に出場するなど、多方面に活躍されています。



左から

ニクラスさんのルバーブとゆずのデニッシュ

1カット ¥300

ニクラスさんのシューケーキ ¥410

ニクラスさんのホワイトチョコレート ¥518