

アンデルセン小谷サービスエリア(上り線) 秋祭り 開催 11/19(土) 20日(日)

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:松本 真一)は、アンデルセン小谷サービスエリアにて、11月19・20日の2日間、秋の実りのおいしさ楽しさを揃えて「秋祭り」を開催いたします。

りんごを使ったパン・スイーツ、そして自社農場アンデルセンファームの採れたてりんごの販売をはじめ、屋外で開催する秋祭りマルシェでは、焼きたて作りたての商品をご用意します。

日頃のご愛顧に対する感謝の気持ちを込めて、秋を満喫していただく内容で皆さまをお迎えます。

【秋の味覚 りんごを楽しむ。】

～アンデルセンファーム～

広島県北広島町に開場したアンデルセングループの農場で、りんごとぶどうを栽培しています。りんごは、ヨーロッパで主流の「新しい化栽培」を採用。木をコンパクトに育て、枝もあまり茂らないため、実に十分な養分がいきわたり、しっかりとした味わいのりんごが実ります。



アンデルセンファーム

アンデルセンファームのりんごを使ったパン・スイーツを販売 (詳細は別紙)

- ◆ 芸北りんごと赤ワインのパン ◆ 芸北りんごのパネトーネ
- ◆ 芸北りんごのブリオッシュ



芸北りんごと赤ワインのパン

アンデルセンファームの採れたてりんご(グラニースミス)を販売

さくさくとした食感で、ジューシーでさわやかな酸味が特徴です。調理しても煮崩れにくく、アップルパイなどのフィリングに最適です。



グラニースミス
1個 140円(税込)



1瓶 300g
3,240円(税込)

初登場

「アンデルセンファームのはちみつ」を販売 ※数量限定

アンデルセンファームのりんごの花を中心に芸北の花々から集めた蜂蜜です。

【秋祭りマルシェ開催】

2022年11月19・20日 10:00～17:00 屋外特設コーナー

スペイン製石窯で焼き上げたカスクートにスペアリブをはさんだ小谷サービスエリアならではのホットドッグや、岩国特産『がんね栗』を使用した特製餡の大判焼きなど実演販売を行います。

【その他のおすすめ商品】 (詳細は別紙)

☆ベーカリー 石窯で焼き上げた季節限定の「広島県産舞茸の石窯ピッツァ」 432円(税込)

☆レストラン お客様の席で仕上げるアツアツの丼「牡蠣の餡かけおこげ“井ご膳”」 1,500円(税込)



■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

ANDERSEN

別紙

【芸北りんごを使ったパン・スイーツ】

◆芸北りんごと赤ワインのパン 1個 820円 1/2個 410円 (税込)

赤ワインやスパイス等に漬けたフルーツミックス(レーズン、クランベリー、レモン、オレンジ)をライ麦粉、石臼引き粉入りの生地混ぜ、芸北りんご(シナノゴールド)プレザーブを包んで焼き上げました。



◆芸北りんごのパネトーネ 1,620円 (税込)

りんご発酵種を使った風味豊かな生地、芸北りんご(シナノゴールド)プレザーブとフルーツミックス(レーズン、オレンジスライス)を混ぜ焼き上げました。

※パネトーネとは

イタリアでクリスマス前に食べられる発酵菓子。

“パネ”は「パン」、「トーネ」は「おおきな」を意味するイタリア語



◆芸北りんごのブリオッシュ 248円 (税込)

ブリオッシュ生地、カスタードクリーム、角切り芸北りんご(シナノゴールド)プレザーブ、シナモンシュガーをはさみ、さらに上部にシナモンシュガーを全体にかけ焼き上げました。



【おすすめ商品】

季節限定

◆「広島県産舞茸の石窯ピッツァ」 432円 (税込)

直径約1.7mスペイン製の石窯で焼き上げた舞茸を味わえる石窯ピッツァ

生地にオリジナル舞茸ソース、クリームチーズソースを塗り、広島県産舞茸、ぶなしめじ、エリンギなどをトッピング

販売日:11月19日~12月25日の(土)(日)(祝日)



◆「牡蠣の餡かけおこげ“井ご膳”」 1,500円 (税込)

井をコース仕立てにしました。

☆前菜

ミニ井「亜麻仁の恵み牛焼肉井(赤味噌ダレ)」

ミニ井「舞茸・野菜天井」

☆主菜

「牡蠣の中華餡かけおこげ井」

※お席でおこげの上にアツアツの餡をかけて仕上げます。

鶏肉と椎茸のスープ・ザーサイ付

