

DENMARK TRAVEL



デニッシュペストリーとの出会いから始まったデンマークとのつながりのなかで、私たちがもっともお手本にしたいと思ったこと、それが「ヒュッゲ」。今回のデンマークの旅で見つけたヒュッゲをベーカー平岡がご紹介します!



人をつなぐ相席食堂「Absalon」

知らない人同士が8人1組になって食事をするアブサロン。はじめこそ緊張しますが、大勢で囲む食卓はまさにヒュッゲ!



時代を超えるデザイン 「レイジアナ美術館」

シンプルで上質なデザインは60年の時を経てもとても居心地のよい空間。子供のためのワークショップもあり、1日中家族で楽しめる美術館。



自然を味わう「108」
Nomaの姉妹店で提供するのは、自社農園で育て収穫したハーブ、野菜、果物などの魅力をあますところなく生かした料理ばかり。何よりスタッフの方々のサービスがヒュッゲ。(このスタッフは3日働くと3日オフだそう!)

伝統を守り進化するスマーブロー「AAMANNS」

デンマークのランチ文化スマーブロー(オープンサンド)を進化させたオーマンズ。パンも食材も鮮度にこだわり、見た目の美しさと食感や味わいの変化が楽しめます。そのおいしさに思わず会話も弾みます。



ベーカリーはヒュッゲ空間
毎日たくさん的人が利用するベーカリー。パン職人の「お客様に喜んでもらいたい」という気持ちが、パンの温もりとともに店に溢れていました!

この旅の様子が、NHKの番組で紹介されます。
詳しくは裏面へ。