



ANDERSEN

私の好きなものが、好き。
(きっと見つかるデンマーク!)



Active Denmark!



2026

6.1^{MON} - 6.30^{TUE}



アンデルセン・デンマークフェア



Message



ヤール・フリース=マセン駐日デンマーク王国大使から日本のみなさまにメッセージをいただきました

このたびのアンデルセンのデンマークフェアの開催を大変嬉しく思います。「食」は、異文化を体験するもっとも楽しい方法のひとつです。このイベントを通して多くの方がデンマークの魅力の一端を発見するきっかけになれば幸いです。

デンマークではよく「幸せ」について語られますが、私たちにあって幸せとは劇的なできごとではなく、日々の暮らしに自然と織り込まれているものです。それは、日常のささやかな選択に表れます。私は日本に暮らす今でも、一日の始まりに良質なライ麦パンにバターとチーズをのせていただきます。ひと口かじると、家族と温かな朝食を囲んだ子どものころの思い出が蘇ります。こうしたひとときが、かけがえのない記憶となり、私にとっての「ヒュッゲ」を生み出してくれるのです。

デンマークには、パンづくりの長い伝統があります。白いパンやライ麦パンはどこでも手に入りますが、それらをじっくりと選ぶことには特別な意味があります。素材の質に目を向け、手でこねてつくられていることを知り、小麦粉も熟練した農家によって大切に育てられ、丁寧に製粉されたことに思いを馳せる—そうした背景を感じながら選ぶのです。だからこそ私は、地元のお気に入りのベーカリーで買ってお店を応援するようにしています。今回のデンマークフェアが、デンマークの味わいをご紹介しますだけでなく、その背景にある考え方、つまり質を大切にしたり、環境への配慮、そしてシンプルで意味のある時間を過ごすことなども伝える機会になることを願っています。訪れたみなさまが、おいしさの体験とともに日々の小さな幸せのヒントを持ち帰ってくださるなら、フェアはきっと大きな成功と言えるでしょう。

※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の言葉です。

from DENMARK

北欧ライフスタイルマーケット in 広島アンデルセン

「ここちよい夏のおうち時間を楽しむ」をテーマに、今年も開催します。よいものを長く使うという北欧の考えをお手本にアイテムを選びました。ちょっとした暮らしのアイデアもいっしょにご紹介していきます。お楽しみに!

6月23日(火)~6月28日(日)
10:00~19:00(最終日16:00まで)
会場:5Fスカンジナビアホール(広島アンデルセン)



Active Denmark!



Go to DENMARK

アンデルセンのデンマークフェアは、1968年に始まって半世紀あまり。その間、私たちの暮らしも大きく変わり、今ではモノも情報もあふれています。いろいろな新しいことについて目移りしてふわふわしてしまったり。ホントの幸せって何なのでしょう?そんなことを考えながら“幸せの国”と評されているデンマークの人たちをみると「自分の人生は自分でかじ取りをする」という考え方が根づいていることに気がきました。で、自分はどうかな?そんな思いが出发点です。

私の好きなものが、探す→見つける→楽しむ→

今年のフェアのテーマはActive Denmark! 私の好きなもの、好きなことを、あらためて見つめ直して、日々の暮らしのちょっとした選択(矢印)を自分の好きなように変えてみよう!というフェアにしたいと考えたのです。たとえば食ひとつとっても生産者さんのことに思いを巡らせたり、そこから生まれる暮らしの広がりなどに興味の矢印を伸ばして自分の“好き!”と丁寧に向き合ってみる。そんな風にしてふだんの小さな矢印を少し変えるだけで暮らしがヒュッゲになるはず。そのお手伝いのできれば、うれしいです。

to Hiroshima ANDERSEN



コペンハーゲンのアンデルセンからぶらっと行ける、私の好きな場所。

デンマークには「アンデルセン」が2店舗あります。和のエッセンスを加えた商品があったり、パティシエがつくるカラフルなケーキが並んでいたり、日本のアンデルセンとはかなり雰囲気が違います。デンマークを訪れることがあればアンデルセンだけでなくスタッフおすすめの場所にも寄って、ぜひ本場のヒュッゲを体験してみてください。



イスランズブリュッゲ店



オステッド店



ニコラス M
アンデルセンでパンを買ったその足で歩いて行けるピクニックスポット

1 Islands Brygge Park

アンデルセン・イスランズブリュッゲ店から徒歩2分。芝生でのんびりするならここ。運河に面し、暖かくなるとピクニックを楽しむ人が多い人気のスポットです。お店の人たちと仕事終わりに出かけたり、お店のフェアウェルパーティなどを楽しんだり(夏は海水浴場やジャズイベントなど、人でごった返すこともあるのでご注意ください)。夏のフリーマーケットで北欧のお気に入りグッズを探すのも楽しい!



アンデルセンからこのあたりまで自転車約10分

デンマークは自転車天国! レンタサイクルはオンライン予約もできますよ!

ローゼンボー城の王の庭のまわりにはパン屋さんがいっぱい。パンを買ってお城や湖を見ながらピクニック!

「ガソリングリル」へ行ってみよう!
地場の食材とオーガニックにこだわった、行列ができるほど人気のハンバーガーショップ「ガソリングリル」。6月、デンマークから広島アンデルセンに初上陸です!
1号店がガソリングリルの跡地から始まったことから「ガソリングリル」と命名!
※地図上のこのアイコンがお店の場所

百貨店「Mogasin」にはよいものが集まっています。チーズ売り場にもぜひ!

「Le Gourmand」は職人のチーズやワイン、良質な食材に出会える最高のリフレッシュスポット!



「Le Gourmand」は職人のチーズやワイン、良質な食材に出会える最高のリフレッシュスポット!

独断で選んだ“朝食のおいしいホテル”

2 Nimb Hotel

デンマークのおいしい朝食が味わえてヒュッゲなおもてなしも体験できます。パンはもちろんこだわりのチーズやちみつ、伝統的なライ麦のおかゆも楽しめる!チボリ公園に隣接し立地も良好。冬は閉まってしまうチボリ公園ですが、Nimbから園内が眺められます。

パン好きの私が立ち寄る“チーズ屋さん”

3 Arla Unika

屋内マーケットTorvehallerneKBH内にある「Arla Unika」。Gammel knasがここの人気のチーズで、甘み、コク、酸味、カリカリとしたタンパク質の結晶のバランスが絶妙!そのままでもパンにはさんでも最高でした。



“木陰が気持ちのいいベンチ”のある場所

4 Ørstedsparken

ストロイエのメイン通りから少し外れたところにある公園。湖を望む芝生に多くの人がつるいでいます。ストロイエで買ったパンやコーヒー、古本などを手にゴロンと楽しんで。



5 コペンハーゲン大学植物園

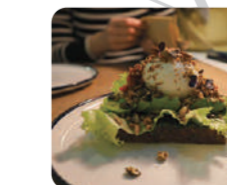
コペンハーゲンの中心にある広大な植物園。緑に囲まれた園内は歩くだけでも気分がいい。季節で移り変わる多彩な植物や花を見ることができます。基本的には入場無料、有料の温室で蝶を見ることもできますよ。



“掘り出し物の北欧食器”に出会えるかも

6 Antik K

ストロイエの脇道を少し入ったところにある「Antik K」というアンティークショップです。ロイヤルコペンハーゲンの食器やARABIA、オリンピックの限定マグカップなど、小さなお店ですが、北欧好きには宝の山のような。



小さなカフェや新しい建物が並び、Sydhavnエリア話題のスーパーマーケット「Supermarco」にもぜひ!

7 Ørestad Loppemarked

アンデルセン・オステッド店の前の通りで開かれるコペンハーゲン最長(約1.5km)のフリーマーケット。北欧デザインの雑貨からおもちゃ、家具など、アンティークがずらり。

8 Sonny

ライ麦パンはデンマークの国民食。カジュアルなスメアプロとしてライ麦パンをおいしく食べるならここ!

9 Christianshavns Færgecafé

地元民に愛されるデンマーク料理レストラン。伝統的なスメアプロも楽しめます。デンマークのレストランでは誕生日の人の席にデンマーク国旗が置かれるんです。



公園内には人々が集まって野菜を栽培する本格的なコミュニティガーデンもあってとってもデンマークです!

スメアプロがおいしい!お店



「Riga」は芝生のある公園や教会に隣接したご近所オープンカフェ。家族で過ごせるよ!



「Riga」は芝生のある公園や教会に隣接したご近所オープンカフェ。家族で過ごせるよ!

お店から歩いて3分の海水浴場。夏は水着をもってGo!



お店から歩いて3分の海水浴場。夏は水着をもってGo!

「Isblomsten」いつもお店にお花を届けてくれる花屋さん

金曜には14時頃から人が集まりだす「Fatty's」おいしいビール片手にヒュッゲに楽しもう!

アンデルセンのふたつのお店の間には大きな自然公園があるの!公園といっても森を散策する気分も味わえます



アンデルセンのふたつのお店の間には大きな自然公園があるの!公園といっても森を散策する気分も味わえます

公園内には人々が集まって野菜を栽培する本格的なコミュニティガーデンもあってとってもデンマークです!

アンデルセン
イスランズブリュッゲ店
Islands Brygge駅より徒歩約9分

アンデルセン
オステッド店
Bella Center駅より徒歩約2分

自転車約14分

※スタッフが訪問したときの情報です。訪問される際は最新情報をご確認ください。

from DENMARK

デンマーク店からやってくる、デンマーク!

このデンマークフェアにあわせ、アンデルセンのデンマーク店で人気のパンを日本のアンデルセンでアレンジして発売します。日本でもない、デンマークでもない、ふたつの国のよさがひとつになった新しいおいしさばかり。また、今年も6月限定でデンマークバターの特集販売も行います。ぜひ、このデンマークフェアの機会をお見逃しなく!

Miso-karamel Croissant



ニクラスさん

デンマーク店では

甘味に塩味をプラスした味わいがデンマークで人気。その塩味には「味噌」を使って日本らしさを演出したところ、評判を呼びました。



MISOキャラメルデニッシュ ¥292

味噌でほんのり塩味を、チョコレートでココを加えたキャラメルフィリングが絶妙のバランス。デンマークではすぐに売り切れることも多い人気のパンをアンデルセン自慢のデニッシュで再現しました。

Tomat & Burrata Pizza



Kartoffel Pizza



トマトと2種のチーズのピザ ¥411

日本ではデンマーク産のクリームチーズとサムソーチーズを使用。トマトのおいしさが引き立つ絶妙なコンビネーションがさわやかな味わいを生んでいます。
※使用しているクリームチーズの内、デンマーク産75%



ラモーンさん

デンマーク店では

人気の食材、じゃがいもを使ったり、夏のトマトを使ったり...じつはデンマーク人、ピザが大好き!

ポテトとマスカルポーネのピザ ¥432

日本の私たちが試食した際、想像していた味をよい意味で裏切られた一品。シンプルな素材を活かす意外性のある隠し味に感心しきりました。これぞ、デンマーク!

ニクラスさんとハイジさんに会いに行こう!

広島ではニクラスさんのスイーツ教室も開催します。

詳しい内容はWEBサイトをご覧ください。

6月1日(月)~3日(水)、6日(土) 広島アンデルセン

6月7日(日) アンデルセン京都伊勢丹店

6月9日(火) アンデルセン成城店



アンデルセンのデンマーク店からニクラスさんとハイジさんがやってきます!

København



Jordbær & Rabarber

デンマーク店では

デンマークでの品名は「コペンハーゲン」。首都の名前をつけるほどの自信作なんです。食べたなら、あなたも「コペンハーゲンっ子」に!



ハイジさん



マスカルポーネのクリームパン (いちご&ルバーブ) ¥389

マスカルポーネチーズを加えた軽やかなカスタードクリームに、いちご&ルバーブのフィリング。包み込んだのは初夏のデンマーク。



Citron & Mascarpone



マスカルポーネのクリームパン (レモン) ¥389

マスカルポーネチーズを加えた軽やかなカスタードクリームに、さわやかレモンフィリング。デンマーク流に炭酸飲料とどうぞ。

Smør



6月だけの特別販売です

デンマークバター (有塩・食塩不使用) 各1個 ¥1,782

酪農王国デンマークでは、ライ麦パンに特産のバターを塗って楽しめます。そんなデンマークが誇る「LURPAK」を今年も6月限定で特別輸入販売。なめらかな味わいはお料理にもぴったりです。



全粒穀物のパンとあわせてどうぞ

いまでは定番に!

デンマークのパン (シリアル)

¥972 (1本) ¥486 (1/2本)

昨年のフェアで発売以来、すっかり人気者の種類の香ばしさが際立つパン。どんなお料理にもあう雑味の少ない味わいは、デンマークバターとの相性も◎です。
※一部店舗では取扱いがございません。



デンマークのパン (シリアル)

デンマークの人たちは、全粒穀物のパンを選んでます。

1000年も昔からデンマークでつくり続けられている「ロブロ」(=ライ麦パン)は、近年“新しく古い食べ物”と言われ、その価値が見直されています。冬の野菜に乏しかったデンマークでは古くから全粒穀物でミネラルやビタミンをとる考えが根づいていました。栄養価に優れた「ロブロ」は、暮らしの糧であり、人にやさしいパンなのです。



アンデルセンが自信をもっておすすめする全粒穀物のパン



ホールグレイン・ロブロ ※広島アンデルセン限定

¥1,620 (1本) ¥810 (1/2本)・¥405 (1/4本)

忙しい朝に、おやつに、そしてベーストやチーズとあわせたり、食材をのせてスミアプロにしたりと日々の食事のバランスを整えてくれるライ麦パン。かみしめるほどに穀物の甘みが広がります。

あわせて楽しみたいパンの仲間たち



広島県産ケールのグリーンペースト(¥594)ケール、ルッコラ、バジル、パセリでつくったパンによく合う野菜のディップです。/オーガニック酪農のバイオニア、デンマークThise社のチーズ各種(ノースシーチーズ ¥950/100g ノースシーモックチーズ ¥972/100g ライトハウスチーズ ¥999/100g) ※広島アンデルセンのみの販売となります。

手軽に全粒穀物のパン

ラグブロットのスミアプロセット

¥7,992 ※送料込

ソフトカーネラグブロットに、醗酵バター、ローストビーフ、サーモントラウトとパテをアソート。スミアプロをつくる楽しさとともにお届けします。



ソフトカーネラグブロット

アンデルセン・デンマーク店の人気商品を再現しました。ひまわりの種、亜麻仁、ごま、ライ麦粒が入った滋味深い味わい。バターを塗ってサーモンやポークをのせれば、デンマークの食卓に。



ライ麦&穀物ブレッド (4枚入) ¥378

穀物の香ばしさと旨みが詰まった、ほんのり塩味のおいしさ。ライ麦粉やライ麦全粒粉、小麦ブラン、ライ麦粒ペースト、サワー種に、ひまわりの種、亜麻仁、ごまやオーツ麦なども加えました。そのままでも、バターを塗っても、スミアプロにしてもおすすめです。
※広島アンデルセンほか、一部店舗では取扱いがございません。

ライ麦&穀物ブレッド × デンマークバター

レシピをWEBでご紹介中です!



デンマークで広がるホールグレインパートナーシップ

「デンマーク・ホールグレイン(全粒穀物)パートナーシップ」は、2008年に設立された官民連携の取り組みで、食糧庁をはじめ、健康団体、小売業、食品メーカー、給食分野など29の組織で構成されています。このパートナーシップは、全粒穀物の摂取を促進し、国民の健康増進を図ることが目的。公式の食事指針のひとつである1日90g以上の全粒穀物の摂取を促すため、全粒穀物が豊富で脂肪・塩分・糖分が少ない基準を満たす商品にはオレンジのロゴが貼られ、売り場などで一目でわかるようになっています。

が、広島を巡って

Hiroshimaバーガー誕生。

コペンハーゲンのバーガーショップ「ガソリングリル」が日本初上陸。地場の食材とオーガニックにこだわるオーナーのクラウスさんとアンデルセンとのバーガーづくりは広島の生産者さんを巡ることから始まりました。同じ食材でも国が違えば味も文化も異なり、その道のりは苦難の連続。本場のおいしさを広島の食材で再現することは、広島アンデルセンの挑戦でもあったのです。

- 協農園さんから土づくりにこだわった「野菜」**を
おいしい野菜のために土からこだわる協農園さんの白
ねぎ、ピーナッツ、トマト…愛情たっぷりの野菜を使用。
 - サゴタニ牧農さんから「バター」と「チーズ」**を
風味豊かでまろやかな味わいはデンマークバターとは
真逆な魅力。でも、そのよさを活かす道を選んだのです。
 - 主役のパテは、旨みある広島県産の牛肉100%**!
日本と現地の肉質の違いがパテのおいしさを再現する
際のネックになりました。そして見つけ出した解決策は…
- ♡「パンズ」はもちろん広島アンデルセン入魂の作
バーガーのパン(パンズ)は、おいしすぎるとバランスが崩れる?!
私たちにとって思わぬ落とし穴でした。そして導き出した回答は…



詳しい情報はこちらから



Go to Hiroshima ANDERSEN

広島アンデルセンは Shun Andersen!



1967年のオープン以来、ずっとデンマークをお手本に「パンのあるヒュッグな暮らし」をお届けしてきました。デンマークの食文化が、地場の食材を、旬の時期に、自然のままにいただくことを大切にしているように、私たちも、多彩な「Shun」の実りと「Shun」な楽しさを全館でお届けしています。

広島アンデルセン2Fに

2Fアンデルセンキッチンに「ガソリングリル」がフェア限定でオープン! 2017年ブルーバグ社の「世界トップ27バーガー」に北ヨーロッパで唯一選ばれたおいしさをぜひお楽しみください。



「地場の食材」を使うのがデンマークの食文化であり、私のこだわりです。

6月1日(月) 10:30~17:00
ガソリングリル@ヒュッグパーク
フェア初日は、オーナーのクラウスさんが広島アンデルセンに登場! ヒュッグパークの青空のもとで「ガソリングリル」のおいしさを楽しみましょう!



Hiroshimaバーガー

協農園さんの白ねぎ、サゴタニ牧農さんのモッツアレラチーズ、そして広島アンデルセンのパン。私たちの料理長が出会った食材と仲間の想いをカタチにしたハンバーガーです。デンマークと広島の味がします。¥1,980

ドリンクにも Hiroshimaの旬を



Hiroshimaレモネード
広島レモンにエルダーフラワーが香ります。¥630

Hiroshimaゆずスカッシュ
広島の川根柚子を使ったさわやかな味わい。¥630

ポテトとナゲットもいかがですか?!



チキンナゲット
ガソリングリルはフライドチキンのようにサクサク&スパイシー!
3ピース¥650 / 5ピース¥1,000

ポテトフライ
クラウスさんこだわりの二度揚げ。お好みでディップ(ハニーマスタード/ガソリングリルソース各¥150)もどうぞ。レギュラー ¥440 / ラージ ¥550

お楽しみはバーガーだけじゃありません。



石窯ローストビーフとニジンのスミアプロ
ブレッドパ付 ¥2,000
お肉と魚、デンマークでは定番のふたつのスミアプロをどうぞ。

デンリッシュランチプレート
ブレッドパ付 ¥2,200
スミアプロやフリカデラなどのデンマークの伝統料理やホールグレイン・ロブに合うお料理をワンプレートに。



2F DENMARK BUFFET 夜は→デンマークビュッフェ!

デンマークの伝統料理クリスマスビーデニッシュポークや色鮮やかなスミアプロをデンマークのビール「カールスバーグ」とこいっしょに、デンマークのごちそうをビュッフェでお楽しみください。

6月1日(月)~6月30日(火) ※店休日17日(水)を除く
18:00~21:00 (最終受付19:30 ラストオーダー 20:30)

平日プラン 大人:5,000円 子ども:3,000円(小学生以下)
週末プラン 大人:5,500円 子ども:3,200円(小学生以下)
◎フリードリンク アルコールあり+2,000円/アルコールなし+1,000円
※4才未満は無料です

ビュッフェのご予約、お問い合わせは
お電話(082-247-2403 受付時間 10:00~19:00)
またはWEBにて承っております



探してみよう、楽しんでみよう、続けてみよう

デンマークの人たちの好きなこと

食卓に全粒穀物を上手に取り入れてみる



毎日のパンを全粒穀物に変えてみませんか? 体も喜ぶし、ライ麦は土壌にもやさしい、そんな時代があったひとつの選択。旨みと甘みたっぷりのロールパンは、お好みの食材をはさんでサンドイッチにもおすすめ。1F サンドイッチスタンドでも、旬のサンドイッチをご用意しています。
パン・コンブレ ¥972 / サワードゥポロー ¥194 / 全粒粉ポロー ¥194 / ひろしまサワーポロー ¥194



トマトとモッツアレラ
チーズのサンド ¥605



全粒粉ビスキュイサレ
¥734



こんどの週末は、スミアプロパーティー

伝統のあるスミアプロにも、近年では新しい風が吹いています。上に上にと食材を重ねてどこを切っても同じ味、ハーブを飾って彩りよく、いち早くご紹介いたします。

バーベキューポークと赤キャベツ ¥950 / 小鯛の甘露煮とトマト ¥1,404 / ローストビーフとポテト ¥1,404 / 広島サーモンとエリンギ ¥950 / 旬野菜 ¥950

ミッケラーは太陽の下で飲むべし!



いまの季節、デンマークの人たちは太陽を求めて野に海へとGo! まずは、デンマークビールで乾杯!

Mikkeller バイونت
ビアグラス2026 400ml ¥5,500
ミツケラービール
バーストIPA ¥748
ホップショップヘイジー IPA ¥748
イヤーオプザラガー ¥748

デンマークの伝統料理は焼きたてを



昔から特別な日に登場するデンマークの料理。塩味&カリカリの皮が何とも香ばしい! メインディッシュにはもちろん、穀物パンにはさんでサンドイッチにも◎です。

クリスマスビーデニッシュポーク ¥580/100g

大きく焼いて毎日その場でカット販売しています。 → 13:00 16:00



広島にきたらデニッシュをどうぞ

デニッシュペストリーを日本で最初につくったのは広島の私たちです。昔はデンマークから職人を招いて技術を教わり、いまでは逆に日本が刺激を与える存在になりました。このデンマーク国旗をイメージした新作は、私たちの交流の歴史を物語っています。
ラズベリーとクリームチーズのデニッシュ ¥486

コーヒーをデンマーク流に楽しむ



デンマークの人たちは、コーヒーが大好き。OBSCURA COFFEE ROASTERSさんの夏ブレンドに、コーヒー豆を余すことなく使ったクッキーとデニッシュサンドもご用意。この楽しい時間が未来もずっと続きますように…。
コーヒークッキー(8枚入) ¥864 / コーヒーと発酵バター香るデニッシュサンド ¥432

デンマーク店のパティシエ、ジョセフィーヌさんとカミラさんの♡がまつたケーキです

デンマーク店で人気のケーキが今年も登場。ヘーゼルナッツ生地に洋梨のコンポートとチーズムースをあわせたジョセフィーヌさんのLady in greenとカミラさんのジュン。どちらもデンマークの初夏の味がします。

Lady in green(洋梨とヘーゼルナッツ) ¥918 / ジュン(ゆずとラズベリー) ¥734



ジョセフィーヌ・ハンセン
オーステッド店の洋菓子製造責任者。Lady in greenで2024年のデンマーク「ケーキ・オブ・ザ・イヤー」第1位に輝きました。



甘いマジパンは心に届く



デンマークの伝統が息づくマジパン菓子。クランセケーはお祝いには欠かせません。姿もかわいらしくコーヒーのお供にぴったり。さりげない贈りものにかがてますか。
マンデルスモルホーン(アーモンド) ¥432 / エーベンチュアケ ¥378 / リュッケケ ¥378 / クランセケー(ラズベリー) ¥302 / クランセケーフィンガー ¥302



そこに花があるだけでうれしい

デンマークは世界有数の花が多く買われる国。食卓はもちろん、家中にお花があふれています。わが家を中心にヒュッグに過ごす時間を大切にしているのですね。

白&グリーンブーケ ¥2,200 / ノルディックサブレ(ヘーゼルナッツ) ¥702 / アネさんのユズクッキー ¥648

このマークの付いている商品は、広島アンデルセンのお店だけでなく、アンデルセンネット(通販サイト)でもお求めになれます。



Go to 広島アンデルセンの6月は毎日がデンマーク!

パンがお好きな方、デンマークを愛する方、ワインを楽しみたい方、スカンジナビアデザインに魅せられた方、日々の暮らしで自分らしさを大切にされている方、みなさんどうぞ広島アンデルセンへ。

5.31TH

前夜祭ディナー “Nordic meets Local”



駐日デンマーク王国
大使公邸
エグゼクティブシェフと
広島が紡ぐ
スペシャリテ

ニューノルディック・キュイジーヌの基本にある「地産地消」の考え方や地場の旬の食材が融合したディナーを通じて、デンマークと日本の食文化の共通点や持続可能な食のあり方を、おいしくお楽しみいただくパーティです。駐日デンマーク王国大使公邸のエグゼクティブシェフであるサンパット氏をお招きし、フェアのはじまりをいっしょにお祝いします。

5F スカンジナビアホール
18:00~20:30
会費:15,000円(50名様)

全館スタンプラリー開催



館内をぐりとActiveに巡って、“私の好きなもの”を見つけていただくスタンプラリーを開催します。対象商品をお買い上げごとに差し上げているスタンプを集めて、ヒュッゲなプレゼントを当てよう!

1 MON **START!**
なが〜い デニッシュペストリーのカットで
10:00~1F本通側入り口

ガソリングリル
@ヒュッゲパーク
10:30~17:00

デンマークで行列の絶えないハンバーガー専門店「ガソリングリル」のおいしさをヒュッゲパークで! オーナーのクラウスさんもこの日は広島アンデルセンにいらっしやいます。外で頬ばるハンバーガーはまた格別のおいしさです。

3 WED アンデルセン・デンマーク店
ニクラスさんに学ぶ
初夏のスイーツ教室

デンマーク店のニクラスさんのアクティブライフについてのお話を伺いながら(ハイジさんも参加!)、伝統的なお菓子「Medaljer(メダリエ)」の作り方を教えていただきます。デンマークのおふたりといっしょに、ヒュッゲなひとときを過ごしましょう。

3Fカルチャールーム
10:30~14:00
会費:7,700円(16名様)

Medaljerをニクラスさんのレシピで...

7 SUN ガソリングリル
キッチンカー
@サゴタニ牧場

サゴタニ牧場に遊びに来てね!

17 WED **店休日**

20 SAT 花とコーヒーのある暮らし

デンマークの人たちの暮らしには、当たり前のようにお花とコーヒーがあります。どちらもヒュッゲに過ごすための相棒のようなもの。初夏の暮らしを彩る花の飾り方、そして一杯のコーヒーができるまでのストーリーを聞きながら、毎日の何気ない時間がいっそう華やぐワザを学びましょう。

4Fデンマークルーム
13:00~14:30
会費:5,000円(20名様)

OBSCURA COFFEE ROASTERS
岡本英明さん
寺戸正三(フラワーデザイナー)

お花のミニワークショップあり

12 WED ライ麦100%のパン「ロブロ」を楽しむワークショップ

広島アンデルセンのベーカリーとシェフといっしょに「ホールグレイン・ロブロ」を楽しみましょう。まず、ベーカリーがロブロの作り方を実演。そのあとは、ロブロとあわせるペーストやサンドイッチをシェフといっしょにつくってランチタイム。とことんロブロを楽しむ2時間です(ロブロのお土産付)。

3Fカルチャールーム 11:00~13:00
会費:7,200円
講師:平岡憲治(ベーカリー長)/宇坪誠(シェフ)

13 SAT ホワイト&グリーンのブーケをつくらう!

フラワーデザイナー寺戸といっしょにさわやかなブーケづくりにチャレンジ!

6月14日 11:00~12:30
3Fマーガレットルーム
会費8,800円(花材費込)

27日、28日、はウエディングのテーブルコーディネートもご紹介します! ウエディングご相談もぜひご参加ください。

WINE & SMØRREBRØD
ワインと楽しむスミアブローのワークショップ

6月12日・26日 13:30~14:00 / 6月13日・27日 12:30~13:00

1Fワインテイスティングカウンターにて、ワインとのペアリングを考えたスミアブローのレシピをご紹介します。お客さまご自身で全粒穀物のパンに食材を重ねて仕上げていただきます。スミアブローと、ソムリエおすすめのワインのペアリングをお楽しみください。

2,500円 ソムリエおすすめペアリンググラスワイン2杯付き

23 TUE **OPEN!**

24 WED **スタンプラリー 抽選開始(28日まで)**

25 THU **OPEN!**

26 FRI **OPEN!**

27 SAT **OPEN!**

28 SUN **OPEN!**

北欧 ライフスタイルマーケット

6月23日(火)~28日(日)
10:00~19:00(最終日16:00まで)
5F スカンジナビアホール

暑さを増す日本の夏、おうちのなかで自分の好きなものに包まれて心地よく過ごしたいものです。北欧のデザインは、シンプルでいて愛らしく、涼しい風を呼び入れてくれます。

紙でつくる、私だけの小さな家。
ペーパークラフト「SAMLET」ワークショップ

家族が集まるおうちをモチーフにしたペーパークラフト「SAMLET」をつくりましょう! 色も形も選べて5分ほどで完成。食卓に飾ったり、壁に吊り下げたり、メッセージを書き添えても素敵です。

6月27日(土)28日(日) 各日10:00~15:00
参加費:300円(おうち1個分) ※予約不要
対象年齢:6歳以上
※5歳以下のお子さまも親御さまとごいっしょにおつくりいただけます。

フェアフィアールは行正さんと!

行正り香さんのActive life

6月にデンマークを旅される行正り香さん。最新のデンマーク情報はもちろん、旅先で出会ったおいしいものやおすすめスポットをご紹介します。ディナータイムは「照明」、ランチタイムは「テーブルコーディネート」がお話のメインとなるテーマ。「インテリア・デンマーク・旅」をキーワードに、行正り香さんといっしょにActiveな暮らしを見つけましょう。4月発売の書籍「照明と家具からはじめる北欧インテリア」から北欧の暮らし方についてもお話しいただく予定です。どうぞ、お楽しみに。

29 MON トーク&ディナー
6月29日(月) 18:30~21:00 5F スカンジナビアホール
会費:14,000円(40名様)

30 TUE トーク&ランチ
6月30日(火) 11:00~13:30 5F スカンジナビアホール
会費:11,000円(40名様)

広島アンデルセンのイベントのご予約はWEBとお電話にて承っております。
 ©WEB予約 <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture> ©電話:082-247-2403 代表(受付時間10:00~19:00)

デンマークフェア特別記念品

フェア期間のみマーガレット・クラブシールと交換できます。

6003X ポーラ2種セット **50点**
ひろしまサワーポーラ×1
全粒粉ポーラ×1
※広島アンデルセン限定

6003X ライ麦&穀物ブレッド (4枚入) **50点**
穀物の旨みがぎゅっと詰まったブレッドです。
※広島アンデルセンでは取扱いがありません。

1315T デンマークを楽しむパンセット **1,700点**
ライ麦パンからデニッシュまで、多彩な味わいの詰合せ。
【宅配】【冷凍】
※約2週間後のお届け