

# Denmark Fair

2025

6/1<sup>sun</sup> - 6/30<sup>mon</sup>



自然のままに、  
ヒュツゲしよう！

クリストファーさん

イエンス・イエンセンさん

アネさん



6月のアンデルセンは、さらにデンマーク！

ANDERSEN



## Message

ヤール・フリース=マスン

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



デンマークでは、自然に深い敬意を抱き、持続可能性は生活の中心にあります。リサイクルから地元産の食材の利用まで、環境を守るために意識的な選択を行い、将来にわたって自然を楽しみ続けられるように努めているのです。

この自然とのつながりは、デンマーク人の暮らしの中でもっとも大切にされていることのひとつである「ヒュッゲ」にも表れています。「ヒュッゲ」は、単なる言葉ではなく、森を静かに散歩すること、暖炉のそばで温かい紅茶を楽しむことや大切な人と過ごすことなど、ささやかなことから生まれる心地よさや幸福感を意味します。「ヒュッゲ」とは、大げさなことをすることではなく、自分がいる場所を安らかで心地よい雰囲気にする。つまり、ゆっくりと時間を過ごし、小さな瞬間を大切に、自然や日常の中に喜びを見出すことです。

デンマークの人々は、海辺の散歩や田舎道でのサイクリング、ただ新鮮な空気を胸いっぱい吸い込んだりといった、外で過ごす時間をとても大切にしています。この自然とのつながりがデンマークを特別な国にしているのです。いま日本に住んでいる私も、庭に座ったり、ランニングをしたり、季節の移り変わりを楽しんだりして、自然とふれあう時間を大切にしています。わが家ではキャンドルを灯したり、新鮮な花を飾ったりして、居心地のよい雰囲気をつくっています。これは、自然を家の中に取り入れるという、とてもデンマークらしい伝統です。アンデルセンのデンマークフェアを通じて、デンマークの文化を皆さんに少しでもお伝えできればうれしく思います。そして、このフェアが、家の中でも自然の中でも「ヒュッゲ」を感じていただくきっかけになれば幸いです。

### フェアの前夜は、広島アンデルセンでヒュッゲなひとときを

### 駐日デンマーク王国大使と過ごす デニッシュディナーパーティ

世界幸福度ランキングでいつも上位のデンマーク。その幸せの秘密や自然を大切に暮らす暮らし、サステナブルな未来について大使にお話を伺います。大使館シェフがこの日のためにご用意するコース料理とともに特別な一夜を。

5月31日(土) 18:00~20:30

5F スカンジナビアホール 会費:15,000円(40名様)

詳細・お申込みはこちら



デンマークの人たちの暮らしぶりは、「自然」という言葉がぴったりきます。特別なことをするわけではないけれど、身のまわりにあるすべてのモノ、人、そして環境を愛しみ、大切にしながら日々過ごしている。食べること、学ぶこと、働くこと、遊ぶこと、生きること、人の営みぜんぶが自然体であることを重んじている気がします。さあ、風が気持ちのいい季節がやってきました。いまこの瞬間をより豊かにするために、自然のままに、ヒュッゲしよう！

※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。

### アンデルセン・デンマーク店パティシエ

### アネさんの ナチュラルライフ

夏の短いデンマークの人々は自然の中で過ごすのが大好きです。平日は家の近くでウォーキング。夏は、キノコやベリー、野草を摘んできてお料理。野山で何が食べられるか、授業も受けているんですよ。週末やホリデーの時期は夫と大きな荷物とテントを背負ってハイキング！日常とは違うゆっくりとした時間がとっても気持ちいいんです。海辺のサマーハウスに家族みんなが集まって過ごすのもお気に入り。母といっしょに新しいレシピをいろいろ試したり…。今年、大きな庭のある家を購入したばかりなので、いまは新鮮なフルーツや野菜、ベリー、花々を収穫できる庭づくりと、それらを使った料理を勉強している真っ最中。そんな自然と過ごす時間は私たちの暮らしには欠かせません。

アネさん家に伝わる夏のデザートをつくってみよう！



### アネ・ミューラー・シーグバーセンさん

1992年デンマーク生まれ。2021年、アンデルセン・デンマーク店にパティシエとして入社。現在は、デンマークの2店舗を統括する洋菓子部門の責任者。2024年の「Denmark Best Bread&Cake(クッキー部門)」で1位に輝くなどコンテスト受賞も多数。

### アネさん& クリストファーさんの イベントいろいろ

### アネさん&クリストファーさんのスイーツパーク！

オープニングデーに、ヒュッゲパークでフェアのおすすめをワンプレートにしてお楽しみください。※なくなり次第、終了です。

6月1日(日)14:00～(広島アンデルセン)

### アネさんのスイーツ教室

アネさんとお話をしながら、お家で楽しむスイーツをつくっていっしょに楽しみましょう。

6月3日(火)14:30～17:30  
(広島アンデルセン)

デンマーク生まれ、現在は鎌倉にご家族で暮らしながらデンマーク流のライフスタイルを日本に紹介する著述家、編集者のイェンス・イェンセンさん。そんなイェンセンさんにナチュラルライフの5つのポイントを伺いました。

### イェンセンさんの

### 自然のままに暮らすコツ

そこにある自然を楽しもう！

ハーブや野菜を育ててみよう！

ちょっとお散歩してみよう！

いまの季節を味わおう！

お家の中に自然を取り入れよう！

お話の続きは、**6月7日(土)**に  
**広島アンデルセン**で開催される  
**イェンセンさんDay**で！

当日は、広島アンデルセンの中で外で、イェンセンさんといっしょにヒュッゲに楽しみながら暮らしをちょっと豊かにするヒントを教えていただきます。

①イェンセンさんのヒュッゲなナチュラルライフ  
(11:30～13:30 4Fデンマークルーム)

②イェンセンさんとアウトドアでヒュッゲタイム！  
(15:00～16:00 1Fヒュッゲパーク)

詳細・お申込みはこちら→

more!  
Denmark



📧 イェンセンさんたちに聞いてみたいこと、デンマークについて知りたいことを、みなさまから募集しています。セミナーやInstagramでご紹介させていただきます。

### アンデルセン・デンマーク店マネージャー

### クリストファーさんの ナチュラルライフ

私も妻もコペンハーゲン郊外の田舎で育ちました。妻の実家はMøn島にある古い農場にあって年中訪れているのですが、夏はより多くの時間をこの農場で過ごします。今年、その農場に隣接する土地で12人の友達といっしょにワイン畑をつくろうと計画しています。仲間が集って自分たちの手で土に触れながら作物に理解を深めることを目的としたプロジェクトです。完成まで時間がかかりますがとても楽しみ！いまは街に住んでいますが、田舎のすばらしさを子どもたちにも経験してほしいのです。そこでのいちばんの楽しみは、やはりディナー。デンマークには「ヒュッゲ」という言葉がありますが、“居心地のよさ”と例えたいですね。「ヒュッゲ」は、楽しむことでも、非日常的なことをすることもありません。家族や親しい友だちといっしょに過ごす何気ない時間の中に「ヒュッゲ」はあるのだと思います。



### クリストファーさんのスヌアプロ教室

クリストファーさんのナチュラルライフのお話とともに、スヌアプロのお家レシピを学び、いっしょに楽しみましょう。

6月3日(火)11:00～12:30(広島アンデルセン)  
6月8日(日)12:00～13:30(キッチンスタジオPatia四ツ谷)

詳細・お申込みはこちら



### クリストファー・フライボー・ヤンセンさん

1987年デンマーク生まれ。現在、アンデルセン・デンマーク店のコミュニケーションマネージャー。動画編集やデザイン、写真といった分野でもマルチに活躍中！サッカー、ゴルフ、テニス、自転車ロードレースをこよく愛するスポーツマンの一面も。



# 自然のままに、が日々のしあわせ。

朝は

パンとバターとチーズ

があればいい感じ

デンマークの朝食のおいしさは格別です。おいしいパンとバター、特産のチーズにハムや新鮮な卵、季節の野菜やフルーツも添えて。火は使わずパンと食材そのものの組み合わせを楽しむのがデニッシュブレックファスト。シンプルだからこそ、旬のおいしいものを。

WEB SHOP ヒュッゲな贈りもの

デンマークを楽しむパンセット  
¥5,184 ※送料込

デンマークのパンのある食卓をアソートしました。パン好きの方にうれしいギフトセットです。



天気の良い日は

サンドイッチを持って

ちょっとお外へ



海や山に行けなくても近所の公園でもいいし、家の中で窓をあけるだけでもいい。風が気持ちよければ、そこは“お外”。「デンマークのパン(シリアル)」は、1本で4つのサンドイッチが作れます。

more! Sandwich



「デンマークのパン(シリアル)」を  
お外で食べたいサンドイッチの  
レシピをWEBでご紹介中です!

More!

実りいろいろ、楽しみ方いろいろ、全国のアンデルセンで。

朝食にランチ、おやつにピクニック…、デンマークに学ぶアンデルセンは、自然の実りをおいしく活かすパンをつくっています。フェアにあわせて、新作ぞくぞく!

1.じゃがいもとハーブのパン じゃがいもにディルとサワークリームを和えてさわやかな味わいに。お料理に添えても◎です。(1本¥605・1/2本¥303) 2.マンゴーのサマーデニッシュ デンマークでよく使われるカルダモンが随時味です。(¥346) 3.レモンとポピーシードのデニッシュ 甘酸っぱさと香ばしさのハーモニー。(¥303) 4.モルタデラとマリボーチーズのサンド ライ麦パンにモルタデラとマリボーチーズ、赤キャベツとピーツのラペ、レタス、ディルをサンド。(¥497)

※広島アンデルセンほか、一部店舗では取扱いがない場合がございます。

いつ食べる? 誰と過ごす? 何を楽しむ? いまは選択肢がありすぎてうれしいけれど迷ってしまいますよね。そんなときは、デンマークの人たちにならって、自然のままに。そんなナチュラルライフにぴったりのおいしいパンや仲間たちを今年もたくさんご紹介していきます。まずは、実りいっぱいのパンとデンマークバターを用意しましょう!

for Breakfast

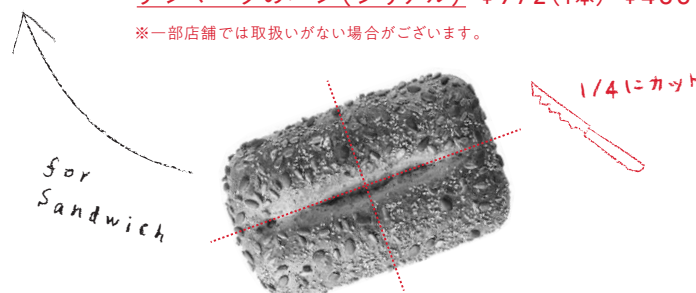


自然の実りを楽しむ、香ばしく味わい深いパン

デンマークで出会ったパンからインスピレーションを受けて誕生。ポピーシードと白ごま入りのしっとり生地まわりには、かぼちゃやひまわりの種などをトッピングしました。どんなお料理にもあわせやすい雑味の少ない味わいで、毎日の食卓で活躍します。シンプルにデンマークバターを塗っていただくのも、おすすめです。

デンマークのパン(シリアル) ¥972(1本)・¥486(1/2本)

※一部店舗では取扱いがない場合がございます。



for Sandwich

1/4にカット



酪農王国デンマークから今年も届きます!

デンマーク産のミルクからつくられた、なめらかな発酵バターは朝に昼に夜にと役立ち。酪農王国デンマークが誇る「LURPAK」を今年も6月限定で特別販売します。この機会に、ぜひどうぞ。

デンマークバター(有塩・食塩不使用) 各1個 ¥1,566

ライ麦パンは自然派の名脇役

かみしめるほどに甘みとコクが広がります。耳までやわらかいしっとりとしたおいしさでどなたにも食べやすく、ナイフとフォークで楽しむスメアプロにもぴったりのライ麦パン。

ライ麦ミニ食パン48

¥864(1本)

¥432(1/2本)・¥216(1/4本)

※広島アンデルセンほか、一部店舗では取扱いがない場合がございます。



フェア期間限定の  
スペシャルなデニッシュ!

デンマーク産のクリームチーズカスター&チーズケーキフィリングを重ねたさわやかな味わいにラズベリージャムが甘酸っぱいアクセント。ぜひ、焼きたてを!

2層のクリームチーズ  
デニッシュ ¥346

※クリームチーズの内、デンマーク産クリームチーズを74%使用しています。



サクサクの  
焼きたてがいちばん  
おいしいです!

それは1985年青山から始まりました

青山アンデルセンのリニューアル時に、上質なマジパン菓子も日本でも味わっていただきたいと独自の配合で焼き上げた、アンデルセン自慢のおいしさ。おひとつからお買い求めいただけます。

デンマークケーキ(4個入り) ¥972



Our Shops in Denmark!

デンマーク旅行の際には、ぜひアンデルセンへ!

私たちの創業者がはじめてデンマークを訪れてから66年。いまではアンデルセンがデンマークにも出店し、評判を呼んでいます。2店あるアンデルセンは、首都コペンハーゲンにあり地元の人々にも愛されるお店。日本のエッセンスを加えて華やかに進化し続けるおいしさを、ぜひご体験ください。

イスラズブリュッグ店  
Thorshavnsgade 26 2300 København S  
オーステッド店  
Ørestads Boulevard 49a 2300 København S



オーステッド店



イスラズブリュッグ店

週末は

準備ではなく

おしゃべりに時間をかける

合理性を重んじることもデンマークの特長。仕事上のランチは、30分でさっと済ませて、家族で過ごす夕食にたっぷり時間をかける。週末にゲストをお招きする時も考え方は同じ。準備に時間がかからず、みんなで楽しめるスメアプロパーティがおすすめ。手巻き寿司感覚でどうぞ。

WEB SHOP スメアプロをつくる楽しみをアソート!

ラグブロートのスメアプロセット  
¥7,452 ※送料込

ラグブロートに、酸酵バターやローストビーフ、サーモンにパテ。スメアプロをつくる楽しさもいっしょにお届けします。



頑張りすぎないうちに

さあ、デニッシュブレイク!



デンマークの人たちは、甘いものとコーヒーが大好きです。オフィスでも週に一度は思い思いにデニッシュペストリーを持ち寄ってデニッシュブレイク。そんなひとときが、あたまとこころに、安らぎと元気を届けてくれるのです。さあ、そろそろ濃いブラックコーヒーの香りとともに一息いれませんか?

WEB SHOP そんなデニッシュを夏の贈りものに…

カラフル7種のデニッシュセット  
¥4,320 ※送料込

広島アンデルセン限定デニッシュも楽しめる、ギフトにもぴったりのセットです。



# 広島アンデルセンは、全館ぐるりとデンマーク。

今年のデンマークフェアは、ぜひ袋町側から入ってまずフラワーコーナーからご覧になってください。デンマークのナチュラルライフに欠かせないのがお花。パンのあるいつもの食卓に一輪の花が咲いているだけで初夏の心地よい風を呼び込んでくれます。ようこそ、広島アンデルセンへ。

「デンマークフェアを巡る全館スタンプラリー」を開催します！

## 1F BAKERY MARKET



1



2



4



スメアブロにあうワインを  
ソムリエが厳選しました。

モンサラ カバ・ブルット NV

バルディネット・スペインが1989年に手がけた高品質カバ。瓶内二次発酵&長期熟成を経た本格派で辛口ながら柔らかな口当たりと繊細な泡が魅力。¥2,145

アロ アルバリーニョ&ロウレイロ 23

ソアリエロは、ロバート・バーカー氏も「ヴィーノ・ヴェルデの偉大な生産者」と賞賛するアルバリーニョの名手。アロマティックな香りときりとした味わいのバランスが絶妙。¥2,090

デリカテッセンカウンターを  
華やかに彩るスメアブロたち。

豊かな自然の恵みを、美しくパンの上に重ねた  
スメアブロを多彩にご用意しました。1.レバー  
パテ 2.ローストビーフ 3.ニンシと甘えび 4.フィ  
ッシュフライ 5.サーモンマリネ 各¥950

サンドイッチスタンドでもドリンクと  
セットで販売しています。  
晴れたら、ヒュッグパークでどうぞ！



3



5



1

スメアブロを楽しむならライ麦パンが正解。

1.夏のラグブロート／くるみといよかんビ  
ール入りのライ麦パンにオーツ麦とかぼ  
ちの種。¥691(1本)¥345(1/2本) 2.オー  
ブンサンドイル／さわやかなディル入  
りのライ麦パン。¥820(1本)¥410(1/2本)  
3.トレコンブロート／黒ごまと白ごま、全  
粒粉、ライ麦粉の香ばしい味わい。¥1,209  
(1本)¥604(1/2本) 4.ソフトカーネラ  
グブロート ¥1,036(1本)¥518(1/2本)

デンリッシュポークと  
シンプルに楽しんでみて。

ライ麦全粒粉カンパニユ  
焼き皮は香ばしく、中はしっとり  
歯切れがいい。ライ麦全粒粉の  
風味を活かしつつも食べやすく、  
サンドイッチにもおすすめです。  
¥950(1個) ¥475(1/2個)

大きく焼いて毎日  
その場でカット販売  
13:00 16:00



クリスピーデンリッシュポーク  
皮目に細かく切り目を入れフルード  
セルをふって香ばしく焼き上げたデン  
マークの伝統料理。¥580/100g

ノルディック  
ナッツブレッド

くるみ、かぼちの種、ひまわりの  
種、アーモンド、亜麻仁、オーツ  
マレーがみっちり。そのままでも、  
スメアブロにも。¥2,268(1本)  
¥1,134(1/2本) ¥567(1/4本)

チーズをのせて  
ワインどうぞ



キャストロクリーミーブルー /  
クリーミーホワイト

ピリッとした青カビならではの味わいに  
クリーミーな食感のブルー。くせがなく  
食べやすいクリーミーな白カビチーズの  
ホワイトの2種類をご紹介します。各¥1,512

デンリッシュベストリーは、みんなで食べるととってもおいしい。



1



2



3



サンドイッチスタンドでは  
デンリッシュベストリーの  
ドリンクセットも登場。  
アイスもついてるよ！

WEB  
SHOP

1.Hiroshima!・オレ／デンマークの伝統的な「ライスブディング」  
をイメージして地場の素材でつくった広島だけのデンリッシュ。¥410  
2.デンリッシュモダン(シナモンパイ)／シナモン、ナツメグ、ク  
ロウが香ります。¥302 3.ルバーブのデンリッシュ IRIE-FARM / デン  
マークではポピュラーなルバーブ(広島県産)が主役。¥432 4.ダ  
ークチェリー／ロングセラーにして人気No.1 ¥378 5.スパンダーワ  
／カスタードの素朴な味わいの伝統的なデンリッシュ。¥334

FLOWER

花やグリーンと暮らすことは、そのときど  
きの季節を愛でること。ただ東ねてそこにある  
だけでいつもの空間がヒュッグになります。  
フラワーデザイナーからそんなご提案を。



初夏にはナチュラルグリーンの花束が似合います。  
お花を選ぶ時間がまた楽しくて... ¥1,100～

from ANDERSEN DENMARK



ルバーブ・クラッシュ

アニスで風味づけしたルバーブとホワイト  
チョコムースが繊りなすさわやかな味わい。  
オートミール入りのブロンドショコラのク  
ランチが心地よいアクセントに。¥1,026

アナさんが初夏におすすめする、  
アンデルセン・デンマーク店の人気ケーキ3選！

華やかで、美しく、繊細の素材を上手に活かした  
デンマーク店のケーキをご紹介します。さてどんな味？



ブルーベリー・プリンセス

デンマークのマジパンとクリームを使用した  
生地にブラックベリーのコンポート、ヘー  
ゼルナッツ&ミルクチョコのクリーム、ブルー  
ベリーを品よく重ねました。¥810



ジュン(ゆずとラズベリー)

北欧を思わせるラズベリーのジュレに、  
日本のゆずのムース。上品で甘酸っぱい  
初夏のさわやかなハーモニー。¥702

デンマーク店のロゴラベルでお届けします。

1



2



3



WEB  
SHOP

デンマーク店で話題のクッキー

素朴でやさしいデンマークならではの  
おいしさです。1.ノルディックサブレ  
(ヘーゼルナッツ)¥680 2.シナモン  
クッキー ¥680 3.バニラクランセ ¥626

デンマーク店  
の最新情報は  
インスタで！



デンマークの伝統が息づく、広島アンデルセンのマジパン菓子。

マジパン(アーモンドペースト)は、デンマークで  
は日本のあんのようにスイーツに欠かせないもの。  
アンデルセンは、デンマーク名物マジパン菓子を  
本場のおいしさそのままにお届けします。  
1.クランセケーフィンガー ¥302 2.デンリスモ  
ールホーン ¥432 3.リュッケケー ¥378



マジパンスイーツ

素朴なおいしさのマジパン菓子は、  
どなたにも喜ばれる贈りもの。  
¥1,620

北欧のさわやかな  
自然をテーブルに。

d'arbo  
エルダーフラワー  
シロップ

初夏の訪れを告げる花の  
シロップ。水や炭酸水、発  
泡ワインで割ってさわや  
かにどうぞ。¥2,862



ヒュッグパークは、きょうも時間がゆっくり流れています。

デンマークホットドッグ

密かにデンマーク名物な  
ホットドッグ。ストロイエ  
通りの屋台感覚で気軽に  
おひとつどうぞ ¥550



イベントも  
いろいろ

WEB  
SHOP

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。



## 4/5F PARTY FLOOR

デンマークフェアの期間中、パーティフロアでは今年も素敵な  
ゲストのみなさんをお招きして様々なセミナー&パーティを開  
催しています。詳しくは裏面のイベントページをご覧ください。

あなたの「これ好きかも」にきっと出会えるはず。

## 北欧ライフスタイルマーケット

6月20日(金)～25日(水)

10:00～19:00(最終日16:00まで)

会場：5Fスカンジナビアホール



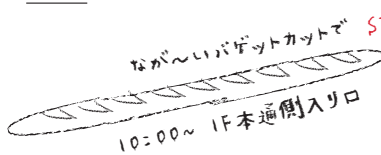
お気に入りのものに囲まれて自分らし  
くシンプルに暮らす。そんな北欧の人々  
の気質が数々のすばらしいデザインを  
生み出してきました。冬の長い厳しい自  
然環境が室内で豊かに過ごすための  
美しい知恵を育んでいたのです。暮  
らしにずっと馴染み、時とともに愛着を  
増していく。そんな逸品が並びます。



# 広島アンデルセンは、デンマークに行くよりも近い。

今年は、駐日デンマーク王国大使をお招きしての前夜祭ディナーも久々の開催。イェンセンさんをはじめとするゲストの方々もたくさんいらっしゃいますので、みなさんどうぞ広島にお越しください。

## 6月のイベントカレンダー



SMØRREBRØD LUNCH

ワインテイスティングカウンターでは  
毎週月曜日にスメアブランチ！  
シェフが目の前で  
スメアブロをおつくりします。

11:30~14:00 L.O.13:30

2日 ニシンと甘えびのスメアブロ  
9日 フィッシュフライのスメアブロ  
16日 サーモンマリネのスメアブロ  
23日 ローストビーフのスメアブロ  
30日 レバーパテのスメアブロ

各1,500円  
ソムリエおすすめ  
ペアリンググラスワイン付き

greenにおかれ  
ウエディングの  
テーブルコーディネート  
もご紹介！  
ウエディング相談会も  
ぜひご参加ください。

OPEN! /  
20日から25日まで  
北欧ライフスタイル  
マーケット

「用の美」が息づく北欧の生活  
グッズを多彩に揃えてお待ちし  
ています。あなたのお気に入り  
にきっと出会えるはず。

28日 あじさいを使った  
グリーンブーケをつくろう！

フラワーデザイナー寺戸といっしょに  
さわやかなブーケをつくきましょう。

①11:00~12:30 ②13:00~14:30  
各回10名様 会費8,800円(花材費込)

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  
デンマークのパン(シリアル)1/2本  
50点  
※品切れの場合はご予約を承ります。

9336X  
スメアブロ  
エコバッグ  
250点

9348X  
スメアブロ  
保冷バッグ  
350点  
※なくなり次第終了です。

アネさん&クリストファーさんの  
スイーツパーク開催！  
14:00~ ※なくなり次第、終了です  
フェアにあわせてデンマークから広島に  
やってきたぶふたりといっしょに  
フェアのおすすすめプレートを！

WINE WORKSHOP

1Fワインテイスティングカウンターでも  
多彩なデンマークをお楽しみください。

昼からシャンパーニュ

エグゼクティブソムリエの貞森が毎月  
異なるブランドのシャンパーニュと隠  
れたワインを紹介。ワインとパンの  
マリアージュをお楽しみください。

13:30~14:00  
会費:2,500円

Sadamori

パン&デリカテッセン  
ワインの  
ペアリングを楽しむ

ソムリエ新本が「6月に味わっていた  
きたいデリカテッセンとワイン」を  
選りすぐってご紹介します。

13:30~14:00  
会費:2,500円

Shinmoto

チーズとワインの  
おいしい関係

ソムリエ沼田から「おいしいチーズと  
ワイン」のおすすめをご提案します。

13:30~14:00  
会費:2,500円

Numata

広島アンデルセンの  
フェア最新情報は  
インスタをチェック！

ヤール・フリース  
||  
マスン大使

5月31日(土) 18:00~20:30

駐日デンマーク王国大使と過ごす  
デニッシュディナーパーティ

5F スカンジナビアホール 会費:15,000円(40名様)

クリストファー・フライボー  
||  
ヤンセンさん

6月3日(火) 11:00~12:30

クリストファーさんの  
スメアブロ教室

3F カルチャールーム 会費:4,500円(16名様)

アネ・ミューラー・シーグ  
||  
バーセンさん

6月3日(火) 14:30~17:30

アネさんの  
スイーツ教室

3F カルチャールーム 会費:8,800円(16名様)

イェン  
||  
ス・イェン  
||  
センさん

6月7日(土) 11:30~13:30

イェンセンさんのヒュッゲな  
ナチュラルライフ(トーク&ランチ)

4F デンマークルーム  
会費:6,000円(24名様) トーク&デニッシュランチパーティ

高田  
||  
ケラー  
||  
有子さん

6月8日(日) 13:30~15:30

自分だけのオリジナル！空き瓶で、  
ヒュッゲなランプをつくっちゃおう！

3F マーガレットルーム  
会費:3,500円※1組様あたり(8組16名様)  
※親子でご参加ください/お子さまが2名様参加される場合は+1,500円

デンマーク在住の日本人造形作家、高田ケラー有子さんといっしょに  
ヒュッゲな暮らしに欠かせないランプを空き瓶でつくってみましょう。

アルファベットゲーム  
1Fフロアとヒュッゲパークに散りばめられたアルファベットを親子で  
探すゲームです。さてさて、どんな言葉が隠されているのかな？

行正  
||  
り香さん

6月10日(火) 18:30~21:00

インテリアをがらりと変える、  
ヒュッゲな灯りライフ(トーク&ディナー)

5F スカンジナビアホール 会費:14,000円(40名様)

6月11日(水) 11:00~13:30

自然に楽しく、ヒュッゲなごはんライフ(トーク&ランチ)

5F スカンジナビアホール 会費:11,000円(40名様)

テーマは、「ヒュッゲなごはんライフ」。明日からすぐ取り入れたいくなる食卓のちょっとした  
ヒントを、行正さんオリジナルレシピのランチを囲んで、みんなでヒュッゲに学びましょう。

ANDERSEN

後援/デンマーク王国大使館  
<https://www.andersen.co.jp/>

※店舗により取扱いのない商品がございます。表示価格はすべて税込価格です。  
※状況により、商品の変更やセミナー・イベントが中止になる場合もございます。※パッケージデザインが変更になる場合がございます。