# TAK!

Hiroshima ANDERSEN Free Paper

11
NOV.2018

TAKとは、デンマーク語で“ありがとう”の意味。“いつもありがとう”の気持ちを込めて、広島アンデルセンの旬な情報をお届けします。

## Information

### カルチャーカレッジのご案内

［1日講座］パン教室

●かんたんドーナツ

丸い穴が愛らしい形は、大人もこどももみんな大好き。揚げ方をマスターして、毎日のおやつにどうぞ。

11月11日（日）10:30〜13:30
会費／5,000円
会場／シェラン袋町ビル3F クッキングルーム

［1日講座］バラエティブレッドのつくりかた講座

アマニなど数種類の穀物をたっぷり使って、シリアルブロートを作ります。アーモンドクリームを使って作るカンメは、その名の通り、櫛を意味する特徴的な形です。デンマークで経験を積んだ堀田ベーカー初の講座です。

●アーモンドカンメ
●デンマークのシリアルブロート

①11月18日（日）②11月19日（月）
各10:30〜13:30
会費／各7,000円
会場／シェラン袋町ビル3F クッキングルーム

**ご予約はWebにて受付中**

広島アンデルセンHP「カルチャーカレッジ」のページまたは下記アドレスより、ご予約ページへアクセスください。

**https://reserva.be/hiroshimaandersenculture**

※開催7日前までキャンセルのご連絡を受付いたします。材料・備品の準備がございますので、お早めのご連絡をお願い致します。6日以降のご連絡の場合、キャンセル料として会費全額を頂戴しております。
※エプロン、ハンドタオル、筆記用具、お持ち帰り用の袋をお持ちください。

### イベントのご案内

「第35回アンデルセンのメルヘン大賞原画展」ひろしま美術館にて開催

多くの方と童話を通じて夢や感動を分かち合いたいとの思いから創設した「アンデルセンのメルヘン大賞」。第35回の受賞作品のために、プロの画家・イラストレーターが作画した挿絵原画を一堂に展示。原画展会期中、様々なイベントもご用意いたします。詳しい内容はHPをご覧ください。

12月16日（日）まで　会期中無休［入場無料］
会場／ひろしま美術館 地下講堂 広島市中区基町3-2 中央公園内
開館時間／9:00〜17:00（入場は閉館30分前まで）※金曜日は19:00まで

アンデルセンのおはなし会

HCアンデルセンの人物像を知って物語をもっと深く楽しみましょう。「アンデルセンのメルヘン大賞」受賞作品をお聴きいただきます。

11月25日（日）①10:30〜12:00 ②14:00〜15:30
会場／5F デンマークルーム
参加費／おひとり様 750円 ※小学生高学年以上対象
■ご予約・お問い合わせ／電話（082）247-4800
※10:00〜19:00まで受け付けております。

### パーティプランのご案内

忘年会・新年会プラン

ご利用期間：11月1日（木）〜2019年2月28日（木）
おひとり様 Aプラン7,000円 / Bプラン9,000円
個室プラン10,000円
2時間フリードリンクの付いたプランをご用意しています。金額や用途に合わせてお選びください。料理やドリンクの詳しい内容はHPをご覧ください。
■ご予約・お問い合わせ／電話（082）247-4800
※10名様〜60名様までのご予約を承ります。
※ご利用の5日前までにご予約ください。

NPO法人チャリティーサンタ
Charity Santa

**あなたも誰かのサンタクロース**
**〜子どもたちにヒュッゲを届けよう〜**

広島アンデルセンはチャリティーサンタの活動に賛同し、クリスマスに心温まる幸せな時間を少しでも多くの家庭にお届けできるよう支援します。

対象商品の店頭売上1%を寄付します。NPO法人チャリティーサンタのルドルフ基金を通じて、サンタクロースが子どもたちにプレゼントを届けます。

■対象期間：2018年11月1日〜12月25日
■対象商品：
クリストシュトレン、マンデルシュトレン L、1/4、S、芸北りんごのハートのシュトレン

ANDERSEN
HIROSHIMA

https://www.andersen.co.jp/hiroshima/

〒730-0031 広島市中区紙屋町2-2-2 電話（082）247-2403（代）
［営業時間］1F/10:00〜19:00 2F/7:30〜21:00（日・祝日は19:00閉店）
クッキングルーム：〒730-0036 広島市中区袋町3-28 シェラン袋町ビル3F 電話（082）500-5762（直通）

※表示価格は全て税込み・サービス料込み価格です。

# ワインのおいしい世界

ワイン造りはフランスを筆頭に、イタリアやスペインなどのヨーロッパが中心ですが、最近ではヨーロッパ以外の国でも盛んに行われています。それぞれの地の気候や特色、醸造方法などによって味わいは様々。今回は“ワインのおいしい世界”をテーマに、各国のおすすめワインをお選びしました。
国によって異なる味わいをお楽しみください。

チャートの見方
- 甘辛度：甘口 ― 辛口
- 酸味：やさしい ― キレのある
- ボリューム：すっきり ― しっかり

スペイン
バレンシソ レセルバ 2011年
赤（バレンシソ）￥4,212
甘辛度★ 酸味★ ボリューム★
スペインで最も高貴なワインを生み出す地域リオハ。数ある生産者の中でバレンシソは“香りで輝く”造りを行う、最も注目される生産者。オーク樽19ヶ月熟成。ベリー、カカオ、スモーキーなニュアンス。滑らかな果実味、細かなタンニン。

イタリア
ビプントイオ ネーラ・ダーヴォラ／カベルネ・ソーヴィニヨン 赤
（チェヴィコ）￥1,836
甘辛度★ 酸味★ ボリューム★
イタリアワイン産地の中でも非常に古い歴史を持つシチリア。このワインはイタリアの土着品種“ネーロ・ダーヴォラ”と国際的品種“カベルネ・ソーヴィニヨン”をブレンド。プラムの凝縮した香り。熟した果実味。酸味も上品に加わる。

南アフリカ
リントンパーク 76 シャルドネ 2016年 白
（リントンパーク）￥1,836
甘辛度★ 酸味★ ボリューム★
南アフリカ ウエリントン州の最も標高の高い（500m）ブドウを使用。寒暖差のおかげで、果実味と酸味を持つバランスの良いブドウを収穫できる。オーク樽12ヶ月熟成。熟れたパイン、洋梨の香り。リッチで凝縮された果実味。

イスラエル
ヤルデン シャルドネ 2016年 白
（ゴラン・ハインツ・ワイナリー）
￥3,024
甘辛度★ 酸味★ ボリューム★
歴史が浅いワイナリーながらオーパス・ワンで活躍している醸造研究者を招き、国際的にも高い評価を受けるワインに成長。新樽50%使用。熟した洋梨、バニラを想わせる香り。酸味は控えめで滑らか。コクのある上質な味わい。

フランス
ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
2018年赤（ドメーヌ・ド・ラ・マドンヌ）
￥3,132
甘辛度★ 酸味★ ボリューム★
時間をかけて丁寧に造られるため、通常のヌーヴォーには見られない素晴らしく凝縮した味わい。多くのボージョレーの造り手よりも収穫を1〜2週間遅らせた完熟ブドウを使用。エキス分がしっかり抽出され、口当たりはソフト。

アルゼンチン
エルサ・ビアンチ マルベック
2017年 赤
（ヴァレンティン・ビアンチ）
￥1,296
甘辛度★ 酸味★ ボリューム★
今やマルベック種の最上地として、本家フランスを凌ぐ評価を受けるアルゼンチン。このワインはプラム、スミレ、バニラのような香り、熟した果実味、滑らかな口当たりで、しっかりした質感のミディアムタイプ。

今回はおすすめの国ごとに、これからの季節に楽しんでいただきたいアイテムをお選びしました。聞きなれない国もあると思いますが、そんなところも注目していただけたらと思います。

藤田ソムリエ

## 2Fカフェでワインを楽しむ

### ヌーヴォーを味わう4日間

11月15日はボージョレー・ヌーヴォーの解禁日！カフェでは解禁日から4日間限定（15〜18日）で、ヌーヴォーを楽しむプラ ンをご用意しました。

アンデルセンビュッフェ
Cプラン ￥5,000
15・16・17日 18:00〜21:00（L.O.20:30）
ソムリエのセレクトワインが楽しめるCプランにヌーヴォーが登場！

よりみちカフェプラン
￥1,000
15・16日 18:00〜21:00（L.O.20:30）
ヌーヴォー1杯と日替わりプレートをお楽しみ頂けます。

スペシャルランチセット
￥1,998
15・16・17・18日 11:00〜17:00（L.O.16:30）
スペシャルランチセットのドリンクで、ヌーヴォーをお選び頂けます。

高原黒牛ローストビーフのスメアブロセット
￥1,620
15・16・17・18日 11:00〜17:00（L.O.16:30）
デンマークの伝統料理スメアブロと一緒にヌーヴォーをお楽しみください。

### 「月一ワインカフェ」追加開催のお知らせ

人気の月一ワインカフェ。以前から「すぐに席が埋まってしまう」「回数を増やして欲しい」という声を頂いていました。11月はお客様の声にお応えして追加開催いたします。毎月テーマに合わせたワイン4種類と料理、パン、デザート、そして生演奏をお楽しみいただく月一ワインカフェ。
ご家族やお仲間と。女子会にもおすすめです。

11月8日（木）19:00〜21:00
参加費：￥3,800
※11月29日（木）は満席です。

砥部焼オーナメント
プレゼント
キャンペーン

# 笑顔があつまるパーティやおもてなしに。

11月からクリスマス、年末年始と、家族や職場の仲間、友人を家に招いてちょっとしたホームパーティをする機会も多いのではないでしょうか。今回はそんなパーティにぴったりなこの季節ならではの商品をご紹介します。
また11月10日からは、プレゼントキャンペーンやウィンターギフト・パーティ商品の受付が始まります。笑顔があつまるパーティに彩りを添える商品がいっぱいです！

**スパイス香る大人向け**
シュトレン発祥の地、ドイツドレスデンのレシピの配合で作ったシュトレン。洋酒にしっかりと漬け込んだドライフルーツから芳醇な香りが広がり、スパイスとの相性は◎。
クリストシュトレン
￥1,836

**しっとりリッチな味わい**
おいしさの秘密は、マジパン（アーモンドペースト）。生地の中央にマジパンを棒状において一緒に焼きあげることで、独特のビターアーモンドのおいしさを引き出し、しっとりとした食感に。
マンデルシュトレン
(L)￥3,240 (S)￥1,728

**りんごたっぷり華やかに**
アンデルセンファーム発のワインとりんごを使ったシュトレン。スパイスを加えたワインにじっくり漬け込んだりんごを混ぜ込み、かわいいハートの形に焼き上げました。
芸北りんごのハートの
シュトレン ￥756

**小さいけれど味わい深い**
アンデルセンデンマーク店でも人気の小さなデニッシュを広島アンデルセンオリジナルにアレンジしました。かわいいサイズと見た目は、手土産にもおすすめです。
ティーペストリー3種類
各￥194

## 砥部焼オーナメントプレゼントキャンペーン

期間中、2,160円（税込）以上お買い上げ毎にスタンプを1つ差し上げます。
スタンプを4つ集めた方に『砥部焼のオーナメント』をプレゼント！

**実施期間：11月10日（土）～12月9日（日）**

※プレゼントは数に限りがある為、お好きなデザインをお選びいただけない場合があります。
また、なくなり次第、終了させていただきます。※レシートの合算はできません。

ひとつひとつ丁寧に手作りされた、ぬくもりのある砥部焼のオーナメント。今年は“カトラリーレスト”としてもご使用いただけるデザインです。ツリーの飾りに、みんなで囲む食卓に、またプレゼントに添えるのもおすすめです。

デンマークでは毎年、少しずつオーナメントを買い足し、それは家族の思い出を積み重ねるように増えていきます。
そんな素敵な暮らしをお手本に…広島アンデルセンのオーナメントが今年の冬の思い出の一つになりますように。

## ウィンターギフトのご案内

**期間：11月10日（土）～12月25日（火）**

大切な方へ、一年の感謝の気持ちをこめてとっておきのギフトを贈りませんか。送る人も送られる人も“笑顔はじける”とっておきの贈りものをご用意しました。

### 早期購入特典について

11月25日（日）までにいただいたご注文については、地域別発送料金を一律400円（税込）といたします。

※カタログ掲載商品に限ります。
※COOL・冷凍配送便は別途216円（税込）頂戴いたします。

### 3F パーティ&ギフト特設会場について

ウィンターギフト期間中、3階に特設会場を設置致します。お問い合わせ、ご注文は特設会場まで。

●WEBサイトからもご注文頂けます。
http://www.andersen-net.jp/

カタログは11月から店頭にて配布いたします。また、広島アンデルセンのHPからもご覧いただけます。