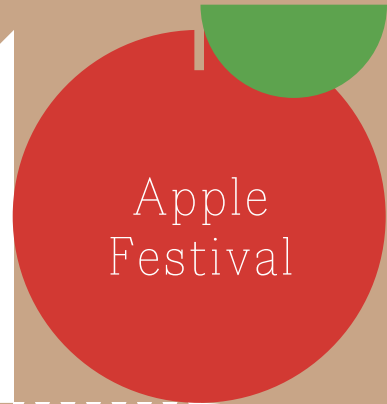


りんごがいっぱい!実りがいっぱい!

広島アンデルセンの収穫祭

2021.11.1 [月] → 24 [水]



アンデルセンファームは「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、
 パンのある豊かな食卓に役立つことを目指し、
 2005年に広島県北広島町(旧:芸北町)で開場。
 環境にやさしい果実栽培に取り組んでおり、現在はワインづくりのためのぶどう、
 パン・洋菓子づくりに適したりんごを栽培しています。
 今年も収穫の季節になりました。みなさまの食卓に秋の実りをお届けします。

[りんご栽培について]



ヨーロッパで主流な「新しい化栽培」という方法で栽培。りんごの木をコンパクトに育てることで、太陽の光をたっぷり浴びることができます。



5月。春にはピンク色のかわいい花が咲きます。この時期はまだ朝晩が冷え込むため、散水することで氷の中に花を閉じ込めて花芽を守ります。



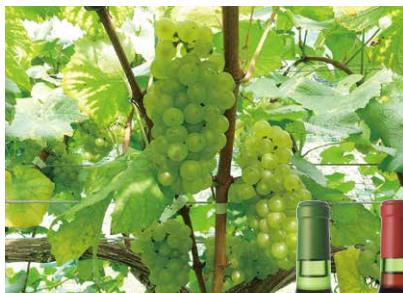
紅玉、グラニースミス、シナゴールドの3品種を9~11月にかけて収穫。自然の恵みに感謝する瞬間です。

アンデルセンファームのりんごやぶどうで作りました。



りんご・ぶどうの剪定枝を、エコバッグの染料として再利用。広島のライフスタイルマーケット BANCART(バンカート)さんとコラボレーションしました。

マーケットバッグ(大) 4,950円
 マーケットバッグ(小) 3,520円
 [1F マーケット]



5品種1000本のぶどうの木を栽培し、毎年ぶどうの木の成熟にあわせて個性あるワインを造っています。

白ワイン「幸」2020
 赤ワイン「志」2020
 各2,200円 [1F ワイン]



アンデルセンファームから
 今年もりんごが届きました。



“りんご”でいっぱいにして
秋の食卓を楽しもう!



グラニースミス×志 100g 220円/アンデルセンファームで育てたぶどうから作った赤ワイン「志」とりんごを使って今だけ大きく焼き上げました。今夜の食卓の真ん中はこのパンで決まり! [1F ベーカーリー]



アンデルセンファームのシードル 2,530円/紅玉とシナノゴールドをブレンド。シャンパーニュ製法ですっきりとした味わいに仕上げました。お食事のスタートからデザートまで。[1F ワイン]



紅玉ウォルナツ 410円/紅玉の甘酸っぱさとくるみの香ばしさが好相性。チーズと合わせてワインと一緒に。[1F ベーカーリー]

吉田牧場カマンベール 1,782円/ひとつひとつ丁寧に作られたミルクのやさしい風味が広がるチーズ。[1F マーケット]



デンニッシュスモークポーク 100g 432円
デンマーク産のポークをスパイシーなジンジャーソースで味付け。「グラニースミス×志」と一緒に楽しんでいただきたい一品。[1F デリカテッセン]

ウォルドルフサラダ 100g 378円/りんご、チキン、セロリなどを自家製マヨネーズソースで和えたサラダ。りんごのシャキシャキとした食感が楽しめます。[1F デリカテッセン]



芸北りんごのケーキ(直径約12cm) 1,620円/グラニースミスをつかってしっとり焼き上げました。贈りものにもぴったりです。[1F デニッシュ&スイーツ]



ジンジャーアップルデニッシュ 291円/紅玉とジンジャーのデニッシュ。イメージは「ジンジャーアップルドリンク」。デンマークの味を召し上がれ! [1F ベーカーリー]



りんごのフレンチトースト(ドリンク付) 1,430円/人気のフレンチトーストにこの時期だけロースたりんごをトッピング。[2F アンデルセンキッチン]



カラメルシュニッテン 518円/ほろ苦いビターな味わい。コーヒーと一緒に。アーモンドクロカントの食感がアクセント。[1F デニッシュ&スイーツ]



アップルサイダーーナツ 194円/すりおろした紅玉をいれた全粒粉のドーナツ。おやつタイムにぴったりです。[1F ベーカーリー]



季節のデニッシュ(紅玉焼きりんご) 378円/ケーキのように楽しんでいただきたいデニッシュ。紅玉の酸味とカスタードクリームの絶妙なバランス。[1F デニッシュ&スイーツ]



マロンパフェ 770円/ティータイムやお食事後のデザートに。栗とチョコの相性抜群の組み合わせです。[2F アンデルセンキッチン]



広島県産穀美豚の石窯グリルアップルソース(パンアソート付) 1,650円/石窯で柔らかくジューシーに仕上げています。ソースと一緒にパンも楽しんで。[2F アンデルセンキッチン]



芸北りんごのシブースト 518円/なめらかなクリーム・シブーストにグラニースミスの食感が楽しめます。表面をキャラメリゼしています。[1F デニッシュ&スイーツ]



秋のアレンジメント 4,400円/お好きなお花でお作りします。フラワーコーナーにてご相談ください。[1F フラワー]



芸北りんごとカマンベールサンド 704円/この季節のベストなコンビネーションサンド。テイクアウトはもちろん、ヒュッゲパークでもお召し上がりいただけます。[1F サンドイッチスタンド]



ハンスクリスチャンアンデルセン 550円/りんごをイメージしたフレーバーティー。ちょっとした贈りものにもおすすめ。サンドイッチスタンドでもお楽しみいただけます。



栗とゆずのシュトレン 1,500円/栗とホワイトチョコのほどよい甘さに、ゆずを効かせてバランスよく。今年の新作シュトレンです。[1F ベーカーリー]



HYGGE Park

キッチンカーがお届けする
ごちそうサンド

ライ麦を使った噛みしめるごとに旨味が広がる、フランスパン“フィセル”。約60cmもあるながーいサンドです。そのままかぶりついてもOK!一口サイズにカットしておつまみにしてもOK! 作りたてをお渡します。

1本 1,600円 1/2本 800円



↑
熟成ロースハムとチーズのフィセルサンド



↑
ローマサラミと有機栽培ルッコラのフィセルサンド



↑
フレッシュモッツアレラとトマトのフィセルサンド



焼きりんご(広島県産紅玉) 378円/克蘭ベリー、はちみつ、シナモンのバターをりんごに詰めてオーブンへ。食後のデザートに。[1F デリカテッセン]

※キッチンカーはお出掛けしている日もございます。予めご了承ください。

北欧デザインマーケット

冬の寒さが厳しい北欧の人たちは家の中でこちよく快適に暮らすことが上手。オーディオ、照明、時計、ストーブ、陶器、キッチン雑貨など、私たちの暮らしを楽しく豊かにしてくれるアイテムを取り揃えております。

期間 10月30日[土]～11月3日[祝・水]

場所 5F スカンジナビアホール

【取り扱いブランド】 バング&オルフセン、カール・ハンセン&サン、ルイス・ポールセン、ヒュッグ、イヤマ、スタジオ・アーホイ、オーレ・マティーセン、ヤーネ・コーニック、ダグトープなど

MINI SEMINAR

商品の魅力や作り手の想いなどをお届けするミニセミナーを毎日開催！【入場無料】※スケジュールはHPとSNSでお知らせします。

【同時開催】11月3日[祝・水] ウエディングオープンハウス ※詳しくは、HPもしくは店頭のリフレットをご覧ください。



写真はイメージです



高田ケラー有子さんと一緒にアートトリップ！ ～デンマークの日常とアートシーン～

オンラインでデンマークへ！デンマーク在住のアーティスト高田ケラー有子さんのアテンドで作品を鑑賞したり、町や日常のアートを楽しんだり。と一緒にアートと出会う旅に出かけませんか。

日時 11月13日[土] 14:00～15:30 **定員** 40名

場所 5F スカンジナビアホール **参加費** 2,500円

【要予約】

WEB <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture>

WEBまたはお電話にて承ります。 電話(082)247-2403(代) 受付時間10:00～19:00



2F | 秋のアンデルセンキッチンビュッフェ

パンと楽しむオードブルや石窯で仕上げるお料理、季節のデザートまで楽しめるオーダースタイルのビュッフェ。月替わりでシェフのスペシャリティもお楽しみいただけます。

期間 10月21日[木]～11月30日[火]

時間 18:00～21:00(ラストオーダー20:30)



【平日プラン】

- 大人 アルコール付 6,000円
ソフトドリンク付 5,000円
- 子ども(小学生以下) 2,500円
- シニア(65歳以上)アルコール付 5,000円
ソフトドリンク付 4,500円

【週末プラン】※金・土・日・祝日

- 大人 アルコール付 6,500円
ソフトドリンク付 5,500円
- 子ども(小学生以下) 3,000円
- シニア(65歳以上)アルコール付 5,000円
ソフトドリンク付 4,500円

ご予約はWEBまたはお電話にて承ります。

※4歳未満は無料です。

感染状況により、時間を変更する場合があります。予めご了承ください。

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)
www.andersen.co.jp/hiroshima/

※表示価格はすべて税込価格です。

