

Denmark Fair

2022
6/1wed.-6/30thu.

アンデルセン
デンマークフェア

ANDERSEN

太陽と花と パンと暮らし。



冬の長いデンマークにあって
夏至を迎える6月は、お家から
出て太陽のある暮らしを楽し
む季節です。気持ちのよい風
に揺れる草花、家族みんなで
つくるサンドイッチ…さあ、夏
だけのヒュッゲをごいっしょに。

Hygge!



長い太陽と短い夜をヒュッゲに楽しむ1ヶ月。

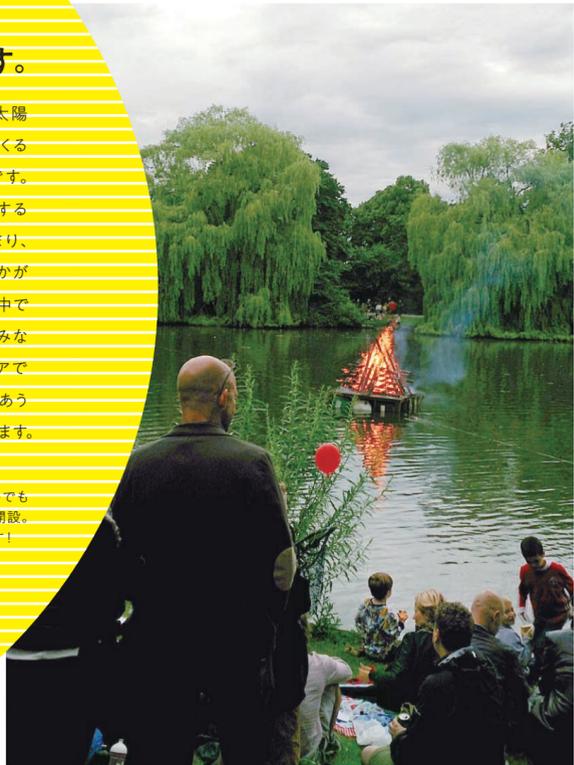
デンマークの夏至祭をご存じですか？

デンマークの夏は、太陽を楽しむ季節です。

冬の長い北欧デンマークでは、6月は太陽の訪れを喜び、これから本格的にやってくる夏をどう楽しむかかと心躍らせる時期です。いちねんでもっとも長い太陽をお祝いする夏至祭もそのひとつ。人々は水辺に集まり、自然を満喫します。夕方になると大きなかり火を囲み、夜の11時くらいまで明るい中で人々はバーベキューやピクニックを楽しみながら過ごします。このデンマークフェアでは、そんな暮らしをお手本に自然とふれあうヒュッゲな夏の楽しみ方をお届けしていきます。



通販サイトのアンデルセンネットでもデンマークフェア特設サイトを開設。SNSでも随時情報を発信中です！



レモンがさわやかな夏のクッキーです。



ヒュッゲ(hygge)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ならではの言葉。

Message

ピーター タクソ-イェン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



どんな天気の日でもヒュッゲは見つけられます。ヒュッゲとはその瞬間を楽しむことだからです。とりわけ家族や友人たちとの時間ほど愛しいものはありません。もし雨なら妻とソファでコーヒーとデニッシュペストリーを楽しみます。逆に夏の陽気で過ごすヒュッゲもすばらしいものです。家族でサマーハウスに行き、バーベキューをしながら、孫や犬が庭で遊んだり笑ったり…。その臨場感と一体感が、私のヒュッゲの定義です。すばらしいのは人を選ばないこと。世界中の誰もがヒュッゲをつくれるのです。ヒュッゲ文化は、デンマーク人が世界で最も幸せな国民である理由のひとつです。もし本当のデンマークのヒュッゲを味わいたいなら、アンデルセンのお店に行けば、すばらしいデニッシュペストリーに出会うことができますよ。

Sankt Hans Aften



6/21(火) 夏至祭 プレゼントデー！

太陽と炎を思わせる“赤”を身につけてご来店ください。

今年の夏至の日は6月21日(火)です。当日は、アンデルセン全店で夏至祭プレゼントデーを開催します。太陽と炎を思わせる“赤いもの”を身につけてご来店いただいた方には先着順に「瀬戸田レモンクッキー」をもれなく差し上げます。どうぞお楽しみに！
※なくなり次第終了とさせていただきます。

はなばなをさりげなく…

お家のなかであっても自然をとりこむことはできます。たとえば庭に咲く草花をテーブルに飾るだけで、やさしい気持ちになります。好きな色、好きな花、好きな時間…。

広島アンデルセンでは6月の1日と毎週土曜日は本通ミニフラワーショップを出店。お散歩ついでにぜひ！

ウスターランスタの紅茶。デンマークの老舗紅茶専門店。店の美しい紅茶缶はネットからもお求めになれます。



ふわふわを添えて…

緩めにホイップした生クリームやサワークリームをデニッシュペストリーに添えてみて。甘酸っぱい夏のおいしさがいっそう増しますよ。

ばらばらの器を…

あえてばらばらの器をチョイスしてラフな雰囲気を演出してみましょう。お気に入りや並べたら、あなたらしいティータイムのテーブルとなるはずですよ。

あわあわで乾杯…

デンマークでは夏に冷たいレモネードにエルダーフラワーシロップを加えたドリンクをよく飲みます。そのおいしさは、初夏の風のようにさわやか！

デンマークの初夏の訪れを告げるエルダーフラワーを使った甘い香りのドリンクを通販サイトで販売中！



なかよしさんと…

夏のティータイムをヒュッゲに過ごすいちばんの秘訣は、大切な人たちと過ごすこと。それが何よりの幸せですよ。

ニクラスさん直伝 ヒュッゲな 午後の過ごし方。

今回のデンマークフェアでは、アンデルセン・デンマーク店のペストリーシェフ、ニクラスさんのデニッシュペストリーが登場します。そのおいしさにあわせて、ニクラスさんに夏のティータイムをもっとヒュッゲに過ごすためのデンマーク流のちょっとしたヒントを教えてくださいました。



それは、太陽が育んだ実りのデニッシュペストリー。



ニクラスさんのルバープとゆずのデニッシュ ¥324
ルバープはデンマークでおなじみ。カルダモンがほのかに香ります。

ニクラスさんのりんごとゆずのデニッシュ ¥324
りんごとゆずでさわやかな夏の味に仕上げた、涼しげデニッシュ。

広島アンデルセンでは大きく焼いてその場でカット販売！



りんごとゆずのロングデニッシュ

アンデルセン・デンマーク店発

from DENMARK

デニッシュの本場でも着実にファンを増やしているアンデルセン・デンマーク店の人気者がお目見えします！



ニクラスさんのクッキーアソート
さわやかなオレンジ、香ばしいココナッツ、スパイスなカルダモン&レモンの3種のアソート。¥1,620



広島アンデルセンには、デンマークで話題を呼んだあのデニッシュも登場！

夏、太陽とサンドイッチを。

いちばん長い太陽を
いっぱい楽しむのが
6月の北欧スタイル。

夏至の頃、デンマークの人たちは待ち望んだ太陽を求めて、できるだけたくさんのお外で過ごします。朝昼晩すべてお庭で食事をするのも珍しくはありません。そして、週末は公園や野原でピクニック！きれいな空気が何よりのごちそうです。



ごまのパンは
風味も食感も
優等生。

ごまのパン
¥972(1本)・¥486(1/2本)

◎広島アンデルセン限定
トレコンブロット
¥972(1本)・¥486(1/2本)



「ごまのパン(トレコンブロット)」は、豊かな大地の実りがぎゅっとつまっています。アンデルセン自家製の発酵種を使って、白ごまと黒ごま、全粒粉、ライ麦粉を混ぜ込んで焼き上げたツブツブと香ばしい味わいが自慢です。その素朴なおいしさは和の食材にもあわせやすく、サンドイッチをつくるのが楽しくなりますよ。



デンマークの
初夏を告げる花。

夏至を迎える頃、デンマークでは小さくて白い花、エルダーフラワーをあちらこちらで見かけます。昔からジュースにしたり、デザートに使ったりと、デンマークでもポピュラーなお花。シロップにして炭酸水やスパークリングワインで割って飲むと、さわやかな甘い香りが広がります。



ポトルグリーンエルダーフラワー
微炭酸の軽い泡立ちとマスカットやライチを思わせるさわやかな味わい
です。そのままデンマーク流にお外
時間を楽しんで！¥314

光も風も緑も
ぜんぶ
取りこんでみる。

お庭やテラスに出なくても自然をお家の中に取り入れることはできます。朝や夕方の太陽を感じながら囲む食卓はそれだけでヒュッゲなものです。天気の良い日は窓をあけてみて。出窓があればお花やグリーンを飾ってみるのもいいですね。さあ、明日も晴れるかな。



© Robin Skjoldborg

北欧から届いた
花器いろいろ。

広島アンデルセンでは、6月18~22日まで「北欧デザインマーケット」を開催します。会場は、5Fスカンジナビアホール。「夏の暮らしを楽しむ」をテーマに北欧の機能美あふれる名作家具や食器、オーディオなどをご紹介。自然を感じながら過ごしたり、外で食事を楽しんだり、夏の日差しを楽しみながら涼やかに心地よく過ごすアイテムを集めました。ミニセミナーもお楽しみに！



夏、テーブルに野の花を。



バターはたっぷり！
がデンマーク流。

デンマークバター(有塩・食塩不使用)各1個 ¥1,296

酪農王国デンマークで120年近い歴史を持ち、国民的バターとして愛されているルアーバクを今年も6月限定で特別販売します。そのミルクでほのかな甘みとわずかな酸味がとけあう絶妙なおいしさはサンドイッチにもぴったり。たっぷり塗って塗りましょう！

Let's make a Sandwich!
シンプルに
旬の素材を
のせてはさむ。

ハムとアスパラガスとポテトのサンド

材料(1人前)
ごまのパン(トレコンブロット)…2枚(12mm)
デンマークバター(有塩)…適量
アスパラガス塩ゆで…1本 マヨネーズ…適量
ヒュッゲのロースハム…2枚 ポテトサラダ…40g
グリーンカールやレタスなどの葉野菜…1枚

つくり方

1. パンにバターを塗る。
2. レタス、ポテトサラダをのせ、二つ折りにしたハムをふんわりとせる。
3. 最後にアスパラガスをのせ、マヨネーズで仕上げ、パンでふたをする。
4. 2つにカットしてどうぞ。

POINT 断面がきれいになるようにイメージして旬な具材を彩りよくのせましょう！



サンドイッチはいいなと思うところ。まず、地元や旬の素材をシンプルに楽しめます。こどもといっしょにつくることもできます。そして、太陽を求めてどこにでも行けるし、誰でも食べられる。気持ちのいい風といっしょに召し上がれ。

ベランダやお庭、お外で
スメアブロ。

ニシンとポークのスメアブロ

ニシンの材料(1人前)
ごまのパン(トレコンブロット)…1枚(9mm)
デンマークバター(有塩)…適量 ニシンの酢漬け…3切れ
赤玉ねぎスライス…少々 レモン輪切り…1枚 ティル…少々

つくり方

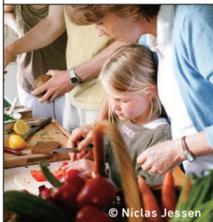
1. 赤玉ねぎは薄くスライスして水に10分程度さらして水を切る。
2. パンに、バターを端までたっぷり塗る。
3. ニシン、玉ねぎ、レモンを順番にのせる。
4. 召し上がる前にレモンをきゅっとしほってどうぞ。

ポークの材料(1人前)
ソフトカーネラグブロット…1枚(9mm) デンマークバター(有塩)…適量
クリスマスビーフニッシュポーク…2枚 赤キャベツのマリネ…少々

つくり方

1. クリスビーデニッシュポークを5mm程度にうすくスライスする。
2. パンに、バターを端までたっぷり塗る。
3. ポークを立体的にのせて、赤キャベツのマリネをアクセントにどうぞ。

POINT 伝統的なスメアブロはナイフで食べる時は手ですが、お外で食べる時は手でつまめるように、パンをカットして具材のせてみて、パンもいろいろ用意してみると楽しいですよ！



© Niclas Jessen

Kids in The Kitchen!

デンマークの子どもたちは、幼い頃から庭や街の菜園で土をいじり、野菜を育て、小さな手で料理をしながら食の大切さを学んでいます。そうやってつくったサンドイッチ、いったいどんな味がするのかな？



6月の1日と毎週土曜日は
広島アンデルセンの前でも
お花を売ってます。

広島アンデルセンでは、1967年の開店以来、お花あふれるデンマークの暮らしをお手本にフラワーをワインやチーズ、デリカテッセンと同じくらい「パンのあるヒュッゲな暮らし」に欠かせないものとして大切にお届けしてきました。フェアの期間中は、計5日間いつものフラワーコーナーから飛び出して本通ミニショップを出店！通販サイトでも季節の寄せ植えをご紹介します。



キャンドルは
夜の太陽です。

デンマークの人たちにとって灯りは暮らしを豊かにする大切なものです。ゆらゆらとしたキャンドルの灯りがつくりだす、やわらかな光と影。世界的に有名なデンマークの照明もキャンドルと同じで明るく照らすというよりは上手に影をつくっている、そんな感じ。時間で様々に表情を変える、まさに太陽なんです。



1. ジャがいもとスモークモッツァレラのパン そのスモークーなおいしさは、そのままでもビールにあわせても◎ ¥648
2. ミックラーピジョンズラガー 伝統的なラガーのスタイルを踏襲しながら米を使うことでより軽やかな飲み口。¥715

Mikkeller【ミックラー】
「食事にあうビール」がコンセプトのデンマークで人気のクラフトビールブランドです。広島アンデルセン限定でご紹介しています。



北欧の Shun 全館で

広島アンデルセンのデンマークフェア

1967年、広島アンデルセンは当時銀行だった歴史的な建物を活かし、「食卓に幸せを運ぶ」をキャッチフレーズに、パンのある暮らしをトータルにご提案する複合店として誕生しました。2020年、建て替え工事を経て、リニューアル。創業の志を大切に受け継ぎながら、その日その時の多彩な実りとお届けすべく、「Shun Andersen!」を掲げて生まれ変わりました。6月は、デンマークのいまいちばんのShunを全館でお届けします。



1Fベーカリーマーケットでは、デンマークの実りを。

ピクニックが待ち遠しくなるパンやデリカテッセン、ビールなどを多彩に揃えました。この夏、デンマーク流にパンといっしょにお出かけする楽しみをフロア全体でご提案します。



ソフトカーネラグブロート WEB SHOP
ひまわりの種、亜麻仁、ごま入りのライ麦パン。スメアプロにおすすめ! ¥734(1本) ¥367(1/2本)



デンマークチーズと! ミュズリーブロート
穀物の香ばしさの中にレーズンの自然な甘み。チーズやお肉料理とぴったり! ¥864(1本) ¥432(1/2本)



「三良坂フロマージュ」から届いた、山の恵みのチーズ。
1. スカルムツァ・アップミカータ ¥1,436
2. 花かご牛乳製 ¥1,382/100g
3. フロマージュ・ド・みらさか ¥1,242



デンマークではポピュラーなルパーブをゆずの果汁にあわせた。カルダモン風味のマジパンが隠し味。¥324



デンニッシュ スモークポーク BENTO
デンニッシュスモークポークをごはんにのせて。赤キャベツの酢漬けがアクセント。¥777



フィッシュフライ レムラドソース添え
野菜をピクルスにして加えた酸味のあるこのソースはデンマークでおなじみ。¥648/個



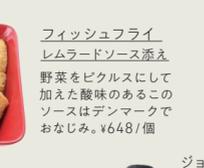
3種のスメアプロ
ポテトとブルーチーズのスメアプロ/甘海老のスメアプロ/マリネサーモンのスメアプロ ¥1,080



ポテトのロースト ハーブバター風味
旬のポテトをまるごとロースト。あたたかめどうぞ。¥324/個



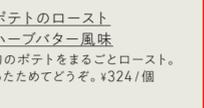
デンニッシュ スモークポーク BENTO
デンニッシュスモークポークをごはんにのせて。赤キャベツの酢漬けがアクセント。¥777



ジョセップ・マサックス カバブリュット NV白
柑橘のようなさわやかで果実味あふれる飲み心地がスメアプロにぴったり。¥1,760



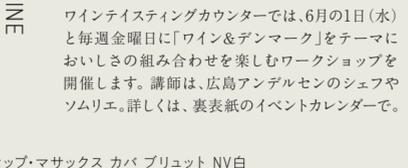
Mikkeller ミックラー
ミックラーサイドアイス ペールエール
控えめな苦みと心地よいホップのアロマでリラックス&リフレッシュ! ¥715



ミックラー ビヤスト IPA
パイナップルやグレープフルーツのアロマが香るヘイジーペールエール。¥715



ミックラーは、パッケージもユニークなデンマークの人気クラフトビールブランド。



今年はお返し! ミックラー サイドアイス ペールエール
控えめな苦みと心地よいホップのアロマでリラックス&リフレッシュ! ¥715



ミックラー ビヤスト IPA
パイナップルやグレープフルーツのアロマが香るヘイジーペールエール。¥715



ミックラーは、パッケージもユニークなデンマークの人気クラフトビールブランド。



ミックラーは、パッケージもユニークなデンマークの人気クラフトビールブランド。

2F アンデルセンキッチンでは、朝もランチも夜もデンマーク!

北欧にまつわる著書を数多く出版され、デンマークの様々なおいしいものやライフスタイルにも詳しい森百合子さんプロデュースのランチプレートなど、いまだけのメニューが揃っています。



デンマークの伝統的なスメアプロにポーク料理、ニシンのマリネなどをご用意。カールスバークの生ビールで乾杯!

日時: 6月1日(水)~6月30日(木) ※店休日15日(水)を除く
18:00~21:00 (最終受付19:30 ラストオーダー 20:30)

大人 6,000円(アルコール・ソフトドリンク付)
5,000円(ソフトドリンク付)

65歳以上 5,000円(アルコール・ソフトドリンク付)
4,500円(ソフトドリンク付)

小学生以下 2,500円 ※4才未満は無料
※週末(金・土・日)は大人、小学生以下は+500円



デンニッシュスモークポークのグリル(パンソース付き) (11:00~16:30) ¥1,540
デンマーク産のポークを甘辛く仕上げ、デミグラスソースをかけて。



森百合子さん 監修
書籍やご自身のお店を通じて北欧のライフスタイルを発信されている森百合子さん監修の華やかなランチプレート。パンとの組み合わせを多彩にお楽しみください。

◎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 →

GROCERY

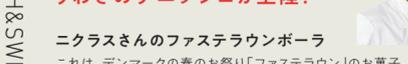


NEW! デンマークから届いた、紅茶の魅力いっぱいの“宝箱”。
130年あまりの歴史を持つデンマークの老舗ウスターランス社の紅茶缶が目を惹きます。多彩なフレーバーに個性的なブレンド、そしてオーガニックへのこだわりなど、香りと魅力が詰まった愛らしい紅茶の“宝箱”。写真のミニ缶(各¥1,404)の他に大缶(各¥2,700)もあります。



3つのジュース缶
すっきりさわやかなフォーキントンのスパークリングドリンク。エルダーフラワー、ルバーブ&アップル、ジンジャービールの3種類のおいしさをご用意しました。各¥313

DANISH&SWEETS



デンマーク店で行列をつくったうわさのデンニッシュが上陸!
ニクラスさんのファステラウンポーラ
これは、デンマークの春のお祭り「ファステラウン」のお菓子。これまでにない斬新なデザインとやさしい味わいで本場の人々の心をつかみました。ローストアーモンド / マスカルポーネカシス / コーヒーショコラ 各¥518



ほかにニコラスさんのスイーツいろいろ!
ニクラスさんのラズベリーシューケーキ
カスタードクリーム、フランポワーズジャム、ピーカンナッツ。¥518



ニクラスさんのホワイトチョコロール
ホワイトチョコのムースの真ん中にゆずレモンのクリーム。¥518



ニクラスさんのクッキー
デンマーク店のクッキーも新登場。オレンジ / ココナッツ 各¥540
カルダモン&レモン ¥594



克蘭セケニ
克蘭セ生地(マジパン)を絞って中央にジャムやナッツをトッピングした素朴なおいしさです。(ナッツ/アプリコット/ラズベリー) 各¥237

FLOWER

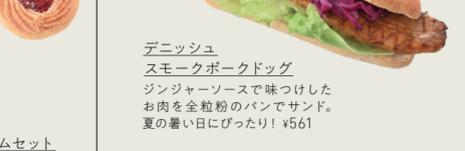


やさしい色合いのパンパーとガラスを組み合わせたナチュラルな花器いろいろ。野の花をふわりと活けて、テーブルに自然を取り込みましょう。ハンドルがついているので壁掛けにもおすすめです。¥2,200-

SANDWICH STAND



デンニッシュ スモークポークドッグ
ジンジャーソースで味づけしたお肉を全粒粉のパンでサンド。夏の暑い日にぴったり! ¥651



デンニッシュ スモークポークドッグ
ジンジャーソースで味づけしたお肉を全粒粉のパンでサンド。夏の暑い日にぴったり! ¥651

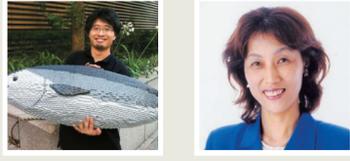
4/5F PARTY FLOOR

ゲスト講師を広島にお招きしてデンマークなセミナー&パーティ!

暮らしの感性が近い人たちが集まって楽しく語らうのは、人生にとって大切な時間だといま改めて思います。今回お招きする4名の講師の方々には、それぞれご自身のまわりにヒュッゲな雰囲気をつくり出すのが上手な方ばかり。6月、パーティフロアでお会いしましょう。



森百合子さん 行正り香さん



三井淳平さん 本間るみ子さん

6/18 SAT → 22 WED 「夏の暮らしを楽しむ」北欧デザインマーケット OPEN!

10:00~19:00 会場: 5Fスカンジナビアホール
実際に見て触れてお気に入りを見つける5日間。商品の新たな魅力に出会える無料セミナーも開催します。

「ルイスボレンセン」の各作照明、「カール・ハンセン&サン」の北欧家具、「バング&オルフェン」のオーディオ、「Muultra」のガラス製品、「クリッパン」のファブリック、「Klinta」のキャンドル、「Ditte Fischer Copenhagen」の陶磁器などをセレクト。



広島アンデルセンでパンを買う→そのまま気持ちのよいヒュッゲパークに出る→さ、いただきます!



「ここでパンを食べてもいいのかしら?」ときどきそんな質問をされるのですが、ヒュッゲパークは自由な広場です。館内でお買い上げの商品はいつでもベンチで召し上がってくださいね。

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。



広島アンデルセンに集いましょう。

デンマークフェアにあわせて、広島アンデルセンではたくさんのヒュッゲなイベントを企画しました。この季節のデンマークの人たちのように、お家から出て、みんなでおいしく楽しみましょう！

6月のイベントカレンダー

START!

1 WED
本通ミニフラワーショップ出店 (11:00~16:00)

2 THU
1日から クリスピーデニッシュポーク
とロングペストリーの
カット販売もはじまります！

3 FRI

4 SAT
この日から
毎週土曜日は、
本通ミニフラワーショップ！
(11:00~16:00)
※雨天中止

5 SUN

6 MON

7 TUE

8 WED

9 THU

10 FRI
あじさいを使った
ブーケをつくろう！
フラワーデザイナーといっしょ
にあじさいを使ったさわやかな
ブーケを作りましょう！
①11:00~12:00
②13:00~14:00
各回10名様 会費6,600円

11 SAT

12 SUN

13 MON

14 TUE

15 WED
15日は
店休日

16 THU

17 FRI
18日から22日まで
北欧デザイン
マーケット OPEN!

18 SAT
19日・20日は パン講座
広島アンデルセンのパン職人から季節
のデニッシュやデンマークバター
を使ったパンづくりを学びましょう！
10:30~14:30 会費8,800円

19 SUN

20 MON

21 TUE

22 WED

23 THU

24 FRI

25 SAT

全国のアンデルセンで
夏至祭イベントを開催！
赤を身につけてきてね！

広島アンデルセンの

WORKSHOP

6/1(水)と毎週金曜日は、広島アンデルセン
1Fワインテイスティングカウンターでフェアの
おいさを体験できるワークショップを開催。
各回6名様 ①11:30~12:00 ②13:00~13:30

2種類のスメアプロと シャンパーニュ

総料理長上田とエグゼクティブ
ソムリエ貞森による至福の組み
合わせをお楽しみください。
会費:2,000円



※写真はイメージです。

デンマークバターと夏のワイン

ブレッドマスター石川によるデンマー
クバターの活用術と、ソムリエ江野に
よる夏のワインの楽しみ方をご紹介します。
会費:1,500円



パンとチーズとワインの おいしい関係

ソムリエ沼田セレクトの夏のチーズと
2種類のワインをパンといっしょにお
楽しみいただけます。
会費:2,000円



ニクラスさんの ファステラウンポーラと ワインのマリアージュ

ニクラスさんが目の前で仕上げるデニ
ッシュとワインのマリアージュを、デン
マークのお話とともに楽しみください。
会費:1,500円



PARTY



6月7日(火) 8日(水)

行正り香さんの
心地よく暮らすためのルールと
ヒュッゲなおもてなし

7日 18:30~21:00 4Fデンマークルーム 会費:13,200円(30名様)
8日 11:00~13:30 5Fスカンジナビアホール 会費:11,000円(40名様)

デンマークが大好きな料理研究家の行正り香さんに、心地よく暮らすアイデア
や北欧デザインを取り入れたおもてなしの空間づくりをお伺いします。昼と夜
で会場の雰囲気も行正さんレシピのお料理も一新。どうぞ、素敵なひとときを。



6月11日(土)

三井淳平さんの
おとも楽しめるLEGO®ブロックの世界

13:00~15:00 5F スカンジナビアホール
会費:4,400円 ※レゴブロック&ドリンクつき(40名様)

世界で21人しかいないレゴ®認定プロビルダーの三井淳平さんをお招きして、
デンマークが生んだレゴブロックの世界についてお話しいたします。実際に
レゴブロックを自分で組み立てながら創造力をかきたてましょう！



6月13日(月) 14日(火)

本間るみ子さんの
夏のチーズと日本の生産者を巡る

13日 18:30~21:00 4Fデンマークルーム 会費:13,200円(30名様)
14日 11:00~13:30 5Fスカンジナビアホール 会費:11,000円(40名様)

チーズプロフェッショナル協会会長の本間るみ子さんがセレクトしたチーズと
アンデルセンのお料理を楽しみながら、近年世界の舞台でメダルを獲得する
まで技術を磨きあげてきた日本のチーズ生産者のお話を伺います。



6月 森百合子さん&ニクラスさんと楽しむ、
18日(土) 夏のガーデンパーティ

19日(日) 森百合子さんといっしょに
北欧を旅しよう！

18日 14:00~15:30 ヒュッゲパーク 会費:3,300円(12名様)
19日 11:30~13:00 4Fデンマークルーム 会費:5,500円(30名様)

18日は、ヒュッゲパークがデンマークのサマーハウスに?! 北欧ジャーナリスト
の森百合子さんといっしょにスメアプロやお祝いのデニッシュペストリーなど
を楽しみながらデンマーク式の初夏のひとときを。19日は、デザイン、インテリア、
食といった北欧の旅の魅力や日本の住まいに北欧の暮らしを取り入れるコツ
などを森百合子さんの旅の写真を交えてご紹介します。



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)



MARGUERITE CLUB

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。



07876X
ダークチェリー 1個
50点



06003X
こまのパン1/4本
トレコンブロード1/4本
50点

※品切れの場合はご予約を承ります。

広島アンデルセン限定



07478X
Irmas
ランチバッグ1個
300点



アンデルセンファームワイン
07496X「志」2019赤 1本
03055X「幸」2019白 1本
各450点



05254X
Ditte Fischer Copenhagen
マグ 各1個
700点

※数に限りがございます。

広島アンデルセンに行けなくても…
アンデルセンファンミーティングで
つながりましょう! [Zoomオンライン開催]

参加者のみなさまとティータイムを楽しみながらニクラスさんに
デンマークの夏の過ごし方を伺います。デンマークフェアのために
開発したデニッシュのお話もお楽しみに!

- 日時:6月2日(木)14:00~/6月4日(土)14:00~ 各回1時間
- 定員:各回12名(予定) ●参加費:2,000円
- ※事前に広島アンデルセンからティータイムセットをお届けします。
- 申込締切:5月25日(水) ●申込方法:WEB予約 →
- ※お申し込みの注意事項をよく読んでお申し込みください。



ANDERSEN

<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がございます。