

会 場	イ ベ ント	
1F ベーカリー マーケット	広島アンデルセンの 収穫祭 	アンデルセンファームで大切に育てたりんごが今年もおおいしく 実りました。大きく焼き上げたパン「グラニースミス×志」や「アプ フェルシュトゥーデル」のカット販売も時間限定で。おいしい 楽しみ方は、ぜひスタッフまで！
1F ヒュッグパーク 予約不要	アンデルセン 芸北100年農場 特別イベント 参加費：各 500 円	広島県 県北の豊かな自然の中にある、アンデルセングループの 研修施設「アンデルセン芸北100年農場」。 研修生と一緒に旬のおいしさや自然を楽しむヒュッグパークイベ ントです。 【ワークショップ】 ・ナンの生地をのぼしてつくろう！～芸北りんごカレーと一緒に食べよう～ ・芸北の木で、デンマークのクリスマスの妖精「ニッセ」をつくろう！
アンデルセン芸北100年農場 アンデルセン芸北100年農場は 島根県との県境に近い、広島県の 北広島町(旧:芸北町)にあります。  広島県山県郡北広島町にあるアンデルセン芸北100年農場は 約187haの広大な面積を有しており、アンデルセングループの若 手社員が熱い想いを持って研修に臨んでいます。創業の精神に 立ち返り、パンを大切に作る心を育むことを目標にして おり、「土づくりから食卓まで」をコンセプトに農業や パンづくり、イベント運営など幅広く取り組んでいます。		
2F アンデルセン キッチン	アンデルセングループの パンを楽しもう！ 	お食事が楽しめるレストラン「アンデルセンキッチン」。ブレッド パーには、この日だけ広島アンデルセンのパンに加えて特別に 「アンデルセン」「リトルマーメイド」「タカキベーカリー」のおすす めのパンが加わります。※数に限りがあります。 営業時間 ランチ&ティータイム：11:00～17:00 (L.O.16:00) ディナービュッフェ：18:00～21:00 (最終受付19:30 L.O.20:30) ※ディナータイムのみご予約を承っております。 要予約 旬の恵み、焼きたてのパン、石窯。五感で楽しむライブキッチン。 

10/1より RENEWAL
夜はバイキング!!

ディナービュッフェ
のご予約はこちら
→



※表示価格はすべて税込価格です

ANDERSEN
HIROSHIMA

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



Bread Festival

2026.10.18 SUN
10:00-18:00

アンデルセングループのパンまつり
会場：広島アンデルセン

パンを楽しむ一日

知って、作って、味わって、楽しもう！

素材やパンのことを知ったり、焼きたてのパンを味わったり、
 いろいろなパンの食べ方や組み合わせを発見したり。

パンを知るほど、もっと好きになる。
 おいしい発見とワクワクがいっぱいの
 パンまつりへようこそ！

ANDERSEN
GROUP

会 場	イ ベ ント	
メイン会場 5F スカンジナビア ホール 要予約	バラエティブレッドの おいしさを楽しもう 参加費：無料 	パンは素材や作り方、食べ方によっておいしさも楽しみ方も広がります。小麦やライ麦などパンに使われている素材や旬の食材との組み合わせ、毎日の食事を楽しむアイデアをご紹介します。パンを「知って、味わって、楽しむ」体験を通して、お気に入りのパンやとっておきのおいしい食べ方を見つけてください。 ◎全粒穀物パンの素材を知ろう おいしいパンができるまでの秘密をご紹介します。 ◎焼きたてのパンのおいしさを味わおう 1時間ごとに、焼きたてのパンが登場します！ このときにしか味わえない、焼きたてならではのおいしさをお楽しみください。 ◎バラエティブレッドを楽しむレシピ紹介 ブレッドマスターやベーカー、シェフが バラエティブレッドの楽しみ方をご紹介します。 毎日の食卓を楽しむレシピも、お気軽にご相談ください。
	今年の冬は ヒュッグクリスマス 参加費：無料 	ヒュッグとは「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」という意味のデンマーク語。一年でもっともヒュッグなクリスマスシーズンをより楽しく、よりおいしく過ごすヒントをたっぷりご紹介しします。 ◎アドベントを楽しもう クリスマスの4週間から始まるアドベントは、クリスマスを待ちわびながら、家族でクリスマス飾りを作ったり、子どもたちに小さなプレゼントを用意したり。アンデルセン・デンマーク店のニクラスさんに教えてもらったアドベントの楽しみ方をご紹介します。 ◎シュトレンの食べ比べ シュトレンはクリスマスまで少しずつスライスして楽しむクリスマスのパン。会場には「アンデルセン」「リトルマーメイド」「タカキベーカー」各ブランドの今年のシュトレンが勢ぞろいします。定番も新商品も少しずつ食べ比べて、お気に入りを見つけてください。
	フォトスポット！ パンと楽しい思い出を 参加費：無料 	パンまつりの楽しいひとときを 思い出の写真に！
マーガレット・クラブ 特別交換会 	10月から交換が始まる新しい記念品や、パンまつり限定の特別記念品をご用意。その場でシール(50点以上)と交換いただけます。シールを持ってご来場ください。 ※現金での販売はございません。	

PHOTO
SPOT!

会 場	イ ベ ント	
4F デンマーク ルーム 要予約 5Fメイン会場(スカンジナビアホール)の 参加も含まれます!! (約30分)	スメアブランチ & ワークショップ 時間：①11:00～13:00 ②13:30～15:30 定員：16名様(各回) 会費：おひとり様 2,000円	薄くスライスしたパンにバターを塗り、パンがかくれるほど彩りよく具材を重ねていくデンマークの伝統料理「スメアブロ」。今回は全粒穀物のパン「ホールグレイン・ロブロ」を使い、自分だけのスメアブロを作ります。準備が整ったら、同じテーブルを囲みみなさんと一緒にランチタイム。デンマークの豊かな食文化にふれてみませんか。 (作るもの) ・サーモンマリネのスメアブロ ・ローストビーフのスメアブロ 
4F コペンハーゲン ルーム 要予約 5Fメイン会場(スカンジナビアホール)の 参加も含まれます!! (約30分)	親子サンドイッチ教室 時間：①10:30～12:30 ②13:00～15:00 定員：8組16名様(各回) 会費：親子一組 1,500円 ※おひとり様追加 大人:1,000円、子ども:500円 3歳～小学生以下のお子様対象です	全粒穀物のパン「パン・コンプレ」を使って、シェフと一緒にサンドイッチを作ります。食材にふれ、自分の手で心を込めて作り、味わうまでの体験を通して、記憶に残るひとときを一緒に過ごしましょう。 持ち物：エプロン、ハンドタオル (作るもの) ・スパイス香るチキンのサンドイッチ ・たまごサラダとロースハムのサンドイッチ 
3F カルチャー ルーム 要予約 5Fメイン会場(スカンジナビアホール)の 参加も含まれます!! (約30分)	親子パン教室 時間：①10:30～12:30 ②13:00～15:00 ③15:30～17:30 定員：8組16名様(各回) 会費：親子一組 1,500円 ※おひとり様追加 大人:1,000円、子ども:500円 3歳～小学生以下のお子様対象です	パンができるまでや、穀物を使ったパンのおいしさなどのお話を聞きながら全粒粉入りの生地を使って、3種類のパンを作ります。生地に触れて自分で作るから、楽しくて、おいしい。焼き上がり待ち遠しい！親子で楽しむパン教室です。 持ち物：エプロン、ハンドタオル (作るもの) ・ロールパン ・ドッグウインナーパン ・スコーン 
広島アンデルセン館内ツアー ※集合場所 5F 総合受付 要予約	時間(60分) ①10:00～ ②11:00～ ③12:30～ ④14:00～ ⑤15:30～ ⑥17:00～ 定員：10名様(各回) 会費：無料	広島アンデルセン全館の楽しみ方をご紹介します。スタッフのご案内します。在広島デンマーク王国名誉領事館としての役割を兼ねた「プライベートダイニングルーム」では、ハレの日のテーブルコーディネートでみなさまをお迎えします。 5Fメイン会場(スカンジナビアホール)の 参加も含まれます!! (約30分) 

【ご予約方法】

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

ご予約はこちらから→

