





NEWS RELEASE

平成 24 年 12 月 18 日

新型低床車両はデビュー前までラッピング電車として走行します。

新型低床車両デビューに合わせ、㈱アンデルセンとコラボ商品を開発します。

(株)広電宮鳥ガーデンはオリジナル新商品を販売開始します。

■新型低床車両はデビュー前までラッピング電車として走行します。

平成 25 年 2 月 14 日デビュー予定の新型低床車両 2 両(1001 号, 1002 号)について、平成 25 年 1 月初旬より順次搬入し、営業運転に向け準備走行を行いますが、デビューまでの間、この 2 両はフルラッ ピングし、走行します。

- 搬入後からデビュー前日(2月13日)まで 1. 走行期間 1001号 1月初旬搬入予定 1002 号 1 月末 搬入予定
- 2. デザイン 別紙参照
- ※ 車両ラッピング(アンデルセン号)の商品説明は別紙をご参照ください。

■新型低床車両デビューに合わせ、㈱アンデルセンとコラボ商品を開発し ます。

新型低床車両のデビューに合わせて、株式会社アンデルセンと電車をモチーフにした商品について、共 同開発を行います。

クッキー、パン等 1. 商品

2. 販売開始日 2月14日

■株次電宮島ガーデンはオリジナル新商品を販売開始します。

株式会社広雷宮島ガーデンは、2013 年春にミシュランから出版される『ミシュランガイド広島 2013 特別版』に先駆け、共に海に浮かぶ世界遺産として観光友好都市提携を結んでいる『廿日市市(宮島)』 とフランス『モン・サン=ミッシェル市』に因み、フランス:ノルマンディー地方と宮島、それぞれの名 産である「林檎」と「もみじ饅頭」をコラボさせた宮島新銘菓を、株式会社やまだ屋と共同で開発し、オ リジナル商品"宮島ポミエ"として、12月21日から販売いたします。

宮島ポミエ (Miyajima Pommier) 1. 商品名

※ポミエとはフランス語で林檎の木を意味します。

2. 販売価格 700円/箱(税込、6個入り、ばら売り有)

3. 販売場所 宮島口もみじ本陣、山陽自動車道宮島 SA(下り線)、同下松 SA(下り線) 3店舗限定

※ パンフレットをご参照ください。





■ 問い合わせ先

1. 新型低床車両のラッピングについて 広島電鉄㈱ 電車カンパニー電車技術グループ車両課 東(ひがし) 電話 082-242-3565 ㈱アンデルセンサービス 広報部 義志(ぎし) 電話 082-240-9409

2. (株)アンデルセンとのコラボ商品開発について 広島電鉄(株) 電車カンパニー電車技術グループ車両課 東(ひがし) 電話 082-242-3565 (株)アンデルセンサービス 広報部 義志(ぎし) 電話 082-240-9409

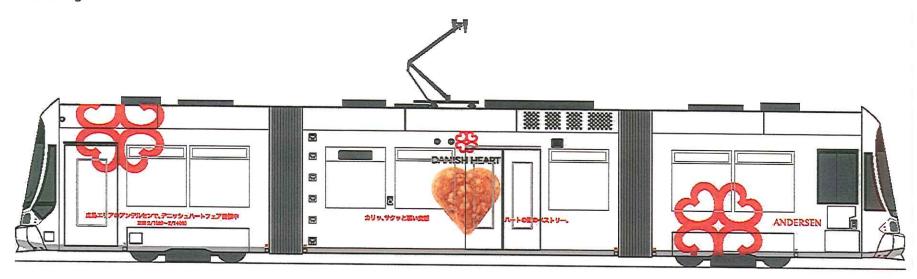
3. (株)広電宮島ガーデンのオリジナル新商品の販売について (株)広電宮島ガーデン SA 事業部 森河(もりかわ)、平井(ひらい) 電話 0829-56-0150

以上

1001号 TEST RUN A 三菱型工 CORC.ALPERRE SANIKAINE



1002号



<Front>



ANDERSEN

2012年12月18日 (株)アンデルセン

広島電鉄 新型車両にラッピング デニッシュハート電車が 広島市内を走ります



株式会社アンデルセン(本社:広島市中区鶴見町 2-19、代表取締役 社長執行役員:吉田正子)は、2013年2月14日デビュー予定の広島電鉄株式会社(以下 広島電鉄)の新型低床車両2台のうち、1台(愛称:ピッコラ)にその準備走行期間中、アンデルセンの新業態「デニッシュハート」をモチーフにしたラッピングを行い、「デニッシュハート」の告知をはかります。ハートをデザインした車両が広島市内を走行、バレンタインデーに華やぐ街をさらに彩ります。

準備走行にあわせて、通常「デニッシュハート」の取り扱いのない広島市内のアンデルセン各店でも、催事展開を行います。バレンタインデーのプレゼントにもなる、チョコレートを使った「デニッシュハートラスク(チョコ)」もお目見えします。

さらに、2013年2月14日の新型車両デビューにあわせて、広島電鉄とのコラボ商品を発売予定。広島電鉄の女性社員の皆様のアイデアをいかして共同開発中です。

■ラッピング電車走行

走行期間:2013年1月末(予定)~2013年2月13日(水)

走行区間:広電全線(広島市内および宮島線)

■デニッシュハート販売店舗および販売予定期間

・広島アンデルセン 2/1(金)-2/14(木)

・アンデルセン 福屋広島駅前店 2/1(金)-2/14(木)

・アンデルセン アッセ広島駅前店 2/1(金)-2/14(木)

・アンデルセン そごう広島店 1/31(木)-2/14(木)

•アンデルセン 福屋八丁堀店 2/1(金)-2/14(木)

その他 アンデルセン 小谷サービスエリア店及び アンデルセンゆめタウン呉店でも販売しています。



デニッシュハート(シュガー)



デニッシュハートラスク(チョコ)

お客様のお問い合わせ先は、アンデルセンお客様相談室:0120-348817 公式サイト www.andersen.co.jp 本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセンサービス広報部 義志裕子 Tel:082-240-9409,090-8714-6933 Fax:082-240-9072 e-mail:y.gishi@andersen-ai.co.jp 〒730-0045 広島市中区鶴見町 2-19 ルーテル平和大通りビル 10F

ANDERSEN

別紙 1

デニッシュハートについて

「デニッシュハート」は2011年9月から展開を開始した アンデルセンの新業態。 現在では首都圏を中心に全国21店舗で販売を行っています。 (広島県内の常設店舗は1店 アンデルセンゆめタウン呉店のみ)

♡デニッシュハートとは

デニッシュハートとは、デニッシュペストリー生地を使ってハート型に焼き上げた軽い食感のスイーツ。形はすべてハートで、常時大小、複数の味をご用意しています。

いつでも店頭で焼き立てを提供できるよう製造工程を工夫、専用の型を使って焼き上げます。

♡ハートに込められた意味

デニッシュペストリーの故郷「デンマーク」では、ハートはもっともポピュラーなモチーフであり、人と人とのつながりから生まれる居心地のよい温かな雰囲気を象徴するもの。これをモチーフに、アンデルセンが得意とするデニッシュペストリーの生地をアレンジしたハート型の商品を開発。ロゴ・店舗・パッケージデザインもデンマークのデザイン会社コントラプンクト社に依頼し、「デニッシュハート」が誕生しました。

♡商品情報

■デニッシュハート(シュガー) 1 個 126 円 デニッシュ生地にパールシュガーを飾って焼き上げた、生地のおいしさを そのまま楽しめる 1 品。まわりはカリッと、中はもちっとした食感。



■ミニデニッシュハート(シュガー) 100g 294円(8~10個) デニッシュハート(シュガー)を小さいハート型に焼き上げました。



■デニッシュハートラスク(チョコ) 378 円 (5 個入り) ちょっとしたプレゼントに最適の、サクサク食感のハート型チョコラスク。 低温でじっくりとオーブンで焼き上げた「デニッシュハートラスク」に、 チョコレートをコーティングしました。



※上記主要アイテムのほかデニッシュハート(塩マカデミア)などもあります。 店舗によって取扱いアイテムが違う場合があります。

♡デニッシュハート URL)

http://www.andersen.co.jp/dh/

モン・サン・ミッシェルのリンゴ の香 りをのせて…

海に浮かぶ 世界遺産から



Miyajima Pommier

フランスのモン・サン・ミッシェル市と 観光友好都市です。 嚴島神社のある廿日市市は、 創りました。 そのノルマンディー地方の名産にちなんだ 林檎」を用い宮島銘菓とコラボさせ





「ポミエ」とは、フランス語で「林檎の木」を意味します。

新銘菓

6個入り:700円

やまだ屋オリジナルのカステラ 生地に風味豊かなりんご果肉 入りカスタードクリームで上品に 仕上げました。

- [発売場所] ・宮島口もみじ本陣
- ・宮島サービスエリア (山陽道下り) ・下松サービスエリア (山陽道下り) の3カ所で限定発売

宮島ボミエは、(株)広電宮島ガーデンの オリジナル商品です。



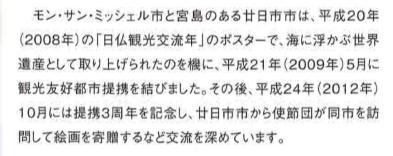




フランスの「モン・サン・ミッシェル」と「宮島」

フランス西海岸、サン・マロ湾上に浮かぶモン・サン・ミッシェルは、 フランス語で「聖ミカエルの山」を意味し、古くからカトリックの聖地と して多くの巡礼者を集めてきました。百年戦争での要塞化やフランス 革命での監獄使用など歴史に翻弄されてきましたが、1979年にユネスコ世界遺産に登録されました。

島の玄関口であるラヴァンセ門をくぐると、みやげ物店、名物のオムレツを供するレストラン、ホテルなどが軒を連なる参道グランド・リューが修道院まで伸びており、世界中の観光客が訪れています。











「宮島ポミエ」の由来

「ポミエ」とは、フランス語で「林檎の木」を意味します。 モン・サン・ミッシェルのあるフランス・ノルマンディー地方は林檎の 産地で、林檎から作るお酒シードルやカルヴァドスが有名です。

この度、宮島の銘菓「もみじ饅頭」のカステラ生地と「林檎」を コラボさせ、新銘菓「宮島ポミエ」を創りました。

