

青山で 40 年愛されるパン屋さんの名物オープンサンドのレシピ一挙公開

『青山アンデルセンのオープンサンド教室』

2011 年 9 月 22 日(木) 全国の書店・ネット書店にて発売

株式会社主婦の友社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:荻野善之)は、『青山アンデルセンのオープンサンド教室』を 2011 年 9 月 22 日(木)に発売いたします。

日本に欧米スタイルのパン屋さんが少なかった時代にデンマークスタイルの本格的なパン屋として“パンの激戦区”青山にオープンし、今なお、日本のパン文化をけん引する「アンデルセン」。本書は、その青山アンデルセンのレストランで供され、デニッシュペストリーと並ぶ名物である「オープンサンド」のレシピ 40 種類を公開しています。

「オープンサンド」とはデンマークをはじめとした北欧の伝統料理で、ライ麦パンの上に多彩な具を載せたごちそうメニュー。中でも最もクラシックな「スモークロー」と呼ばれるオープンサンドを本書では取り上げ、オープンサンドを美味しく食べるコツや、最適なパンの選び方なども紹介。さらに「青山アンデルセン」のオープン秘話やこだわり、人気のパンなど、コラムも充実させ、レシピ集としてだけでなく、「アンデルセン」ファンも魅了する一冊となっています。



『青山アンデルセンのオープンサンド教室』

青山アンデルセン・監修

2011 年 9 月 22 日(木) 発売

1470 円(税込み) B5 判 96 ページ

ISBN 978-4-07-279290-2

発売 全国の書店・ネット書店にて

『青山アンデルセンのオープンサンド教室』

[CONTENTS]

『青山アンデルセン』の 24 時間

LESSON 1 オープンサンドギャラリー

オープンサンド基本の楽しみ方

サーモンのオープンサンド / にしんのオープンサンド / 海老のオープンサンド / 白身魚のオープンサンド / 季節の魚のオープンサンド / チーズのオープンサンド / ビーフのオープンサンド / ポークのオープンサンド / チキンのオープンサンド / 鴨のオープンサンド / ハムのオープンサンド / レバーパテのオープンサンド / 季節の野菜のオープンサンド

教えて、ブレッドマスター！オープンサンドのパン選び

オープンサンドのある風景

～テーブルで / ～アウトドアで

お気に入りオープンサンド・スナップ (8つのスプレッド)

パンを楽しむ小さなレシピ

LESSON 2 アンデルセンのパンレシピ

ライ麦パン作りの基本準備、プロセス

作ったパンは何に合う？

青山アンデルセンを知る KEYWORD

報道関係者各位

2011年8月
株式会社主婦の友社

40種類のオープンサンドレシピを公開

2010年の秋に40周年を迎えた『青山アンデルセン』。お店の記念イベントでも供されたオープンサンド40種類の作り方を美しい写真とともにご紹介しています。



オープンサンドを最大限に楽しむ方法を様々な角度から提案

ブレッドマスターがオープンサンドに合う7種類のパンをご紹介しますページ(左)や、アウトドアシーンでのオープンサンドの楽しみ方提案をするページなども。



青山アンデルセンをもっと知るための8つのキーワード

1970年にパンの激戦区、青山にオープンした当初の様子や人気パンの誕生秘話、こだわりの材料、「ミスター・アンデルセン」と異名を持つ、『アンデルセン』の技術顧問・城田幸信さんの秘蔵のノートについて等、8つのキーワードをもとに『青山アンデルセン』の読み物としても楽しめるようになっています。

