

報道関係者各位

2011年8月  
株式会社主婦の友社

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

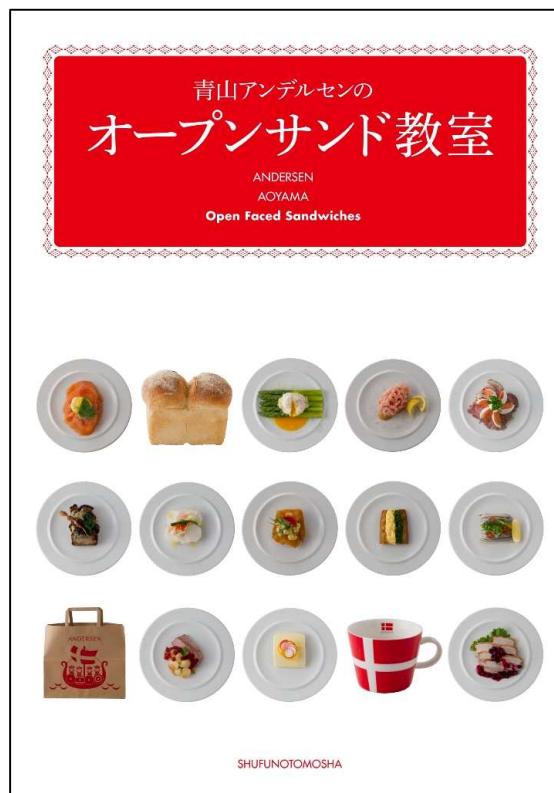
## 『青山アンデルセンのオープンサンド教室』

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、デニッシュベ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「スマーブロー」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、プレッドマスター！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種類のつくり方を美しい写真とともにご紹介しています。

<b>目次と ブラックペッパー</b> A white plate with a piece of salmon topped with black pepper and a slice of lemon.	<b>青えびと ロティコアンド</b> A white plate with shrimp, sliced tomatoes, and a slice of lemon.	<b>スパイシーマリネサーモンと サワークリーム</b> A white plate with salmon marinated in spicy sauce and sour cream.	<b>スマーキー・モンブ マッシュルームクリーム添え</b> A white plate with salmon and mushroom cream.
<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>	<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>	<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>	<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>

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

プ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するページ(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。

<b>食べて、プレッドマスター！ オープンサンドのパン選び</b> A grid of seven different bread loaves labeled A through G.	<b>オープンサンドでアットホームな アートドアで</b> A grid of three images showing a picnic setup with bread, sandwiches, and a basket.
<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>	<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>

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。

<b>『パンのもと』</b> A grid of small bread samples labeled 1 through 5.	<b>『城田ノート』</b> An open notebook with handwritten notes and sketches.	<b>『パン屋さんの街』</b> A grid of five images showing the exterior of a bakery and its interior.
<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>	<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>	<small>● 写真：山口洋一 撮影：吉澤洋一（オーブン） モデル：吉澤洋一（オーブン） 監修：吉澤洋一（オーブン） 企画・構成：吉澤洋一（オーブン） 編集：吉澤洋一（オーブン） 撮影協力：吉澤洋一（オーブン） 写真協力：吉澤洋一（オーブン）</small>