

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ <2017 バレンタイン>

### 「C.C.C.」で3年連続最高位受賞の快挙を成し遂げたサダハル アオキ 品評会に出品したショコラをはじめ、新作が多数登場

2017年1月20日から期間限定で発売

パティスリー・サダハル・アオキ・パリは、2017年1月20日より、バレンタイン向けのオリジナルショコラを期間限定で販売します。

#### ■ 日本人ショコラティエとして前例のない快挙！ 3年連続「C.C.C.」最高位を獲得

パティスリー・サダハル・アオキ・パリのショコラティエ、サダハル アオキは、「クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ ※」(以下、「C.C.C.」)による2016年度の品評会において、最高位「LES INCONTOURNABLES」(欠かすことのできないショコラティエ)を獲得。パリで開催された、世界最大のショコラの祭典「サロン・デュ・ショコラ」にて表彰されました。

アオキが「C.C.C.」で最高位を獲得するのは今回で3年連続であり、これは日本人ショコラティエとして前例のない快挙です。

※「クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ(C.C.C.)」は、フランスでもっとも権威のあるショコラ愛好家団体です。毎年開催される品評会にて、4点のショコラをもとにショコラティエを評価します。サダハル アオキは、2016年度の品評会において「ゴールドタブレット」という最高評価を獲得。さらに、中でも上位14位までに与えられる「LES INCONTOURNABLES」を3年連続で受賞しました。



#### ■ <2017 バレンタイン>では、「C.C.C.」に出品したショコラなど新作も展開

パティスリー・サダハル・アオキ・パリの<2017 バレンタイン>では、「C.C.C.」に出品したショコラ全てが味わえる新作アソート「AOKI 2017」を展開。最高の素材と環境にこだわりぬき、アオキが情熱をかけて生み出したショコラをご堪能いただけます。

また、そのほかにも、ミニタブレットのアソート「ミニ タブレット ゼン」や「ミニ タブレット ヴォワイヤージュ」などの新作もご用意いたしました。

もちろん、サダハル アオキの代表作「ボンボン ショコラ」をはじめとした、人気の定番商品もラインナップ。本場パリからお届けするアオキのこだわりのショコラを、ぜひご堪能ください。



パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 広報事務局  
担当: 山口、伊藤 (トレンダーズ株式会社内)  
TEL.080-4928-8510 E-mail.project-sa@trenders.co.jp

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 日本地区店舗 [www.sadaharuaoiki.jp](http://www.sadaharuaoiki.jp)

▶丸の内店(新国際ビル 1F) ☎03-5293-2800 ▶東京ミッドタウン店(ガレリア B1F) ☎03-5413-7112 ▶新宿伊勢丹店(B1F) ☎03-3352-1111  
▶渋谷ヒカリエ ShinQs 店(B2F) ☎03-6434-1809 ▶JR 名古屋タカシマヤ店(B1F) ☎052-566-1101 ▶岩田屋本店(B2F) ☎092-721-1111

(別添:商品概要)

### 【1】AOKI 2017 (AOKI 2017)

価格:3,348円(6個入) 【2017年新作】

フランス・パリのショコラ品評会「C.C.C.」において、日本人ショコラティエとして唯一、3年連続となる最高位を獲得した実績をもつサダハル アオキ。「AOKI 2017」は、2016年度の「C.C.C.」に出品したミルティーユ・バンブー・ワサビ・ヴァランシアの4種全てが楽しめる詰合せです。サダハル アオキの「今」をご堪能いただけます。本店のあるパリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017年1月20日より



### 【2】ミニ タブレット ゼン (Mini tablette Zen)

価格:2,376円(9枚入) 【2017年新作】

愛知県南山園の抹茶や、ほうじ茶・玄米茶の奥深い味わいと、マイルドなショコラが和の奥行きを奏でます。パリの「サロン・デュ・ショコラ」でも人気を博した、かわいらしいミニタブレットのアソート。本店のあるパリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017年1月20日より



### 【3】ミニ タブレット ヴォワイヤージュ (Mini tablette Voyage)

価格:2,376円(9枚入) 【2017年新作】

エクアドル、マダガスカルなど、産地別カカオの異なる味わいが楽しめる、ミニタブレットのアソート。本店のあるパリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017年1月20日より



### 【4】ボンボン ショコラ (Bonbon chocolat)

価格:1,566円(3個入)、2,754円(6個入)、  
3,996円(9個入)、5,346円(12個入)

サダハル アオキの代表作。口どけのよいガナッシュが、愛知県南山園の抹茶や酸味が心地よく広がるフランボワーズなど、素材の個性と見事にマッチ。ユズ・パッション・ワサビ・黒ゴマなど、さまざまな味わいがお楽しみいただけます。本店のあるパリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017年1月20日より



パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 日本地区店舗 [www.sadaharuaoki.jp](http://www.sadaharuaoki.jp)

▶丸の内店(新国際ビル1F) ☎03-5293-2800 ▶東京ミッドタウン店(ガレリアB1F) ☎03-5413-7112 ▶新宿伊勢丹店(B1F) ☎03-3352-1111  
▶渋谷ヒカリエ ShinQs 店(B2F) ☎03-6434-1809 ▶JR 名古屋タカシマヤ店(B1F) ☎052-566-1101 ▶岩田屋本店(B2F) ☎092-721-1111

#### 【5】ボンボン ショコラ グランクリュ (Bonbon chocolat Grand Cru)

価格:2,754 円(6 個入)

ナッツの香ばしさとサクサクした食感が楽しめる自家製プラリネで仕立てたプラリネノワール・プラリネオレ、希少なクリオ口種カカオを使用したガナッシュノワール、マイルドで口どけのよいガナッシュオレ、ゲランドの塩が味をひきたてるキャラメルサレの 5 種類からなるサダハル アオキの自信作。パリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017 年 1 月 20 日より



#### 【6】セリー ドゥ フリュイ プラリネ (Série de Fruits Praliné)

価格:3,240 円(6 個入)

スペイン産アーモンドと、イタリア産のヘーゼルナッツで仕立てた香ばしい自家製プラリネを存分にお楽しみいただける一品です。マッチャ、ショコラ、フランボワーズ、カシス、シトロン、パッションフルーツで仕立てた口どけのよいガナッシュと、自家製プラリネの 2 層が織りなすリアージュをお楽しみください。パリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017 年 1 月 20 日より



#### 【7】サブレ ショック ショコラ (Sablé choc chocolat)

価格:2,160 円(4 枚入)

フランス産エシレバターを使用した香り豊かなサブレ ショコラをマイルドなショコラ オレで包みました。ほろほろとした食感をお楽しみください。パリからの直輸入品です。

販売店舗・・・日本地区全店舗

販売開始・・・2017 年 1 月 20 日より



なお、<2017 バレンタイン>のショコラは、東京・丸の内店をはじめとした日本地区各店舗でお取り扱いをしているほか、当店の公式サイト内にあるオンラインショッピングページでも、2017年1月20日からの期間限定で展開しています。

#### ▼パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 公式サイト

<http://www.sadaharuaoaki.jp/>

※表示価格はすべて消費税込です。

※輸入品のため、販売期間・販売価格が変更となる場合がありますので、ご了承ください。

※各商品の写真はデータでの提供が可能です。広報担当までご連絡ください。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 日本地区店舗 [www.sadaharuaoaki.jp](http://www.sadaharuaoaki.jp)

▶丸の内店(新国際ビル 1F) ☎03-5293-2800    ▶東京ミッドタウン店(ガラリア B1F) ☎03-5413-7112    ▶新宿伊勢丹店(B1F) ☎03-3352-1111  
▶渋谷ヒカリエ ShinQs 店(B2F) ☎03-6434-1809    ▶JR 名古屋タカシマヤ店(B1F) ☎052-566-1101    ▶岩田屋本店(B2F) ☎092-721-1111

## ● 広報資料



pâtisserie  
Sadaharu AOKI  
paris

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 店舗一覧

[www.sadaharuaoaki.jp](http://www.sadaharuaoaki.jp)

### ▶Paris

- boutique Vaugirard
- boutique Port-Royal □boutique Ségur
- stand Lafayette Gourmet

### ▶Japan

- 丸の内店 □東京ミッドタウン店
- 新宿伊勢丹店 □渋谷ヒカリエ ShinQs 店
- JR 名古屋タカシマヤ店 □岩田屋本店

### ▶Taiwan

- boutique Formosa Regent
- boutique Bellavita

**青木 定治(あおき さだはる)** 2016年12月現在

パリ在住のシェフ・パティシエ。1968年東京都生まれ

- 1988年 町田調理師専門学校卒業後、東京・青山「シャンドン」に入社
- 1990年 単身渡仏し、「ジャン・ミエ」(パリ)、レストラン「ジラルデ」(スイス)、「クーデル」(パリ)で修行
- 1998年 パリ7区に初のアトリエを構える
- 2001年 パリ6区サンジェルマンに初のブティック「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」をオープン。「アトリエでの製造、ブティックでの販売」を実現する
- 2005年 ANAパリ路線のファーストおよびビジネスクラスで、パティスリーの機内サービスを開始  
東京・丸の内に日本初のブティックをオープン
- 2007年 ルレ・デセール(世界最高峰の菓子職人の組織)のフランスメンバーとなる。フランスを拠点に活躍する日本人パティシエでは初めてのメンバー入り

モダンなつくりの中に伝統の味を調和させるスタイルは、パリで高く評価され、なかでもマカロン、パウンドケーキの評価は高い。「和」の素材を取り入れた商品づくりに積極的で、パリでの抹茶ブームの火付け役になるなど、情報発信型の新しいパティスリーをめざす。現在、パリを拠点にフランスと日本で活動している。世界で最も注目される日本人パティシエの一人。

### 主な受賞歴

- 1995年 シャルル・ブルースト杯 味覚部門1位 芸術部門2位  
アルパジョン美食コンクール「ルシアン・ペルティエ杯」味覚部門1位 芸術部門2位
- 1996年 シャルル・ブルースト杯 味覚部門2位 芸術部門2位、全仏パティスリー大賞 味覚部門2位  
ベルギーパティスリー大賞 味覚部門3位、ソーレニユ美食コンクール「ジャン・ルイ・ベルトウ杯」味覚部門1位
- 2005年 ベスト・マカロン・コンクール・パリ クラシック部門2位
- 2009年 フランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ(略称 C.C.O)」からコンクールにおいて4タブレット(4ツ星)の評価を受ける  
フランスの週刊誌「VSD」が選ぶ「フランスで最もおいしいお菓子をつくるパティシエベスト15」に選ばれる
- 2011年 フランス最優秀パティシエ受賞、農林水産省「料理マスター」受賞、パリ市庁賞を受賞  
「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ」から5タブレット(5ツ星)を受賞
- 2012年 フランス トップ5ショコラティエ トップ10パティシエに選ばれる。「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ」から5タブレット(5ツ星)を受賞
- 2013年 「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ」から5タブレット(5ツ星)を受賞
- 2014年 「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ」から「LES INCONTOURNABLES(=最高位の賞)」を受賞
- 2015年 フランスの週刊誌「L'Express」が選ぶ「パリで最もおいしいタルトシトロン ベスト10」に選ばれる  
「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ」から「LES INCONTOURNABLES(=最高位の賞)」を受賞
- 2016年 「クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ」から「LES INCONTOURNABLES(=最高位の賞)」を受賞