

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ <2017 ホワイトデー>

「C.C.C.」で3年連続最高位を受賞した、サダハル アオキの自信作 人気のマカロンをショコラでコーティングした「ショコロン」のほか、 看板商品の「マカロン」も期間限定フレーバーを入れたセットで展開

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、現在、ホワイトデー向けのオリジナル商品を展開しています。

■ 日本人パティシエとして唯一の快挙！ 3年連続「C.C.C.」最高位を獲得したサダハル アオキ

素材にこだわり抜き、その美味しさを際立たせるため、これまで培ってきた菓子作りのテクニックを幾重にも発揮する。それが、サダハル アオキのお菓子作りです。

フランス・パリで開催された「C.C.C.」(クラブ・デ・クワクール・ドゥ・ショコラ)による2016年度の品評会では、3年連続で最高位「LES INCONTOURNABLES」を獲得するなど、日本人パティシエとして前例のない快挙を成し遂げています。

■ ギフトにもぴったり、カラフルな色合いも楽しめるホワイトデー商品

世界一を目指してマカロンの本場・パリで研究を重ねた、看板商品の1つである「マカロン」、マカロン×ショコラを組み合わせた繊細な味わいと、カラフルなデザインが人気の「ショコロン」、キュートなハートのショコラと抹茶のハーモニーが楽しめる新作「ノートル セレクション」など、<2017 ホワイトデー>では、サダハル アオキの自信作を多数展開しています。

そのほか、バレンタインデーに人気を集めた「AOKI 2017」や、サダハル アオキの代表作「ボンボン ショコラ」をはじめとした定番商品も製法を変えて、さらに美味しくなってラインナップしています。本場パリからお届けするアオキのこだわりのスイーツを、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.03-5774-8871 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.sadaharuaoeki.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】マカロン (Macaron)

価格:2,150円(6個入)、4,200円(12個入)

マカロンの本場・パリで、3年間の歳月をかけて美味しいと評価されている全店舗のマカロンを食べ歩き、“美味しいマカロンとは何か?世界一の美味しさは何か?”を研究し続けたアオキ。独自で考案した配合比と製法で、アオキならではのマカロンを誕生させました。今もなお「世界一」を目指して、素材と向き合い美味しいマカロンを追求し続けています。普段店頭では販売していないフレーバーのセットも期間限定でご用意いたします。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



【2】ショコロン (Chocoron)

価格:3,780円(6個入)

大人気のマカロンを、イタリア製ドモーリ社の濃密なショコラでコーティングした、見た目にも鮮やかな逸品。マッチャ・シトロン・フランボワーズなど、フレーバーによってショコラの原料を巧みに使い分けています。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

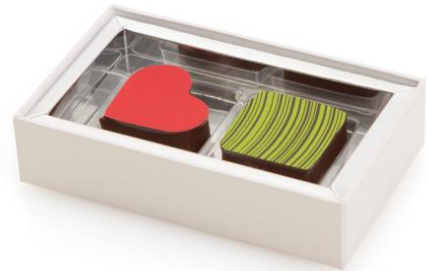


【3】ノートル セレクション (Notre Sélection)

価格:1,080円(2個入) 【2017年新作】

愛知県南山園の抹茶の奥深い味わいと香ばしいプラリネを楽しむマッチャプラリネと、希少なクリオロ種カカオを使用したかわいらしいハートのショコラの詰合せ。アオキ初となる2個入りのショコラです。本店のあるパリから直輸入しています。

販売店舗・・・日本地区全店舗



【4】AOKI 2017 (AOKI 2017)

価格:3,348円(6個入) 【2017年新作】

「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種全てを味わえる新作。アオキが厳選したこだわりの素材に口溶けのよいガナッシュやナッツの香ばしさを閉じ込めた自家製プラリネを合わせました。サダハル アオキの「今」をご堪能いただける贅沢なアソートです。本店のあるパリから直輸入しています。

販売店舗・・・日本地区全店舗



パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 日本地区店舗 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 (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



【6】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



【7】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



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

価格:2,160円(4枚入)

芳醇な香りや軽い酸味が特徴のフランス産エシレバターを使用した香り豊かなサブレを、マイルドなショコラ オレで包みました。ほろほろとしたサブレの食感と、口の中でなめらかにとろけるショコラ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



なお、<2017 ホワイトデー>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 (※リニューアルいたしました)

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

▼パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 公式オンラインショッピングサイト (※リニューアルいたしました)

<http://www.sadaharuaoaki.co.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

▶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

● 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

▶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、ソローニュ美食コンクール「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

pâtisserie Sadaharu AOKI paris