

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ <2017 Mother's Day>

母の日限定ケーキ「サヤネーション」「パリ ブレスト オ フレーズ」

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、母の日にぴったりの限定ケーキをご用意いたしました。花とハートをモチーフにしたキュートなケーキと共に、お母さんへ日頃の感謝を伝えてみませんか？

■ 真っ赤な小さいハートが集まって、見た目も可愛い花型のケーキ

サヤネーション【Sayanation】

価格：3,078 円（4 名様用）

ショコラブランで仕立てたイチゴのクレームと、香り高いピスタチオのクレームを重ねました。ビビットな色合いからは想像できないほどの、優しくまろやか甘みが広がります。

小さなハート型のケーキが集まり、可愛い花のフォルムになって登場です！



■ 大きいハートの形で、インパクト絶大なケーキ



パリ ブレスト オ フレーズ【Paris Brest aux Fraises】

価格：2,700 円（4～5 名様用）

サクツとしたシューパリジャンに、濃厚なクレームパティシエールとクレームシャンティをたっぷり。さらにさわやかなイチゴをサンドし、食べごたえのある逸品。

キュートなハート型はインパクトも絶大！スペシャルな「ありがとう」をこの機会に伝えてみては？

【予約期間】4 月 22 日(土)～5 月 11 日(木)

【販売期間】5 月 12 日(金)～14 日(日)

【販売店舗】サダハルアオキ日本地区 5 店舗(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)

※実物のデコレーションや色味はすべて手作業のため、写真と異なる場合がございます。
※表示価格はすべて消費税込です。

このニュースリリースに関するお問い合わせは・・・
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 広報担当 (小野・^{あほ}安保)
TEL 050-3755-0202 E-Mail press_sweets@ana-foods.co.jp

■ 母の日のプレゼントにもぴったり！おすすめギフトのご紹介です

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」や、まろやかな口どけが人気のショコラ、そして一枚一枚丁寧に焼き上げた焼き菓子など、アオキこだわりのスイーツを豊富なラインナップをご用意しています。



【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。



【2】ギフト ママン (Gift Maman)

価格: 1,100円(3枚入)

販売期間: 5月8日(月)~5月14日(日)

フランス産発酵バターや小麦粉など厳選した素材を使用し、基本には逆らわず、丁寧に焼き上げました。焼き菓子は「フロランタン ショコラ」と「フィナンシェ ナチュラル」、そして太陽の恵みをたっぷり浴びたジューシーなオレンジに、チョコレートをコーティングした人気の逸品「トランシュオランジュ ノワール」をセットにして、母の日限定で販売いたします。

可愛いタグには一言メッセージも書き込めるので、ちょっとしたプチギフトに最適です。



【3】スペシャル テ (Spécial Thé)

価格: 2,268円(6個入)

愛知県南山園の抹茶をはじめ、福岡県産の八女茶などの日本の茶葉と、ベルガモットの香り漂うアールグレイなどの紅茶をセットにし、「茶」をテーマに贅沢にまとめました。



▼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.sadaharuaoiki.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.sadaharuaoiki.co.jp/>

▼公式フェイスブックとインスタグラムを開始しました！

Facebook公式アカウント⇒@sadaharuaoiki.official

インスタグラム公式アカウント⇒@sadaharuaoiki_official

※表示価格はすべて消費税込です。

※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。

※写真はすべてイメージです

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 日本地区店舗 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

● 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.sadaharuaki.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

青木 定治(あおき さだはる) 2017年3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