

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《新年を祝うガレット デ ロワ》

サダハルアオキの新作「ガレット デ ロワ マッチャ」が登場！

～12月28日(木)より販売開始～

ANAフーズ株式会社が運営する「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」では、新年のお祝いに欠かせない、フランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」を、2017年12月28日(木)より全5店舗にて販売開始いたします。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリの今年のガレット デ ロワは、定番人気の「ガレット デ ロワ ナチュラル」に加え、アオキが得意とする抹茶を使った新作「ガレット デ ロワ マッチャ」が登場します。フランス産発酵バター豊かな香りが引き立つパイ生地と、愛知県西尾産の抹茶を使用した濃厚なアーモンドクリームが絶妙に重なり合う、素材にこだわった逸品です。サクッとした生地と和を取り入れたクリームの絶妙なバランスは、アオキならではの味わいとなっています。



■「ガレット デ ロワ」とは

丸いパイ生地の中に、たっぷりのアーモンドクリームが入ったお菓子で、フランスでは公現祭(1月6日のキリストの誕生を祝う祝日)に、家族や仲間と切り分けて食べる風習があります。パイの中にはフェーブと呼ばれる陶器製の人形や置物を忍ばせ、自分のパイにフェーブが入っていた人は皆から祝福され、王冠をかぶります。そしてこの幸運が一年続くと言われており、子供から大人まで一緒になって楽しめる、新年には欠かせない伝統菓子となっています。

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・安保)

TEL 050-3755-0202 E-MAIL press_sweets@ana-foods.co.jp

■商品詳細

【新作】

ガレット デ ロワ マッチャ / 3,456 円(税込)

大きさ:直径約16cm

洋酒:使用

フランス産発酵バターを贅沢に使用したサクサクのパイ生地と、愛知県西尾産の抹茶を使用した濃厚なアーモンドクリームとの組み合わせは相性抜群。香り豊かな生地と、抹茶の程よい渋みや上品な甘さが広がるクリームとの絶妙な加減は、アオキならではの味わいです。



ガレット デ ロワ ナチュラル / 3,240 円(税込)

大きさ:直径約16cm

洋酒:使用

定番のナチュラルは、フランス産発酵バターを贅沢に使用したサクサクのパイ生地に、濃厚なアーモンドクリームをたっぷり。ほろっと崩れる食感がくせになる、自慢の逸品となっています。



☆かわいいアンディビジュアルのフェーブと王冠をお付けします！

ガレットの中にはフェーブの代わりにアーモンドが入っています。そのため、ガレット1つにつき、フェーブと王冠(各1個)を別添えでお付けいたします。今年のフェーブはアオキの「アンディビジュアル」です。

※フェーブの種類はお選び頂けません。



■ご予約・販売について

【販売店舗】パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 全5店舗及び公式オンラインショッピングサイト

【販売期間】2017年12月28日(木)~2018年1月14日(日)(予定)

※1月1日を除きます。年末年始の定休日は各店で異なりますのでご注意ください。

※公式オンラインショッピングサイトでのご注文可能期間は12月15日(金)~1月8日(月)迄(予定)、

お届け日は12月30日(土)・31日(日)・1月10日(水)~14日(日)(予定)の間でお選びいただけます。

※数に限りがございます。

※写真は全てイメージです。実物のデコレーションは全て手作業のため、写真と異なる場合がございます。

※予告なく販売期間や販売箇所が変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

■店舗情報

《丸の内店》	東京都千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 1F ☎03-5293-2800（営業時間 11 時～20 時/不定休）
《東京ミッドタウン店》	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウンガレリア B1F ☎03-5413-7112（営業時間 11 時～21 時/不定休）
《新宿伊勢丹店》	東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1F ☎03-3352-1111（営業時間 10 時 30 分～20 時/不定休）
《渋谷ヒカリエ ShinQs 店》	東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 店 B1F ☎03-6434-1809（営業時間10時～21時/不定休）
《JR 名古屋タカシマヤ店》	愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR 名古屋タカシマヤ B1F ☎052-566-1101（営業時間10時～20時/不定休）
《公式オンラインショッピングサイト》	http://www.sadaharuaki.co.jp/

■サダハルアオキとは

Sadaharu AOKI（青木 定治）

パリを拠点に活躍、いま世界で最も注目されているパティシエの一人。現在パリに 5 店舗、日本に 5 店舗を構える。「お菓子を通して人を喜ばせること」を信条としている。



経歴

- 1968年 東京都生まれ
- 1989年 単身渡仏し、フランスの名店「ジャン・ミエ」「レストラン メディテラネ」などでキャリアを重ねる。
- 1995年 シャールブルースト杯味覚部門で優勝。
- 2001年 パリ6区 サンジェルマンに念願の第1号店舗「pâtisserie Sadaharu AOKI paris」を開店。
- 2007年 世界最高峰の菓子職人組織「ルレ・デセール」のフランスメンバーとなる。
- 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。
- 2012年 フランストップ5ショコラティエ、トップ10パティシエに選出される。
- 2016年 フランスのショコラ愛好会の品評会にて、3年連続で最高位である「LES INCONTOURNABLE(=欠かすことのできないショコラティエ)」を受賞。これにより、最高位受賞は6年連続となる。