

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2017 クリスマス》

**サダハルアオキが贈る、華やかなケーキでクリスマスをもっと楽しもう！
～10月16日(月)より予約受付開始～**

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2017年10月16日(月)から12月15日(金)までの期間、直営店5店舗および公式ウェブサイト等にて、クリスマスケーキの事前予約受付を開始いたします。(当日販売は12月22日(金)～25日(月)の4日間です。)

■クリスマスに彩りを添えるケーキが勢ぞろい。シュトーレン、ベラヴェッカも順次販売予定！

パティスリー・サダハル・アオキ・パリがお届けする2017年のクリスマスケーキは、クリスマス定番のブッシュドノエルや、リースを想わせる色鮮やかなパリプレスト、サパン(モミの木)をかたどったケーキなど華やかなものばかりです。ビジュアルだけでなく、厳選した素材やその香り、口当たりにもこだわったサダハルアオキのケーキは、クリスマスを鮮やかに彩ります。



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

■クリスマスケーキ 詳細



《新作》ノエル ショコラ ノワゼット

約 7.5 cm (D) × 15.5 cm (W) × 6 cm (H) / 5~6 人用 / 6,372 円 (税込)

アオキが厳選したイタリア産ヘーゼルナッツと、イタリア・ドモリ社のチョコレートを使用したガトーショコラ生地を重ね、濃厚なヘーゼルナッツクリームで包みました。ヘーゼルナッツの食感と、なめらかなクリームが組み合わせられた、重厚感のある味わいです。また、洋酒不使用で、お子様から大人までお楽しみいただけるように仕上げました。



《新作》パリブレスト ノエル ピスターシュ

約 15 cm (直径) × 5 cm (H) / 4~5 人用 / 5,400 円 (税込)

フランス産発酵バターや小麦粉を使用した、香ばしいシューパリジヤンに、優しい甘みのピスタチオクリームをサンドし、たっぷりのイチゴを挟みました。フランボワーズとイチゴの酸味が、ピスタチオのまろやかなコクや生地の手香りと絶妙にマッチ。リースを想わせる、可愛らしいフォルムがクリスマス気分を盛り上げます。洋酒不使用のため、ご家族みなでお召し上がりいただけます。

サパン サヤ

約 12 cm (D) × 9 cm (W) × 4 cm (H) / 2 人用 / 3,456 円 (税込)



ホワイトチョコレートで仕立てたイチゴのクリームと、香り高いピスタチオクリームを重ねました。ビビッドな色合いからは想像できないほど、まろやかで優しい甘味が口の中いっぱいに広がります。土台となるヘーゼルナッツサブレの、サクッとした食感が程よいアクセントに。華やかな色合いとサパン型がキュートなケーキは、クリスマスに彩りを添えます。

※洋酒不使用

サパン バンブー

約 12 cm (D) × 9 cm (W) × 4 cm (H) / 2 人用 / 3,456 円 (税込)



フランスの伝統菓子「オペラ」を抹茶でアレンジした、アオキのスペシャルティ。風味豊かな抹茶のバタークリームに、なめらかなガナッシュを組み合わせ、大人な味わいのケーキです。一口食べると、ビスキュイに染みるキルシュ(洋酒)が優雅に香り、濃厚でしっとりとした口どけをお楽しみいただけます。クリスマスらしい、サパンのフォルムで、素敵なクリスマスを演出します。

■アドベント 詳細

シュトーレン

約 8 cm (D) × 18 cm (W) × 4 cm (H) / 3,456 円 (税込)

クリスマスを待つあいだに、少しずつスライスして食べる習慣のある「シュトーレン」。芳醇なドライフルーツ、香ばしいナッツとマジパンが口の中で響きあいます。クリスマスを迎える楽しみを、サダハルアオキのシュトーレンと共に。

ベラヴェッカ

約 3.5 cm (D) × 12 cm (W) × 2.5 cm (H) / 2,160 円 (税込)

フランス・アルザス地方の伝統菓子。ドライフルーツやナッツをキルシュに漬け込み、サダハルアオキならではのエпис(香辛料)を使い、じっくりと焼き上げました。薄くスライスして、お好きなチーズやフォアグラテリーヌに添えたり、ワインに合わせたり、と楽しみ方は様々。

■ご予約・販売について

【クリスマスケーキ 4 種類】

販売店舗: パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 全 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)

予約受付場所: 店頭

電話(予約専用電話 0120-380-333)

公式ウェブサイト(<http://www.sadaharuaoki.jp/noel2017/>)

予約期間: 店頭受付は2017年10月16日(月)~12月17日(日)迄 ※受付時間は各店の営業時間に準じます。

電話受付は2017年10月16日(月)~12月15日(金)迄 ※受付時間は平日9時~18時、土日祝日は除きます。

公式ウェブサイト受付は2017年10月16日(月)9時~12月15日(金)12時迄

引換期間: 2017年12月22日(金)~25日(月) ※店頭引換のみとなります。ご予約時に引換日時と引換店舗をお選びください。

【アドベント 2 種類】

販売店舗: パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 全 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)

販売期間: 2017年11月1日(水)~12月25日(月)予定

※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 東京ミッドタウンギャラリー 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）

■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。
「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 シャル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。