

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2018 バレンタイン》 2017年フランスのショコラ品評会において、サダハルアオキが 4年連続最高位「LES INCONTOURNABLES」を受賞！

受賞作4種すべてを含む新作ショコラアソート「AOKI 2018」など、  
バレンタインにぴったりの様々なショコラを、2018年1月19日(金)より順次販売開始

### ■日本人として唯一、4年連続の最高位受賞

2017年10月、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、フランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ」(以下「C.C.C.」)によるショコラ品評会において、4年連続となる最高位「LES INCONTOURNABLES」を受賞しました。これは日本人ショコラティエとして前人未達の快挙です。

「LES INCONTOURNABLES」とは、“欠かすことのできない”“避けては通れない”ショコラティエの意。2014年に新たに設けられた、アワードより上位のショコラティエに与えられる最高位で、受賞者全14名のうち、アオキは唯一の日本人ショコラティエです。



▲「C.C.C.」授賞式の様子

### ■新作アソート「AOKI 2018」他、新作ショコラのラインアップ

2017年「C.C.C.」によるショコラ品評会に出品し、最高位を受賞した4種「ユズ」「セザム」「プラリネ ノワゼット」「アリバ」を含む、新作ショコラアソート「AOKI 2018」。  
ショコラへの情熱とこだわりの素材の良さを存分にご堪能いただける、まさにアオキの“今”を象徴するアソートです。

ほかにもパリの街並みを描いたイラストが可愛い新作タブレットや、鮮やかな色彩が目を引く定番人気のボンボンショコラ、アーモンドの豊かな香りと食感が楽しめるアマンドショコラなど、多彩なラインアップをパリ直輸入でお届けします。



▲「AOKI 2018」イメージ

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](mailto:press_sweets@ana-foods.co.jp)

## ■商品概要



### 【2018年新作】(1)AOKI 2018

2017年「C.C.C.」に出品した受賞作4種すべてが味わえる新作アソート。柚子の爽やかな酸味と、なめらかなガナッシュの甘味が絶妙な「ユズ」。黒ゴマの芳香とガナッシュの濃厚さが絡み合う「セザム」。「アリバ」はドモリ社のエクアドル産カカオ豆を贅沢に使用した、素材の良さを体感できる逸品です。「プラリネ ノワゼット」はヘーゼルナッツの香ばしさとカリッとした口当たりに、ショコラが巧みに重なります。この他ピスタチオのまろやかなコクが引き立つ「プラリネ ピスターシュ」に、プラリネとミルクチョコレートを合わせた「プラリネ オレ」は可愛らしいハート型をご用意しました。

【価格】3,078 円(税込)

【内容】6個 ((※上段左から)プラリネ ピスターシュ・プラリネ オレ・ユズ  
(※下段左から)プラリネ ノワゼット・アリバ・セザム ×各1)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場

### 【2018年新作】(2)タブレット パリ

パリの街並みが描かれた、ポップでキュートなタブレット5種類。「エクアター」は、アオキが惚れこんだドモリ社のエクアドル産カカオ豆を使用したビターチョコレートを贅沢に使い、カカオの奥深さを体感できます。「マッチャ」は愛知県西尾産の抹茶を使い、渋みと甘みが堪能できる逸品。その他、玄米の香ばしさとホワイトチョコレートのまろやかさが絶妙にマッチする「ゲンマイチャ」。黒ゴマの芳醇な香りと繊細な味わいが楽しめる「セザム」。きな粉の風味豊かな芳香とホワイトチョコレートの意外性がハマる「キナコ」。和素材を得意とするアオキならではのタブレットが出揃いました。

【価格】各 1,728 円(税込)

【内容】1枚

((※写真上・左から)マッチャ・セザム・エクアター・ゲンマイチャ・キナコ)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場

### 【2018年新作】(3)ミニタブレット ジャパン

アオキが得意とする和素材とマイルドなショコラを巧みに合わせた、可愛らしいミニタブレットの新作アソート。高知県馬路村産の柚子を使用し、爽やかな酸味と清々しい香りが口の中に広がる「ユズ」。黒ゴマの奥深さと繊細な味わいを備える「セザム」。香り高いきな粉とショコラの相性の良さに驚かされる「キナコ」の3種類の詰め合わせ。「美味しいものを少しずつ」そんな方におススメの新作ショコラです。

【価格】2,160 円(税込)

【内容】9 枚((※左から)キナコ・セザム・ユズ ×各3)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場





#### **(4)ボンボン ショコラ 12P**

蓋を開けると女性の化粧パレットのような、カラフルなショコラがずらりと並ぶアオキのスペシャリテ。口どけの良いガナッシュと、愛知県西尾産の抹茶や心地よい酸味のフランボワーズ等、素材の個性が溶け合う絶妙なバランスはアオキの定番ショコラとして人気を博しています。

【価格】4,968円(税込)

【内容】12P((※左から)セザム・シトロン・ワサビ・バンブー・ユズ・パッション・ヴァランシア・フリーズ・フランボワーズ・キャラメル・カフェ・ミルティーユ×各1)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場

※また、用途によってお選びいただけるよう3P、6P、9Pのご用意もございます。

3P(ヴァランシア・フランボワーズ・バンブー ×各1)・6P(ミルティーユ・バンブー・ワサビ・ユズ・ヴァランシア・フランボワーズ×各1)・9P(セザム・シトロン・ワサビ・バンブー・ユズ・パッション・ヴァランシア・フリーズ・フランボワーズ×各1)



#### **(5)アマンド ショコラ・アマンド ショコラ オ マッチャ**

風味豊かなアーモンドを丁寧にキャラメリゼし、さらに濃厚なショコラをコーティングしました。「アマンド ショコラ」ではイタリア・ドモリ社のミルクチョコレートを、「アマンド ショコラ オ マッチャ」では、同じくドモリ社のホワイトチョコレートを愛知県西尾産の抹茶パウダーを掛けた、香ばしいアーモンドとショコラの甘い口どけが重なり合う逸品。食べだしたら止まらない、奥深い味わいをお楽しみください。

【価格】各2,160円(税込)

【内容】約65g((※左から)アマンド ショコラ・アマンド ショコラ オ マッチャ)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場



#### **(6)ショー・コ・ラ**

ホットミルクに溶かして飲む4種類のショコラショー。愛知県西尾産の抹茶の奥深い渋みとショコラが溶け合う「マッチャ」、濃厚なビターチョコレートが溶け合う「ノワール」。爽やかな酸味がすっきりとした後味を残す「ユズ」や、黒ゴマの芳醇な香りと繊細な味わいがショコラと絡み合う「セザム」。ご自宅で簡単に作ることができるので、飲み比べするのもおすすめです。

【価格】各540円(税込)

【内容】1個((※左から)マッチャ・ノワール・ユズ・セザム)

【販売店舗】国内全5店舗・全国催事会場

※数に限りがございます。 ※写真は全てイメージです。

※予告なくデザイン及び仕様、販売期間・販売箇所が変更になる恐れがございます。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 B2F ☎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》	<a href="http://www.sadaharuaoki.co.jp/">http://www.sadaharuaoki.co.jp/</a>

## ■サダハルアオキとは

### Sadharu 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、名店「ジャン・ミエ」などでキャリアを重ねる。
- 1995年 シャルルプ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 Sadharu 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。
- New** 2017年 フランスのショコラ愛好会の品評会にて、4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4年連続となる。