

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2018 ホワイトデー》

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年連続最高位を受賞！

世界で活躍中のショコラティエが贈る、ホワイトデーにぴったりのショコラ

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、  
ホワイトデーにぴったりのショコラを豊富なラインナップで販売いたします。

### ■パリのショコラ品評会において日本人として唯一、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到の快挙です。



### ■世界で活躍するアオキがおススメする、ホワイトデーに人気のショコラとは

コロんとしたまるい形がキュートな「ショコロン」。アオキのスペシャリテ“マカロン”に濃厚なショコラをコーティングした人気の一品をホワイトデー時季限定で販売いたします。



また2017年の「C.C.C.」によるショコラ品評会に出品した、受賞4種すべてを含む新作アソート「AOKI 2018」や、化粧パレットのような鮮やかな色彩が目を引く、定番人気の「ボンボン ショコラ」、ほろ苦いキャラメルガナッシュがクセになる「トリュフキャラメル サレ セット」など、ホワイトデーにオススメのショコラをパリ直輸入でお届けします。

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

## ■商品概要



### **【ホワイトデー限定】(1)ショコロン 6P / 3,780 円(税込)**

スペイン産アーモンドを使用した香り高いマカロン生地、なめらかなクリームを挟んだアオキのスペシャリテ“マカロン”。そこに、イタリア・ドモリ社のチョコレートをコーティングし、マカロンとショコラを一度に楽しむことのできる贅沢な一品に仕上げました。

【販売期間】2018年3月上旬～3月14日(水)(予定)

※各会場によって販売期間は異なります。

【内容】ショコラ・カシス・シトロン・カフェ・フランボワーズ・マッチャ ×各1

【販売店舗】国内全5店舗・全国催事会場

### **(2)ボンボン ショコラ 12P / 4,968 円(税込)**

※他、3P・6P・9P・24P も展開予定

蓋を開けると女性の化粧パレットのような、色鮮やかなショコラがずらり。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など、素材の個性が引き立つアオキのスペシャリテ。

【販売期間】販売中

【内容】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・フレーズ・フランボワーズ・カフェ・キャラメル・ミルティエユ ×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

### **(3)トリュフ キャラメル サレ セット 6P / 2,808 円(税込)**

甘くて濃厚な塩キャラメルのガナッシュが口の中ですとろける一品。フランス産のクリームを使用しており、なめらかで優雅なコクが口の中に広がります。「トリュフ キャラメル サレ」はコーティングされたカカオパウダーのほろ苦さが、「トリュフ キャラメル サレ マッチャ」は愛知県西尾産の抹茶パウダーの渋みが心地よいアクセントに。

【販売期間】販売中

【内容】トリュフ キャラメル サレ・トリュフ キャラメル サレ マッチャ ×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・全国催事会場

### **【2018年新作】(4)AOKI 2018 / 3,078 円(税込)**

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」や黒ゴマの芳香とガナッシュの濃厚さが絡み合う「セザム」。イタリア・ドモリ社のエクアドル産カカオ豆を贅沢に使用した「アリバ」、ヘーゼルナッツの香ばしさとカリッとした口当たりが印象的な「プラリネ ノワゼット」など、素材の良さを感じるアソートです。

この他、新作の「プラリネ ピスターシュ」と、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」は可愛いハート型をご用意しました。

【販売期間】販売中

【内容】プラリネ ピスターシュ・プラリネ オレ・ユズ・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

※数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。 ※商品によって取り扱いのない店舗がございますので予めご了承ください。

※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。 ※写真は全てイメージです。

## ■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.sadaharuaoaki.co.jp/">http://www.sadaharuaoaki.co.jp/</a>

## ■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、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 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。

**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。