

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 《マロンスイーツ》

秋はやっぱり栗が美味しい♪

**ほろっととろける優しい口どけの焼き菓子2種が登場
～「フォンダン オ マロン」「フォンダン オ マロン マッチャ」～**

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、和栗を使用した、口どけ優しい2種の焼き菓子が今秋登場します。8月24日(金)より、国内直営全5店舗にて販売開始です。



（左）フォンダン オ マロン

栗の形に焼きあげた、とってもキュートな「フォンダン オ マロン」は、アオキが「栗きんとんに負けないお菓子を作りたい」という熱い想いで完成させたひと品。和栗ペーストと白餡、蜂蜜を合わせ、ほろっととろける優しい口当たりが印象的。和栗の甘さに白餡のコクが重なり、何度も頬張りたくなる美味しさが自慢です。

（右）フォンダン オ マロン マッチャ

抹茶の芳醇な香りと、和栗の旨味をぎゅっと凝縮した「フォンダン オ マロン マッチャ」。

フランス菓子ではあまり使われない和栗をふんだんに使用し、コクのある白餡と蜂蜜、愛知県西尾産の抹茶をプラスした、優しい口どけの焼き菓子です。

昨年、アオキの遊び心で予告なく登場したにも関わらず、瞬間に完売した幻のお菓子。今年は秋のレギュラー商品として登場です。



※写真はイメージです。

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・安保)

TEL 050-3755-0202 E-MAIL press_sweets@ana-foods.co.jp 公式サイト <http://www.sadaharuaoki.jp>

■商品詳細



【商品名】フォンダン オ マロン

【価格】1個 430円(税込)

【販売店舗】国内直営全5店舗

【販売期間】2018年8月24日(金)～2019年1月中旬(予定)

【商品名】フォンダン オ マロン マッチャ

【価格】1個 430円(税込)

【販売店舗】国内直営全5店舗

【販売期間】2018年8月24日(金)～12月中旬(予定)

★ギフトボックスへの詰め合わせも可能です★

ご予算に合わせてオリジナルギフトが出来ます。

◇一例◇

(左)フォンダン オ マロン 6P ¥3,000(税込)

(右)フォンダン オ マロン 12P ¥5,680(税込)

※オンラインショッピングサイトではオリジナルギフトの対応は致しかねます。店頭にてお申し付けください。



※写真はイメージです。実物の仕様は全て手作業のため、写真と異なる場合がございます。

※数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。

■サダハルアオキ 国内直営全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
東京都千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 1F Tel 03-5293-2800	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリアB1F Tel 03-5413-7112	東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1F Tel 03-3352-1111(大代表)	東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F Tel 03-6434-1809	愛知県名古屋市名村区名駅 1-1-4 JR 名古屋タカシマヤ B1F Tel 052-566-1101(大代表)

サダハルアオキとは

Sadaharu AOKI (青木 定治)



パリを拠点に活躍するパティシエ。

シャルルブルースト杯 味覚部門優勝、フランス最優秀パティシエ受賞、パリ市庁賞受賞など様々な賞を受賞する経歴を持つ。2017年に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」によるショコラ品評会で、7年連続となる最高位を受賞。

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。