

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《速報！日本人唯一の快挙！》

**2018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
5年連続で最高位「LES INCONTOURNABLES」を受賞！
～世界最大級のショコラの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で表彰式～**

受賞作4種すべてを含む新作ショコラアソート「AOKI 2019」を
2019年1月中旬より販売開始！

■日本人として唯一、5年連続の最高位受賞



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、2018年のショコラ品評会において、**サダハルアオキは5年連続で最高位となる「LES INCONTOURNABLES」を受賞**いたしました。これは日本人ショコラティエとして前人未到の快挙となります。

「LES INCONTOURNABLES」とは、“欠かすことのできない”“避けては通れない”という意味で、2014年に新たに設けられた、AWARDより上位のショコラティエに与えられる最高位です。受賞者全15名のうち、サダハルアオキは唯一の日本人ショコラティエとなりました！

2018年10月31日よりフランスで行われた、世界最大級のショコラの祭典「サロン・デュ・ショコラ」にてその表彰式が行われました。

そして今年の「C.C.C.」によるショコラ品評会に出品した、受賞作4種「スル デル ラゴ」「パッション」「プラリネ マッチャ」「ミエル セザム」を含む、新作ショコラアソート「AOKI 2019」を、2019年1月中旬より販売する運びとなりました。

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・末岡)

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

■新作ショコラ「AOKI 2019」



今年の「C.C.C.」によるショコラ品評会において、最高位を受賞した4種すべてのショコラがお楽しみいただける、新作アソート「AOKI 2019」。2019年1月中旬より国内直営全5店舗、公式オンラインショップ及び全国催事場にて販売を予定しております。

ベネズエラ産カカオの芳醇かつ重厚な香りと、奥深い苦みが口の中で長い余韻を楽しめる「スルデル ラゴ」、パッションフルーツのキリッとした酸味とショコラオレが響きあう「パッション」。愛知県西尾産の抹茶とザクツとしたアーモンドとヘーゼルナッツプラリネの食感が重なる「プラリネ マッチャ」、アカシアはちみつのガナッシュと黒ゴマのプラリネの2層構造で、絶妙な相性の良さを感じる「ミエル セザム」。新作アソート「AOKI 2019」では、最高位を受賞した4種すべてを味わえます。



さらに、イチゴの甘みとピスタチオのコクが合わさった優しい味わいの「フレーズ ピスターシュ」と、かわいらしいハート型のショコラ「プラリネ オレ」を加え、サダハルアオキの“今”をお楽しみいただける「AOKI 2019」は、本店のあるパリから直輸入でお届けします。

【内容】

スル デル ラゴ★	ミエル セザム★	フレーズ ピスターシュ
パッション★	プラリネ オレ	プラリネ マッチャ★

(★・・・2018年「C.C.C.」最高位受賞の4作品)

■概要

【商品名】AOKI 2019

【内容量】6個入り(スル デル ラゴ、ミエル セザム、フレーズ ピスターシュ、パッション、プラリネ オレ、プラリネ マッチャ×各1)

【価格】3,078 円(税込)

【原産国】フランス

【販売店舗】国内直営全5店舗、オンラインショップ、全国催事会場

【発売日】2019年1月中旬(予定)

※仕様やデザイン等は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

■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。2018年には「C.C.C.」によるショコラ品評会で、8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。



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。
「C.C.C.」によるショコラ品評会にて、「AWARD」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**
2018年 「C.C.C.」によるショコラ品評会にて、5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、「AWARD」を含む最高位受賞は8年連続となる。

公式 Instagram と facebook 配信中

https://www.instagram.com/sadaharu_aoki_official/
https://www.facebook.com/sadaharu_aoki_official/

公式オンラインショッピングサイト

http://www.sadaharu_aoki.co.jp/