

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《ホワイトデー》

ホワイトデー限定！マカロンをショコラで包んだフランス直輸入の「ショコロン」や、
新作が楽しめる焼菓子セットなどホワイトデーにぴったりなスイーツを

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なショコラやマカロンをフランス直輸入でご用意し、直営店・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場で販売いたします。

■ホワイトデー限定のショコラや焼菓子の詰め合わせ

フランスのショコラ品評会で最高位を受賞し、ショコラティエとしても高い評価を受けているサダハルアオキがお届けするショコラは全てフランス直輸入でご用意しています。
アオキのスペシャリテであるマカロンをビターチョコレートでコーティングした「ショコロン」は、アオキがおすすめる、ホワイトデーにぴったりな期間限定のショコラ。マカロンとショコラを一緒に楽しめる、贅沢な逸品です。



▲ショコロン



▲ボンボン ショコラ

ホワイトデー限定のスイーツはショコラ以外に焼菓子やケーキでもご用意しています。
焼菓子の詰め合わせ「ボワット ロンド」はパリ本店でのみ販売されている新作の焼き菓子「ダイヤモンド ショコラ」を加えた特別なアソート。
「サヤ クール」は、ホワイトチョコレートで仕立てたイチゴのクリームと、コクのあるピスタチオのクリームを重ねた人気のケーキを期間限定でキュートなハート型でご用意しています。



▲焼菓子



▲サヤ クール



▲マカロン

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.sadaharuaoaki.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アオキのスペシャリテ「マカロン」をイタリア・ドモリ社のビターチョコレートでコーティングし、マカロンとショコラと一緒に楽しむことが出来る贅沢な逸品に仕上げました。愛知県西尾産の抹茶を使用した「マッチャ」や、爽やかな酸味が楽しめる「シトロン」など、6種類のフレーバーを味わえる、ホワイトデー限定のショコラです。

【販売期間】 2019年3月2日(土)～
【内容】 (右周りに)フランボワーズ・シトロン・マッチャ・カシス・カフェ・ショコラ×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

② ボンボン ショコラ 12P / 4,968円 (税込)

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。

【販売期間】 販売中
【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・フレーズ・フランボワーズ・キャラメル・カフェ・ミルティーク×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

※他、3P・6P・9P・24Pも販売予定



③ マカロン 6P / 2,150円 (税込) マカロン 12P / 4,200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サンドしたアオキのスペシャリテ。フランス直輸入のため、本場パリの店舗と同じおいしさを日本でもお楽しみいただけます。

【販売期間】 販売中
【内容】 6P (ショコラ・キャラメル サレ・カシス・シトロン・フランボワーズ・マッチャ×各1)
12P (ヴァニーク・ショコラ・ピスターシュ・フレーズ・シトロン・アールグレイ・キャラメル サレ・マッチャ・カシス・カフェ・フランボワーズ・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。 ※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場合がございます。あらかじめご了承ください。

【ホワイトデー限定】

④ポワット ロンド / 2,881円 (税込)



フランス産発酵バターや小麦を使い、素材の香りや美味しさを存分に堪能できるアオキの焼菓子。アーモンドの香ばしい香りとしカリッとした食感が楽しめる「フロランタン」や、焦がしバターを贅沢に使用した「フィナンシェ」などアオキ自慢の焼菓子に、ダイヤモンドをショコラでコーティングした新作の「ダイヤモンド ショコラ」を2種類加えた限定の詰め合わせ。

【販売期間】 2019年2月27日(水)～

【内容】 9個 (トランシュオランジュノワール・サブレノワゼット・フィナンシェナチュラル・フロランタン ナチュラル・クッキー ヴァニージュ・ダイヤモンド ショコラ ノワール・ダイヤモンド ショコラ オレ×各1、マカロン ラスク×2)

【販売店舗】 国内全5店舗、全国一部催事会場

【ホワイトデー限定】

⑤デギュスタシオン クール / 2,106円 (税込)



可愛らしいプティフルがセットになった「デギュスタシオン クール」は、人気の6種類のケーキを少しずつお楽しみいただけるボックスです。キュートなハート型のケーキ「センシュエル クール」や、風味豊かな抹茶のバタークリームとガナッシュを合わせた「バンブー」、イチゴの優しい酸味とピスタチオのまろやかなコクが重なる「サヤ」など、アオキが贈るスペシャルなケーキをご堪能ください。

【販売期間】 2019年3月7日(木)～3月14日(木)

【内容】 6個(センシュエル クール・バンブー・サヤ・カシスィエ・モンドール・ショコラ プララン×各1)

【販売店舗】 丸の内店、東京ミッドタウン店、渋谷ヒカリエShinQs店

※丸の内店では3月13日(水)～3月14日(木)のみ販売

※六本木ミッドタウン店では3月1日(金)～

3月14日(木)での販売

【ホワイトデー限定】

⑥ サヤ クール (2名様用) / 2,052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のクリームを重ねた色鮮やかで華やかなケーキ「サヤ」をキュートなハート型に。イチゴの甘酸っぱさと、ピスタチオが放つ個性的な旨味とコク、ヘーゼルナッツのサブレの香ばしさが口いっぱいになり、サクッとした軽やかな食感が心地よい余韻を残します。2名様サイズなので、大切な方とシェアしてお楽しみいただけます。

【販売期間】 2019年3月9日(土)～3月14日(木)

【販売店舗】 国内全5店舗

※JR名古屋タカシマヤ店のみ2019年3月12日(火)～3月14日(木)での販売

※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場合がございます。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 TEL: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 TEL: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 TEL: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 TEL: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 TEL: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)

パリを拠点に活躍し、いま世界で最も注目されているパティシエの一人。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、5年連続最高位、8年連続の受賞。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。
- 2018年 フランスのショコラ愛好会の品評会にて、5年連続最高位、8年連続の受賞。

公式Instagramとfacebook配信中	公式オンラインショッピングサイト
https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/ https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/	http://www.sadaharuaoiki.co.jp/