

【報道関係者各位】

2017 年 4 月 18 日

ANA フーズ株式会社

## JANICE WONG のシグネチャーアシェットデザートをご自宅でも カシスプラムケーキ 4 月 18 日（火）より発売開始

アジアを代表する女性シェフ&アーティスト、ジャニス ウォン（Janice Wong）が手がけた、日本で初めてのテイクアウト用デザート、「カシスプラムケーキ」が 4 月 18 日（火）より、新宿 NEWoMan(ニューマン)2F エキソト「JANICE WONG（ジャニス・ウォン）」で販売を開始します。

「カシスプラムケーキ」は、ジャニス ウォンの代表的なアシェットデザート（皿盛りのデザート）である「カシスプラム」にインスピレーションを得て開発されたパウンドケーキで、エルダーフラワーの香りや、しそ梅酒の風味も「カシスプラム」そのもの。カシスのマーブル模様も色鮮やかな作品です。

ジャニス ウォンは、「私のデザート・バーでお出ししている、日本の春から着想を得たシグネチャーアシェットデザートの“カシスプラム”をパウンドケーキにしました。私の大好きな四季折々の自然豊かな日本の食材を使った、エディブルアート（＝食べられるアート）の一作品として、皆様にご堪能いただければと思います。私はエディブルアートを通じて、味覚・視覚・嗅覚といった、日常のありふれた五感に対して驚きや刺激を与えることで、感覚をより研ぎ澄ますことができると信じています。アートに寄り添うことは日常をより豊かにします。日常の中にある“Happy”な時間をより感じていただけたら嬉しいです。」と話しています。

ご自宅でのティータイムだけでなく、ゴールデンウィークの帰省時の手土産としても、お勧めです。



### 【カシスプラムケーキ】

価格： 2,310 円（税抜）

原材料： 砂糖、小麦粉、卵、バター、カシスピューレ、アーモンドパウダー、梅酒、エルダーフラワーシロップなど

重量： 184g

賞味期限： 製造日より常温で 13 日間

販売店舗： NEWoMan SHINJUKU 2F エキソト「JANICE WONG（ジャニス・ウォン）」

### 【春のメニューのご紹介】

昨年4月にJR新宿駅新南エリアNEWoMan(ニューマン)内にオープンした、日本初出店となるデザートバー「JANICE WONG (ジャニス・ウォン)」では、新しいデザートの楽しみ方として、アシェットデセールとお酒をメインとしたドリンクとのマリアージュを提案しています。春のアラカルトメニューとして、塩漬けの桜がアクセントで、イチゴとヨーグルトのアイスクーキに花仕立てにした桜とタイベリーのゼリーが華やかな「スプリングフラワー」、中央にキュウリのエアリーなシャーベットにわさび&ラズベリークリーム、レモン&しそゼリーを組合せ、バジルオイルの風味を添えた「わさびキュウカンバー」など、舌でも見た目でも美味しいデザートをご用意しています。ランチデザートコース(3品)2,500円、(5品)3,500円～ 詳細、ご予約はHPをご覧ください。

<http://www.janicewong.jp>



店舗名 JANICE WONG (ジャニス・ウォン)  
営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:00)  
席数 30席(カウンター12席・テーブル18席)  
定休日 NEWoMan に準ずる  
住所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55  
NEWoMan SHINJUKU 2F エキソト  
電話番号 03-6380-0317  
URL <http://www.janicewong.jp>  
運営 ANA フーズ株式会社  
〒107-0052 東京都港区赤坂 6-1-20  
国際新赤坂ビル西館 3F



### ジャニス ウォン プロフィール



シンガポール国立大学で経済学を学んだ後、パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」に入学。卒業後は世界中の有名レストランで技を磨き、ピエール・エルメ氏、オリオール・バラグ氏などに師事。シェフであり、アーティストでもある二面性を活かし、エディブルアート(食べられるアート)という食とアートの融合を一つのテーマとして、五感で楽しめる新たな dessert 体験を提案。2007年にシンガポールで、アシェットデセール(皿盛りのデザート)とお酒を提供するデザートバー「2am:dessertbar」をオープンさせ、新たなデザートのスタイルを確立。2013年・14年の2年連続でアジア No.1 パティシエ<sup>※</sup>に輝いたほか、ラグジュアリーブランドとのコラボレーション(コレクションショーでのデザート制作など)の実績も多く、世界中のセレブから注目を集めている新進気鋭の女性シェフ。

<sup>※</sup>2013年・14年に英国「ウィリアムロードビジネスメディア」主催「アジアベストレストラン 50」にてアジア最優秀パティシエ(パティシエ)に選出

本件に関する報道関係者の方からのお問い合わせ先  
キャンドルウィック(株) Tel: 03-6455-5820 中尾 Email: [nakao@candlewick.co.jp](mailto:nakao@candlewick.co.jp)