

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《夏の手土産》

素材にこだわり、丁寧かつ絶妙なタイミングで焼き上げた

サダハルアオキのテクニックが光るオススメギフト

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」ではアオキが厳選した、素材の良さが堪能できるこだわりの焼き菓子をギフトに最適な個包装・パッケージにて販売中です。



アオキの焼き菓子は、フランス産発酵バターや小麦を使い、素材の香りや旨味を存分に堪能できます。その素材の良さを生かすため、バターと小麦粉を混ぜ合わせる温度やオーブンから取り出すタイミングなど、一つ一つの工程で基本に逆らわず、丁寧に焼き上げています。

この自慢の焼き菓子を多くの方に楽しんでいただくために、様々なラインナップのギフトをご用意いたしました。[サダハルアオキ全5店舗](#)または[公式オンラインショッピングサイト](#)にて好評販売中です。この夏のギフトにおススメの人気商品をご紹介します。

プチ ポワット / 3,240 円(税込)

“小さい”という意味の“プチ”。定番人気 9 種類 12 枚の焼き菓子の詰め合わせです。少人数用のちょっとした贈り物にオススメ！

《内容》クッキー(ヴァニニュー×1・ショコラ×2)、サブレ ノワゼット×2、フロランタン(ナチュラル×2・ショコラ×1)、マドレーヌ シトロン ベルガモット×1、マカロンラスク(ルージュ・ジョンヌ・マッチャ×各1)



モワイヤン ポワット / 5,400 円(税込)

“中くらい”という意味の“モワイヤン”。定番人気 11 種類 20 枚の焼き菓子の詰め合わせです。程よいボリュームと彩りがあるので帰省土産にオススメ！

《内容》クッキー(ヴァニニュー×2・ショコラ×2)、サブレ ノワゼット×2、フロランタン(ナチュラル×2・ショコラ×2)、マドレーヌ シトロン ベルガモット×2、フィナンシェ ナチュラル×4、マカロンラスク(ルージュ・ジョンヌ・マッチャ・ショコラ×各1)

※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

ポワット ラドーズ / 4,320 円(税込)

“12”という意味の“ドーズ”。定番人気 5 種類 12 枚の焼き菓子の詰め合わせです。アオキこだわりの焼き菓子は、お子様から大人まで、幅広いニーズでお楽しみいただけます。

《内容》クッキー ショコラ×1、サブレ ノワゼット×2、フロランタン(ナチュラル×3、ショコラ×4)、マドレーヌ シトロン ベルガモット×2



マドレーヌ&フィナンシェ 17P / 5,010 円(税込)

シトロンとベルガモットで仕上げた、爽やかな酸味が心地よいマドレーヌと、焦がしバターとアーモンドプードルの優雅な香りが楽しめるフィナンシェの詰め合わせです。お子様のいるご家庭へのギフトに最適です。

《内容》マドレーヌ シトロン ベルガモット×10、フィナンシェ ナチュラル×7



※写真はイメージです。 ※数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。

※掲載商品は一例です。 ※本紙に掲載されている商品は、洋酒不使用です。

■ 公式 Facebook と Instagram を配信中 ■

サダハルアオキの魅力や季節のスイーツ、最新情報などをタイムリーにお届けいたします。プレスリリースではお伝えしきれない情報も盛り沢山♪皆様の、いいね！やフォローをお待ちしております！



公式アカウント@sadaharuaoiki.official
<https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/>



公式アカウント@sadaharuaoiki_official
https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/



公式ホームページ <http://www.sadaharuaoiki.jp/>
公式オンラインショッピングサイト <http://www.sadaharuaoiki.co.jp/>

《サダハルアオキ日本地区 5 店舗》

丸の内店 ☎03-5293-2800 東京ミッドタウン店 ☎03-5413-7112 新宿伊勢丹店 ☎03-3352-1111
渋谷ヒカリエ ShinQs 店 ☎03-6434-1809 JR 名古屋タカシマヤ店 ☎052-566-1101