

**パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2017 ハロウィン》**

**サダハル・アオキのケーキ6種類をプティフールにした  
人気商品「デギュスタシオン」がハロウィンバージョンになって登場！  
～10月27日(金)～31日(火)の5日間限定販売～**

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、  
2017年10月27日(金)～31日(火)までの5日間、6種類のプティフールを  
キュートな丸箱に詰め合わせた、ハロウィン限定BOXを、全店舗にて販売いたします。



※写真はイメージです。

“テイスティング”を意味する“デギュスタシオン”。「デギュスタシオン ハロウィン」は、その名の通り、いろいろなケーキを一口ずつお召し上がりいただける、ハロウィン限定 BOX です。サダハル・アオキの人気のケーキ6種類をプティフールに仕上げ、キュートな丸箱に詰め合わせた、ハロウィンの時季だけの限定販売をご用意いたしました。

■商品概要

【品名】デギュスタシオン ハロウィン

【販売店舗】パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 全 5 店舗

【価格】1 箱 2,000 円(税込)

【販売期間】2017 年 10 月 27 日(金)～10 月 31 日(火)

【ケーキ内容】2 ページ目参照

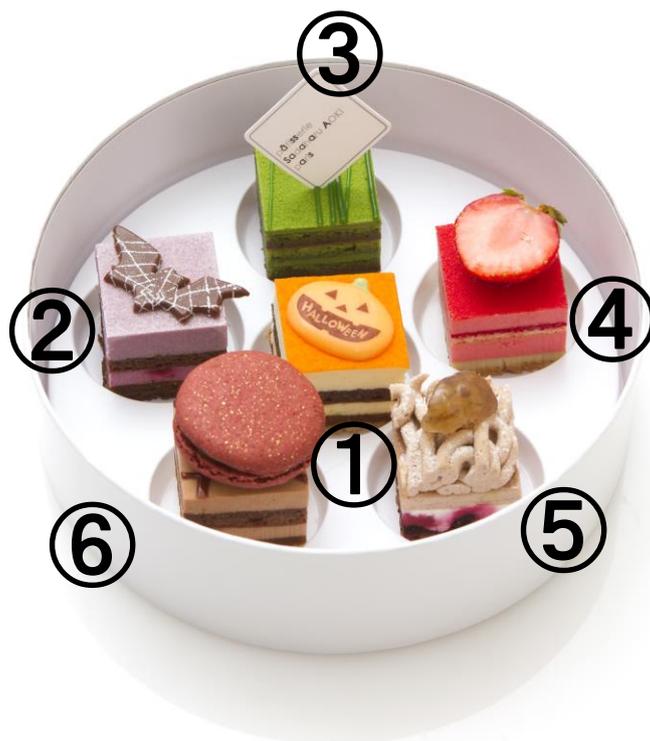
1 / 3

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](mailto:press_sweets@ana-foods.co.jp)

■ケーキ内容



<p><b>① ヴァランシア</b>          ビビッドなオレンジ色が印象的なヴァランシアは、ふんわりと軽めのオレンジクリームに、濃厚なビスキュイショコラを合わせました。さらにアーモンドが香ばしいビスキュイダコワーズと、サクッとした口当たりのフィオンティーヌプラリネが心地よい食感を生み出します。キュートなジャックオランタンが一層目を引きます。</p>	<p><b>② カシスイエ</b>          上品な紫色が美しいカシスイエ。酸味の効いたカシスクリームと重厚感あるビスキュイショコラが、口の中で見事なハーモニーを奏でます。さらにクリームの中にはカシスが散りばめられ、甘酸っぱい味わいを存分にお楽しみいただけます。チョコレートのコウモリがハロウィンを演出しています。</p>	<p><b>③ バンブー</b>          フランスの伝統菓子「オペラ」を抹茶でアレンジした、アオキのスペシャリテです。抹茶のバタークリームと濃厚なガナッシュを組み合わせ、竹をイメージしたビジュアルは、パリでも人気の高いケーキです。幾層にも重ねられた生地がしっとりくちどけ、優雅に香るキルシュが芳しい逸品です。</p>
<p><b>④ サヤ</b>          ショコラブラン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使用した、真っ赤な色合いからは想像できないほどの、優しくまろやかな味わいのケーキです。柔らかい甘味のクリームは口の中でとろけ、土台のヘーゼルナッツサブレのサクッとした食感がアクセントとなっています。</p>	<p><b>⑤ マロン フリュイ ルージュ</b>          ラム酒で香りづけをした濃厚なマロンクリームと、真っ白なクリームのコクが重なり合います。さらにフランボワーズやカシスと言った、酸味のある赤いフルーツを加え、大人な味わいの“アオキ流モンブラン”に仕上げました。アオキが作り上げる、マロン×ベリーの世界をお楽しみください。</p>	<p><b>⑥ ショコラ プラン</b>          オレンジ風味のビスキュイに、ショコラクリームが見事にマッチした、アオキの定番ショコラケーキです。濃厚なプラリネクリームと、ヘーゼルナッツの香り豊かなフィオンティーヌのサクサクの食感が、五感を刺激します。ショコラの甘さの中に、上品なヘーゼルナッツの香りが口の中いっぱい広がります。</p>

※写真はイメージです。実物のデコレーションや色味はすべて手作業のため、写真と異なる場合がございます。

※数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。

※お持ち帰り用のみの販売です。

## ■サダハル・アオキとは

Sadaharu AOKI (青木 定治)



1968年東京都生まれ。パリ在住。

'89 単身渡仏し、名店「ジャン・ミエ」「レストラン メディテラネ」などでキャリアを重ね、'96 シャルルブルースト杯味覚部門で優勝する。

'01 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。'07 に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。'11 に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。'12 にはフランストップ 5 ショコラティエ、トップ 10 パティシエに選出され、'16 にはフランスのショコラ愛好会の品評会にて、3 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、最高位受賞は 6 年連続となり、日本人初の快挙となる。現在はパリに 5 店舗、日本にも 5 店舗を構え、世界で最も注目されているパティシエの一人。

「僕の原点はお菓子で人を喜ばせること」が信条。

### ■公式 Facebook と Instagram を配信中■

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ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facebookはこちら](#)



[公式Instagramはこちら](#)



[公式HPはこちら](#)

[公式OnlineShopはこちら](#)

### ■店舗情報■

#### 《丸の内店》

千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 1F

☎03-5293-2800

#### 《東京ミッドタウン店》

港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウンガレリア B1F

☎03-5413-7112

#### 《新宿伊勢丹店》

新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1F

☎03-3352-1111

#### 《渋谷ヒカリエ ShinQs 店》

渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 店 B1F

☎03-6434-1809

#### 《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

☎052-566-1101