

**パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《秋のマロン特集》**

今年も栗の季節がやってきた♪

ぜんぶ食べたい！サダハルアオキの魅惑多彩なマロンコレクション

～8月25日(金)より順次販売開始～

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、大人気のマロン商品を今年も様々なラインナップで取り揃えました。アオキが表現する、魅惑の秋の世界を、どうぞお楽しみください。



マロン フリュイ ルージュ / 1個 891円(税込)

《販売店舗》サダハルアオキ全5店舗

《販売期間》8月25日(金)<sup>※注1</sup>～11月末頃

パティスリー・サダハル・アオキ・パリの中でも人気の高いシーズンケーキ「マロン フリュイ ルージュ」。ラム酒で香りづけをした濃厚なマロンクリームが、真っ白な生クリームのコクと、まるやかに相重なります。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。ベーシックなモンブランから一歩踏み込んだ、アオキならではのマロン×ベリーの世界をお楽しみください。

※注1: JR名古屋タカシマヤ店のみ9月13日(水)から販売予定となります。

フォンダン オ マロン / 1個 430円(税込)

《販売店舗》サダハルアオキ全5店舗

《販売期間》8月25日(金)～12月末頃

まるで和菓子のようなビジュアルが印象的な「フォンダン オ マロン」。アオキが“栗きんとんに負けないお菓子を作りたい”という想いで完成させた逸品です。和栗ペーストに白餡と蜂蜜を混ぜ合わせた焼き菓子で、栗の優しい甘味と、白餡のコクが口の中で重なり、しっとりとした食感は何度でも頬張りたくなる美味しさです。コロんとした可愛い栗の形はまさにフォトジェニック！

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 オ マロン / 1個 1,080円(税込)

《販売店舗》サダハルアオキ全5店舗

《販売期間》8月25日(金)~10月末頃

まるで栗そのものを食べているかのような、重厚感のあるケーキです。バター生地の中につぶりとマロンペーストを練りこんでいるため、一口食べると濃厚な栗の甘味が堪能できます。しっとりとした食感で食べやすく、さらに後を追うように、芳醇なラム酒の香りがふわっと広がる大人なケーキに仕上げました。



マロン ヴァルカロール / 1個 600円(税込)

《販売店舗》サダハルアオキ全5店舗

《販売期間》8月25日(金)~12月末頃

栗本来のしっとりとした食感と甘さが特長の、南イタリア・ナポリ地方にある大粒な栗を使用したマロングラッセです。ガラスアローでコーティングされた、艶やかで光沢のあるビジュアルは、思わず見惚れてしまうほど。栗の濃厚な旨味を存分にお楽しみいただけます。



マカロン マロン / 1個 315円(税込)

《販売店舗》サダハルアオキ全5店舗

《販売期間》9月1日(金)~10月末頃

アオキのスペシャルティ“マカロン”。秋限定の「マカロン マロン」は、栗の旨味をぎゅっと閉じ込めた、秋ならではのマカロンです。スペイン産アーモンドを使用したマカロン生地、ラム酒を効かせたマロンクリームを挟み、濃厚で深みのある味わいに仕上げました。口の中いっぱい広がる栗とアーモンドの香りを、ぜひご堪能ください。



グラス キャラメル マロン ラム / 1個 470円(税込)

《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

《販売期間》9月1日(金)<sup>※注2</sup>~10月末頃

キャラメルの甘さとほろ苦さに、ほくっとした食感の栗を合わせた、秋の時季ならではのアイスです。さらにラム酒で香りづけをし、より深みのある味わいに。お買い物のお合間に、ほっと一息、秋を感じてみてはいかがでしょうか。

※注2: 東京ミッドタウン店のみ 10月1日(日)から販売予定となります。

◆写真は全てイメージです。 ◆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。

◆予告なく、販売店舗および販売期間が変更となる場合がございます。

《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

## ■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@sadaharuaoki.official  
<https://www.facebook.com/sadaharuaoki.official/>



公式アカウント@sadaharuaoki\_official  
[https://www.instagram.com/sadaharuaoki\\_official/](https://www.instagram.com/sadaharuaoki_official/)



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

## ■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」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、トップ 5 ショコラティエに選出され、'16 にはサロンデュショコラ内の品評会にて、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。

◀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