pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

●広報資料
NEWS RELEASE
第 17-012 号
2017 年 12 月 5 日
ANAフーズ株式会社

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ≪2017 クリスマス≫
～色鮮やかなクリスマスケーキや限定マカロンが登場～

※写真はイメージです。

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、華やかなクリスマスケーキ4種類を、店頭・電話・WEBサイトで予約受付中です。さらにプティフール6種類を詰め合わせた「デギュスタシオン ノエル」や、アオキのスペシャリテであるマカロンをクリスマス特別パッケージで仕上げた「ノエル マカロン」など、クリスマス時季だけの限定スイーツも登場。
華やかなビジュアルだけでなく、厳選した素材を使用したアオキならではの味わいがお楽しみ頂けるスイーツで、色鮮やかなクリスマスを演出してみては。

■新作クリスマスケーキ

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の今年の新作クリスマスケーキは 2 種類。
1つ目は「ノエル ショコラ ノワゼット」。イタリア産ヘーゼルナッツと、ガトーショコラ生地が出逢う濃厚な一品は、素材の良さを存分にお楽しみいただけます。
2つ目はリースを想わせる形が可愛らしい「パリブレスト ノエル ピスターシュ」。フランス産発酵バターや小麦粉を使用したシュー生地に、たっぷりのピスタチオクリームとイチゴをサンドしました。

また、クリスマス限定スイーツとして、12月22日(金)～25日(月)の4日間限定で、一口サイズのケーキ6種類を詰め合わせた「デギュスタシオン ノエル」を販売。さらに12月1日～25日まで、アオキのスペシャリテであるマカロンを煌びやかなパッケージで包んだ「ノエル マカロン」や、人気の焼き菓子3点をクリスマス仕様のキュートなバッグに詰め合わせた「サック ドゥ ノエル」など、クリスマスの特別感を演出するスイーツを多数販売いたします。

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(あぼ))
TEL 050-3755-0202 E-MAIL press_sweets@ana-foods.co.jp

■クリスマスケーキ　詳細

①≪新作≫「ノエル　ショコラ　ノワゼット」

アオキが厳選したイタリア産ヘーゼルナッツと、イタリア・ドモリ社のチョコレートを使用したガトーショコラ生地を重ね、濃厚なヘーゼルナッツクリームで包みました。ヘーゼルナッツの食感と、なめらかなクリームが組み合わされた、重厚感のある味わいです。

価格：6,372 円（税込）
大きさ：約 15.5 cm（W）×7.5 cm（L）×6 cm（H）／5～6 人用
洋酒：使用なし

②≪新作≫「パリブレスト　ノエル　ピスターシュ」

フランス産発酵バターや小麦粉を使用した、香ばしいシューパリジャンに、濃厚なピスタチオクリームとイチゴを挟みました。イチゴの酸味とピスタチオのまろやかなコクが、生地の香りと絶妙にマッチ。リースを想わせる、可愛らしいフォルムがクリスマス気分を盛り上げます。

価格：5,400 円（税込）
大きさ：約 15 cm（直径）×5 cm（H）／4～5 人用
洋酒：使用なし

③「サパン　サヤ」

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クリームを重ねました。ビビッドな色合いからは想像できないほど、まろやかで優しい甘味が口の中いっぱいに広がります。ヘーゼルナッツサブレの、サクッとした食感が程よいアクセントに。華やかな色合いとサパン(モミの木)型がキュートなケーキは、クリスマスに彩りを添えます。

価格：3,456 円（税込）
大きさ：約 9 cm（W）×12 cm（L）×4 cm（H）／2 人用
洋酒：使用なし

④「サパン　バンブー」

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。風味豊かな抹茶のバタークリームに、なめらかなガナッシュを組み合わせた、大人な味わいのケーキです。一口食べると、ビスキュイに染みるキルシュ（洋酒）が優雅に香り、濃厚でしっとりとした口どけをお楽しみいただけます。

価格：3,456 円（税込）
大きさ：約 9 cm（W）×12 cm（L）×4 cm（H）／2 人用
洋酒：使用あり

※写真は全てイメージ

■クリスマス限定スイーツ　詳細

「デギュスタシオン　ノエル」

“テイスティング”を意味するデギュスタシオン。その名の通り、様々なケーキを一口ずつお楽しみいただける、クリスマス限定のプティフールボックスです。
なめらかなガナッシュと風味豊かな抹茶のバタークリームを重ねたアオキのスペシャリテ「バンブー」、フランボワーズジュレの爽やかな酸味とミルクチョコレートの甘い口どけが重なる「センシュエル」など、アオキがおススメするケーキ6種類をご用意しました。

価格：2,050 円(税込)
内容：6 個入り
((※上から時計回り)サヤ・ショコラ プララン・カシスィエ・センシュエル・モンドール・(中央)バンブー　×各1)
販売期間：2017年12月22日(金)～25日(月)
販売箇所：東京ミッドタウン店・渋谷ヒカリエ ShinQs 店

「ノエル　マカロン」

アオキが厳選したスペイン産アーモンドを使った香ばしい生地と、なめらかなクリームの絶妙な組み合わせが自慢のマカロン。クリスマスらしい華やかな限定パッケージで特別なクリスマスを演出します。6個入りと12個入りの2種類をご用意。

価格：2,250 円(6 個入り)・4,350 円(12 個入り)(税込)
内容：6個入り(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)、12個入り(ヴァニーユ・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)
販売期間：2017年12月1日(金)～25日(月)
販売箇所：国内全5店舗及び公式オンラインショッピングサイト

「サック ドゥ ノエル」

サダハルアオキ人気の焼き菓子3点を、クリスマスだけの限定パッケージ（赤と青の2色）でご用意しました。
アーモンドの香ばしさとショコラの苦みが絶妙な「フロランタン　ショコラ」や、瑞々しいスペイン産オレンジにビターチョコレートを纏わせた「トランシュ　オランジュ　ノワール」など、人気のお菓子3点のプティギフトです。

価格：各 1,280 円(税込)
内容：3個入り(フロランタン　ショコラ・フィナンシェ　ナチュール・トランシュ　オランジュ　ノワール　×各1)
販売期間：2017年12月1日(金)～25日(月)
販売箇所：国内全5店舗及び公式オンラインショッピングサイト

※写真は全てイメージです。

■クリスマスケーキ　①～④ご予約・販売について

販売店舗：国内全5店舗

販売店舗：(丸の内店・東京ミッドタウン店・新宿伊勢丹店・渋谷ヒカリエ ShinQs 店・JR 名古屋タカシマヤ店)

予約受付場所：店頭・電話(☎0120-380-333)・公式ウェブサイト(http://www.sadaharuaoki.jp/noel2017/)

予約期間：店頭(～12月17日(日)迄※受付時間は各店の営業時間に準じます。)

電話(～12月15日(金)迄※受付時間は平日9時～18時)

公式ウェブサイト(～12月15日(金)正午12時迄)

引換期間：2017年12月22日(金)～25日(月)

※店頭引換のみとなります。ご予約時に引換日時と引換店舗をお選びください。

※数に限りがございます。

※実物のデコレーションは全て手作業のため、写真と異なる場合がございます。

※予告なく販売期間や販売箇所が変更となる場合がございますので、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 ☎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 ☎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 ☎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 ☎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 ☎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、いま世界で最も注目されているパティシエの一人。

「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 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。

2017 年　フランスのショコラ愛好家団体の品評会にて、4 年連続で最高位の
「LES　INCONTOURNABLES（＝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4年連続となる。