

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2018 バレンタイン》

バレンタインに華やかなスイーツを！

サダハルアオキの新作ショコラやキュートなハート型のケーキが登場

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、2018年バレンタインにぴったりの新作ショコラや可愛らしいハート型のケーキを、直営店5店舗やオンラインショッピングサイト、全国催事会場等で販売いたします。



▲新作ショコラ「AOKI 2018」



▲ハート型のケーキ「センシュエル クール」

### ■サダハルアオキの新作ショコラ

2017年10月、パティスリー・サダハル・アオキ・パリのショコラティエ、サダハルアオキはフランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ」(以下「C.C.C.」)によるショコラ品評会において、4年連続となる最高位「LES INCONTOURNABLES」※を受賞しました。これは日本人ショコラティエとして前人未達の快挙で、受賞者全14名のうち、アオキは唯一の日本人ショコラティエです。



2017年の「C.C.C.」のショコラ品評会に出品し、最高位を受賞した4種「ユズ」「セザム」「アリバ」「プラリネ ノワゼット」を含む新作ショコラアソート「AOKI 2018」は、その名の通り、アオキの“今”を表しています。ショコラへの熱い情熱と、素材の良さを存分にお楽しみいただけるこのアソートは、直営店5店舗をはじめ、公式オンラインショッピングサイトや全国催事会場にて順次販売を開始いたします。

また、華やかなハート型のケーキ「センシュエル クール」や、キュートなプティフル6種類を詰め合わせた「デギュスタシオン クール」も登場します。

※「LES INCONTOURNABLES」とは、“欠かすことのできない”“避けては通れない”ショコラティエの意。2014年に新たに設けられた、アワードより上位のショコラティエに与えられる最高位。

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)

## ■新作ショコラ 概要



### 【2018年新作】(1)AOKI 2018

柚子の爽やかな酸味と、なめらかなガナッシュが絶妙な「ユズ」や、黒ゴマの芳香とガナッシュの濃厚さが絡み合う「セザム」。ドモリ社のエクアドル産カカオ豆を贅沢に使用した「アリバ」、ヘーゼルナッツが香ばしい「プラリネ ノワゼット」など、素材の良さを体感できる新作のアソートです。

【価格】3,078 円(税込)

【内容】6個(プラリネ ピスターシュ・プラリネ オレ・ユズ・プラリネ ノワゼット・アリバ・セザム ×各1)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場

【販売期間】2018年1月19日(金)～

(全国催事会場は1月19日より順次)

### 【2018年新作】(2)タブレット パリ

パリの街並みが描かれた、ポップでキュートなタブレット5種類。

「エクアター」は、ドモリ社のエクアドル産カカオ豆を使用したビターチョコレートを贅沢に使い、カカオの奥深さを体感できます。「マツチャ」は愛知県西尾産の抹茶の渋みと甘みが堪能できる逸品。その他、玄米の香ばしさが芳しい「ゲンマイチャ」。黒ゴマの芳醇な香りとは繊細な味わいの「セザム」。きな粉の風味豊かな芳香とホワイトチョコレートの意外性がマッチする「キナコ」。和素材を得意とするアオキならではのタブレットが出揃いました。

【価格】各 1,728 円(税込)

【内容】1枚(マツチャ・セザム・エクアター・ゲンマイチャ・キナコ)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場

【販売期間】2018年1月19日(金)～

(全国催事会場は1月19日より順次)

### 【2018年新作】(3)ミニタブレット ジャパン

アオキが得意とする和素材とマイルドなショコラを巧みに合わせた、可愛らしいミニタブレットの新作アソート。高知県馬路村産の柚子を使用し、爽やかな酸味と清々しい香りが口の中に広がる「ユズ」。黒ゴマの奥深さと繊細な味わいを備える「セザム」。香り高いきな粉とショコラの相性の良さに驚かされる「キナコ」の3種類の詰め合わせ。「美味しいものを少しずつ」そんな方におすすめの新作ショコラです。

【価格】2,160 円(税込)

【内容】9枚(キナコ・セザム・ユズ ×各3)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場

【販売期間】2018年1月19日(金)～

(全国催事会場は1月19日より順次)



## ■ケーキ 概要



### (4)センシュエル クール (2名様用)

ビビッドな赤い彩りが華やかな「センシュエル クール」は、甘酸っぱいフランボワーズジュレと濃厚なショコラオレのクリームが重なる逸品。軽やかな酸味のフランボワーズと奥深いショコラの絶妙な口どけをお楽しみいただけます。

【価格】2,214 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】2018年2月9日(金)～14日(水)

### (5)デギュスタシオン クール

可愛いプティフルがセットになった「デギュスタシオン クール」は、人気の6種類のケーキをお楽しみいただけるボックスです。キュートなハート型のケーキ「センシュエル クール」や、風味豊かな抹茶のバタークリームとガナッシュを合わせた「バンブー」、イチゴの優しい酸味とピスタチオのまろやかなコクが重なる「サヤ」など、アオキが贈るスペシャルなケーキをご堪能ください。

【価格】2,050 円(税込)

【内容】6個(センシュエル クール・バンブー・サヤ・カシスィエ・モンドール・ショコラ プラン ×各1)

【販売店舗】東京ミッドタウン店

【販売期間】2018年2月8日(木)～14日(水)

※写真は全てイメージです。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。

※数に限りがございます。 ※商品によって取り扱いのない店舗がございますので予めご了承ください。

## ■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。現在パリに5店舗、日本に5店舗を構える。「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号店舗「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。
- New** 2017年 「C.C.C.」のショコラ品評会にて、4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4年連続となる。

### ■新作ショコラが当たる！？ Instagram プレゼントキャンペーンのお知らせ

2018年1月10日(水)～25日(木)(予定)まで、サダハルアオキ公式 Instagram にて素敵なプレゼントキャンペーンを実施いたします。

詳しくはサダハルアオキ公式 Instagram ページにて公開中！

[https://www.instagram.com/sadaharuaoiki\\_official/](https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/)

