

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2018 ホワイトデー》

マカロンにショコラをコーティングした贅沢な逸品 「ショコロン」がホワイトデー限定で登場！

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、ホワイトデーにぴったりのキュートな限定ショコラや、カラフルなマカロンなどを直営店・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場で販売いたします。

■カラフルな色合いと丸い形がキュートな「ショコロン」



▲「ショコロン」イメージ

コロんとしたまるい形が可愛い「ショコロン」は、アオキのスペシャリテ“マカロン”に濃厚なショコラをコーティングした贅沢な逸品。マッチャやフランボワーズなど、6種類のフレーバーをお楽しみいただけるホワイトデー時季限定のアソートとなっております。

また、化粧パレットのような鮮やかな色彩が目を引く、定番人気の「ボンボン ショコラ」は3P・6P・9P・12P・24Pという豊富なラインアップをご用意いたします。

アオキこだわりの素材の個性と、なめらかなガナッシュのハーモニーをお楽しみいただけます。

アオキのスペシャリテ「マカロン」は、ホワイトデー限定のパッケージで登場。

アオキが独自の製法と配合比で作り上げ、常に進化を続けるこのマカロンは、スペイン産アーモンドを使用した香ばしい生地に、なめらかなクリームを挟んだ自慢のひとつ品。パリ直輸入でお届けします。

シックで落ち着いたシルバーのパッケージは、この時季だけの特別な贈り物に最適。中を開けるとカラフルなマカロンがずらりと並ぶ様は驚きと感動を生み出します。



▲「マカロン」イメージ

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

■商品概要

【ホワイトデー限定】

(1) ショコロン 6P / 3,780 円(税込)

アオキのスペシャルティ“マカロン”に、ドモリ社のチョコレート
をコーティングし、マカロンとショコラを一度に楽しむこと
のできる贅沢な逸品。愛知県西尾産の抹茶を使用した「マッ
チャ」や、爽やかな酸味が楽しめる「フランボワーズ」など、
6種類のフレーバーをお楽しみいただけます。

【販売期間】2018年3月3日(土)~3月14日(水)(予定)

※各会場によって販売日が異なります。

【内容】ショコラ・カシス・シトロン・カフェ・フランボワーズ・マッチャ ×各1

【販売店舗】国内直営全5店舗・全国催事会場



(2) ボンボン ショコラ 12P / 4,968 円(税込)

※他、3P・6P・9P・24P も販売予定

蓋を開けると化粧パレットのような、色鮮やかなショコラが
ずらり。ロどけの良いガナッシュと、愛知県西尾産の抹茶
や心地よい酸味のフランボワーズ、繊細で奥深い味わい
の黒ゴマなど、素材の個性が引き立つアオキのスペシャル
ティ。

【販売期間】販売中

【内容】セザム・シトロン・ワサビ・バンブー・ユズ・パッション・ヴァランシ
ア・フリーズ・フランボワーズ・カフェ・キャラメル・ミルティエユ ×各1

【販売店舗】国内直営全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



▲「ボンボン ショコラ 12P」

(3) マカロン 6P スペシャル / 2,150 円(税込)

マカロン 12P / 4,200 円(税込)

スペイン産アーモンドを使用した香り高いマカロン生地
に、なめらかなクリームをサンドしたアオキのスペシャル
ティ。ホワイトデー限定のシルバーのデザインパッケージで
ご用意しました。

【販売期間】2018年2月28日(水)~3月14日(水)(予定)

※各会場によって販売日が異なります。

【内容】6P(アールグレイ・キャラメルサレ・カシス・シトロン・フリーズ・マッ
チャ ×各1)、12P(ヴァニエユ・ショコラ・ピスターシュ・フリーズ・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)※フレーバーは変更となる場合がございます。

【販売店舗】国内直営全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



※数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。 ※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。

※予告なくデザイン及び仕様、販売期間・販売箇所が変更になる恐れがございます。 ※写真は全てイメージです。

■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）
《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

Sadharu 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 Sadharu 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 フランスのショコラ愛好会の品評会にて、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。