

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《Mother's Day》

**「母の日」に贈る、キュートで甘美な限定ケーキ
～5月11日(金)より3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、母の日に贈るギフトにぴったりな、華やかでキュートな限定ケーキを販売いたします。日頃の感謝を込めて、大切なお母さんへプレゼントしてみませんか。



※写真はイメージです。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、大切なお母さんへの贈り物として、カーネーションでデコレーションした華やかでキュートな限定ケーキを、5月11日(金)～13日(日)の間、国内直営全5店舗にて販売いたします(一部商品除く)。事前予約受付は4月11日(水)より承っています。

まず一つ目は「サントノーレ オ フレーズ」(※写真左)。フランス産発酵バターと小麦粉を使用した、サクサクのパイ生地の上には、なめらかな口どけの生クリームとココのあるカスタードクリーム、甘酸っぱいイチゴをたっぷり飾った、贅沢なひと品。アクセントに、ほど良い酸味のフランボワーズコンフィチュールが重なり、絶妙な味わいを奏でます。

二つ目は、昨年ご好評いただいた、可愛らしい花型のケーキ「サヤネーション」(※写真右)が今年も登場。見た目のビビッドな色彩とは対照的に、一口食べるとイチゴとピスタチオのまろやかなココと優しい甘味が口の中いっぱいに広がります。飾りにカーネーションを添え、母の日の贈り物にぴったりなケーキに仕立てました。

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

■商品詳細



サントノーレ オ フレーズ

3,348 円(税込)／4～5 名様用／約 14 cm(Φ)×7.5 cm(H)

香り高いフランス産発酵バターと小麦粉を使用した、サクサクのパイ生地に、口どけなめらかな生クリームとカスタードクリーム、飾りに甘酸っぱいイチゴをたっぷり乗せた、爽やかで贅沢なケーキ。アクセントに、ほど良い酸味のフランボワーズコンフィチュールが重なるひと品です。

大切なお母さんと一緒に、この奥深い味わいをお楽しみください。



サヤネーション

3,078 円(税込)／4 名様用／約 11 cm(Φ)×3 cm(H)

鮮やかな色彩が印象的な「サヤネーション」。ホワイトチョコレートで仕立てたイチゴのクリームと、芳醇なピスタチオクリームが奏でる、まろやかで優しい味わいのケーキです。ヘーゼルナッツサブレのサクツとした軽やかな食感が心地よい余韻を残します。

キュートな花型のケーキで、母の日をより華やかに彩ってみては？

■共通事項

【販売店舗】国内直営全5店舗（※JR名古屋タカシマヤ店はサヤネーションのみの販売）

【予約期間】2018年4月11日(水)～5月10日(木)

【販売期間】2018年5月11日(金)～5月13日(日)

※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。

※写真はイメージです。



■店舗情報

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
東京都千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 1F Tel 03-5293-2800	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウンガレリア B1F Tel 03-5413-7112	東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1F Tel 03-3352-1111(大代表)	東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F Tel 03-6434-1809	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 Tel 052-566-1101(大代表)

サダハルアオキとは

Sadaharu AOKI (青木 定治)



パリを拠点に活躍するパティシエ。

シャルルブルースト杯 味覚部門優勝、フランス最優秀パティシエ受賞、パリ市庁賞受賞など様々な賞を受賞する経歴を持つ。2017 年にはフランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロール・ドゥ・ショコラ」によるショコラ品評会で、7 年連続となる最高位を受賞。

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。