

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 《マカロン アイス》

**素材の美味しさを追求した、サダハルアオキの「マカロン アイス」
今夏リニューアルして登場です！
～国内直営全5店舗にて販売中～**

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、夏にぴったりの「マカロン アイス」を、今年も国内直営全5店舗にて販売中です。



※イメージ

鮮やかで香ばしいマカロン生地に、素材本来の美味しさをぎゅっと凝縮したアイスやソルベをサンドした、サダハルアオキの「マカロン アイス」がリニューアルして今夏も登場！

今年のラインアップは、フランボワーズ、ピスターシュ、ショコラの3種類。

リニューアルしたフランボワーズは、甘酸っぱいソルベに、さらにフローズンラズベリーを加え、心地よい酸味がより濃密になりました。また、芳醇な香りのピスターシュはアイスにキャラメリゼしたピスタチオをプラスし、カリッとした食感がアクセントに。まろやかなコクと甘みを深く感じられる、素材が持つ美味しさをとことん追求した味わいに進化しました。

暑い夏にぴったりの「マカロン アイス」3種は、国内直営全5店舗にて販売致しております。

広報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 公式サイト <http://www.sadaharuaoki.jp>

■商品詳細



フランボワーズ

ビビッドな色合いが目を引く「フランボワーズ」は、マカロン生地にサンドされたソルベに、さらにフローズンラズベリーを練り込み、より甘酸っぱく爽やかにリニューアルしました。口の中いっぱい広がる、心地よい酸味と甘い香りをお楽しみください。

ピスターシュ

芳醇な香りの「ピスターシュ」は、キャラメリゼしたピスタチオをアイスに加え、カリッとした食感がアクセントに。ピスタチオのまろやかなコクと甘みが深く感じられる、素材本来の美味しさを追求した味わいに進化しました。まろやかで奥深いコクのピスタチオアイスは特に大人の夏にぴったりです。

ショコラ

定番人気の「ショコラ」は、ドモリ社のエクアドル産カカオを使用し、濃厚なショコラを存分に感じられるひと品。口の中でゆっくりとろけるショコラアイスと、香ばしいマカロン生地が絶妙にマッチし、子供から大人まで幅広くお楽しみいただけます。

【販売店舗】国内直営全5店舗

【販売期間】2018年6月1日(金)～8月末(予定)

【価格】各390円(税込)

【サイズ】約5.5cm(Φ)×3.5cm(H)

※写真はイメージです。 ※数に限りがございます。 ※実物の仕様は全て手作業のため、写真と異なる場合がございます。

■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 東京ミッドタウンギャラリー 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。

シャルルプルースト杯 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・クロケール・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。