

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 《ハロウィン》

ハロウィンをスイーツで楽しもう！
可愛いプティフル6種類が味わえる
「デギュスタシオン ハロウィン」が登場
～10月19日(金)^{※1}より販売開始～

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」では、
キュートなプティフル6種類をセットにした「デギュスタシオン ハロウィン」を
10月19日(金)^{※1}から31日(水)までの期間限定にて販売いたします。



10月31日はハロウィン。サダハルアオキでは、6種類もの可愛いプティフルをセットにした、「デギュスタシオン ハロウィン」をご用意いたしました。

《デギュスタシオン》とはフランス語で《テイスティング》を意味する言葉。本商品はその名の通り、6種類のケーキを一口ずつお召し上がりいただける、ハロウィン限定の贅沢なセットです。

2018年10月19日(金)^{※1}～10月31日(水)までの期間限定にて販売いたします。

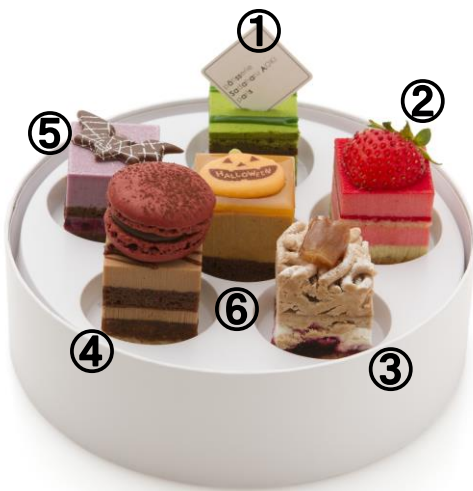
※1:一部店舗を除く。詳細は次頁参照。

このニュースリリースに関する、報道関係者様からのお問い合わせは・・・

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 広報担当(小野・安^あ保)まで

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



【商品名】デギュスタシオン ハロウィン

【販売店舗】サダハルアオキ国内直営全 5 店舗

【販売期間】

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：

2018年10月19日(金)～10月31日(水)

JR名古屋タカシマヤ店：2018年10月26日(金)～10月31日(水)

【価格】2,106円(税込)

※写真はイメージです。

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。

※JR名古屋タカシマヤ店では、一部デコレーションが写真と異なります。

※数に限りがございます。

【商品内容】

①バンブー

抹茶のバタークリームとガナッシュ、キルシュの香りが重なる繊細なケーキ。

②サヤ

ビビッドな彩りからは想像できないほどの、イチゴとピスタチオのクリームが織りなす、優しい味わい。

③マロン フリュイ ルージュ

赤い果実を使ったアオキ流モンブラン。ラム酒香るマロンクリームにフランボワーズやカシスの酸味が絶妙にマッチ。

④ショコラ プララン

オレンジ風味のビスキュイショコラになめらかなミルクショコラクリームとプラリネを重ねて。

⑤カシスイエ

甘酸っぱいカシスと重厚感あるビスキュイショコラのハーモニー。

⑥ノワゼット ショコラ

食べ応えのあるガトーショコラ生地に、濃厚なヘーゼルナッツクリームを合わせたひと品。

■サダハルアオキ 国内直営全5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
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・クロクール・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。