

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

《2018年新作クリスマスケーキ》

サダハルアオキから、彩り豊かなクリスマスケーキ5種が登場！  
～2018年10月15日(月)より予約受付開始～

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」では、2018年新作を含む5種のクリスマスケーキの事前予約を、10月15日(月)より国内直営全5店舗、予約電話窓口、公式WEBサイトにて受付開始いたします。



■サダハルアオキの2018年新作クリスマスケーキ

2018年の新作クリスマスケーキ、1つ目はマカロン生地でイチゴとホワイトチョコレートクリームをたっぷり挟んだ「パラディノエル」。丸型の鮮やかなピンク色が目を引く、キュートなケーキです。2つ目の新作は、マロンと抹茶を組み合わせせた「ノエル マロン マッチャ」。ラム酒で香りづけたマロンクリームと奥深い味わいのマッチャクリーム、そしてメレンゲの軽やかな食感が重なり合う至極のひと品。また、見た目も華やかな花型の「ノエル センシュエル フルール」は、フランボワーズジュレとショコラの甘い口どけがご堪能いただけます。そして毎年ご好評のサパン(モミの木)型は、ショコラとプラリネが重なる「サパン ショコラ プララン」と、イチゴとピスタチオの優しい甘味が奏でる「サパン サヤ」が登場します。

今年のサダハルアオキのクリスマスケーキは、彩り豊かな5種の豊富なラインアップ。皆様のクリスマスを色鮮やかに演出いたします。

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) 公式 WEB サイト <http://www.sadaharuaoeki.jp>

## ■クリスマスケーキ 商品詳細



### 《新作》パラディ ノエル/5,400円(税込)

約15cm(Φ)×5.5cm(H)/4~5名様用

2018年新作

鮮やかなピンク色が目を引く、新作クリスマスケーキ「パラディ ノエル」。アオキのスペシャルティであるマカロン生地、甘酸っぱいイチゴとホワイトチョコレートクリームをたっぷりサンドしました。マカロン生地のサクッとした食感に、イチゴの酸味とクリームのまろやかな甘みが重なります。洋酒不使用のため、お子様から大人までお楽しみいただけるのもポイントです。華やかな色合いのケーキで、クリスマスパーティーを一層盛り上げましょう。



### 《新作》ノエル マロン マッチャ/5,940円(税込)

約8cm×15.5cm×5.5cm(H)/5~6名様用

2018年新作

2018年の新作クリスマスケーキ「ノエル マロン マッチャ」。栗の甘みがぎゅっと凝縮されたマロンクリームと愛知県西尾産の抹茶を使用したクリームが絡み合い、更に軽やかな食感のメレンゲが程良いアクセントになった、至極のひと品。マロンクリームには風味豊かなラム酒が香り、洗練された大人な味わいのクリスマスケーキをお楽しみいただけます。



### サパン サヤ/3,456円(税込)

約12cm×9cm×3cm(H)/2名様用

昨年も好評だった「サパン サヤ」が今年も登場。イチゴの甘酸っぱさとピスタチオのまろやかなコクが奏でる、サダハルアオキ定番のケーキ「サヤ」をクリスマス仕様に仕上げました。優しく柔らかな味わいにヘーゼルナッツサブレの軽やかな食感がアクセントになっています。



### サパン ショコラ プララン/3,456円(税込)

約12cm×9cm×3cm(H)/2名様用

濃厚なショコラオレクリームとヘーゼルナッツの香り豊かなプラリネ、さらにオレンジ風味のビスキュイが優雅な味わいを引き立てる「サパン ショコラ プララン」。サクッとした食感のフィオンティーヌも楽しめる、サダハルアオキを代表するケーキ「ショコラ プララン」が、今年はクリスマス感を味わっていただけるサパン(モミの木)型になって登場です。



### ノエル センシュエル フルール/4,050円(税込)

約11cm(Φ)×3cm(H)/4名様用

丸の内店限定

真っ赤な花型のケーキ「ノエル センシュエル フルール」は、フランボワーズジュレの爽やかな甘酸っぱさと、ショコラオレクリームの上品な甘みが口の中いっぱい広がるケーキです。見た目はビビッドな色合いですが、一口食べると酸味と甘みの絶妙な味わいが響きあう、華やかで優雅なひと品です。

※丸の内店限定

## ■アドベント 商品詳細



### シュトーレン/3,078円(税込)

約8cm × 15cm × 4cm(H)

クリスマスを待ち望む間に、少しずつカットして食べるという伝統的なお菓子「シュトーレン」。サダハルアオキのシュトーレンは、オレンジやいちじくなどのドライフルーツ、クルミやアーモンドなどのドライナッツと、香り豊かなマジパンが入り、素材の良さを存分に感じられる仕上がりになっています。クリスマスまでのカウントダウンに、サダハルアオキのシュトーレンと共に過ごしてみてもいいですね。



### ベラヴェッカ/2,322円(税込)

約3.5cm × 12cm × 2.5cm(H)

フルーツの美味しさがぎゅっと凝縮された、フランス・アルザス地方に古くから伝わるお菓子「ベラヴェッカ」。洋梨やいちじくなどをキルシュに漬け込み、アオキが厳選したエピス(香辛料)をプラスしました。香り高いフルーツの甘みと、爽やかに効かせたエピスがアクセントとなり、濃密で豊かな味わいをお楽しみいただけます。薄くスライスし、ワインやチーズと合わせるのもおすすめです。



### ノエル マカロン 6P・12P/2,250円・4,350円(各税込)

箱サイズ: (6P)約11.5cm × 11.5cm × 5cm(H)、(12P)約11.5cm × 22.5cm × 5cm(H)

スペイン産アーモンドを使用した香ばしいマカロン生地、素材の風味豊かなクリームをサンドし、パリ直輸入でお届けするアオキ自慢のマカロン。その中でも人気のフレーバーを6個入りと12個入りの箱に詰め合わせ、クリスマス限定パッケージで装いました。この時季だけのスペシャルな贈り物としても最適です。

6P内容量: ショコラ、キャラメルサレ、カシス、シトロン、フランボワーズ、マツチャ × 各1、  
12P内容量: ヴァニニュー、ショコラ、ピスターシュ、フレーズ、シトロン、アールグレイ、キャラメルサレ、マツチャ、カシス、カフェ、フランボワーズ、セザム × 各1



### カドー ドウ ノエル/1,296円(税込)

箱サイズ: 約6cm × 13cm × 11(H)cm

サダハルアオキの焼き菓子を、クリスマス限定ボックスに詰め合わせました。焦がしバターの芳醇な香りの「フィナンシェ ナチュラル」、エシレバターをたっぷり使用したサブレを、ショコラオレでコーティングした「サブレ ショック ショコラ」、キャラメルと口どけの良いショコラ生地が絶妙な「フロランタン ショコラ」の3種類はどれも人気の焼き菓子。クリスマスパーティーのプチギフトとしてもおすすめです。

内容量: フィナンシェ ナチュラル、サブレ ショック ショコラ、フロランタン ショコラ × 各1

※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。

※数に限りがございます。売切れの際は何卒ご了承ください。

## ■ご予約について

### 《クリスマスケーキ》

販売店舗:パティスリー・サダハル・アオキ・パリ国内直営全 5 店舗

(※「ノエル センシュエル フルール」は丸の内店のみの予約販売となります。)

予約受け場所:店舗、予約電話窓口(0120-870-868)、公式WEBサイト(<http://www.sadaharuaoiki.jp/noel2018/>)

予約期間:店頭 2018年10月15日(月)~12月16日(日)まで

電話 2018年10月15日(月)~12月14日(金)まで ※受付時間は9:00~17:30まで(土・日・祝を除く)。

WEBサイト 2018年10月15日(月)9時~12月14日(金)正午12:00まで

お受取り期間:2018年12月21日(金)~25日(火)のいずれか

※店舗お受取りのみとなります。ご予約時にお受取り日及びお受取り店舗をご指定ください。

※新宿伊勢丹店は 23 日・24 日のみのお受取りとなります。

※「ノエル センシュエル フルール」は丸の内店のみのお受取りとなります。(ご予約は店頭・電話・WEB でも受付けております)。

### 《アドベント》

販売店舗:パティスリー・サダハル・アオキ・パリ国内直営全 5 店舗、公式 WEB サイト

販売期間:「シュトーレン」「ペラヴェッカ」:2018年11月1日(木)~12月末頃まで(予定)

「ノエル マカロン 6P・12P」「カドー ドゥ ノエル」:2018年11月23日(金)~12月25日(火)まで(予定)

※公式WEBサイトではお届け日の都合上、12月中旬頃までの販売(予定)となります。

## ■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<br>新国際ビル1F<br>Tel 03-5293-2800 | 東京都港区赤坂9-7-4<br>東京ミッドタウン ガレリアB1F<br>Tel 03-5413-7112 | 東京都新宿区新宿3-14-1<br>伊勢丹 新宿店 本館B1F<br>Tel 03-3352-1111(大代表) | 東京都渋谷区渋谷2-21-1<br>渋谷ヒカリエShinQs B2F<br>Tel 03-6434-1809 | 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4<br>JR名古屋タカシマヤ B1F<br>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。

### 公式 Instagram と facebook 配信中

[https://www.instagram.com/sadaharuaoiki\\_official/](https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/)  
<https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/>

### 公式 WEB サイト

<http://www.sadaharuaoiki.jp/>