

<報道関係各位>

2018年11月12日
ANAフーズ株式会社JANICE WONG
DESSERT BAR

～シンガポールの女性シェフが手がける、遊び心溢れるギフトBOXが登場～

『JANICE WONG(ジャニス・ウオン)』

JANICE WONGオリジナルチョコレート販売START!

アジアを代表する女性シェフ&アーティスト、ジャニス ウオン(Janice Wong)が手がけるデザートバー「JANICE WONG(ジャニス・ウオン)」では、2018年11月13日(火)より期間限定でオリジナルチョコレートの販売を開始いたします。

■まるでアートのような美しさ、『JANICE WONG』のオリジナルチョコレートBOX!



※写真はイメージです。

◇フレーバー紹介◇

※写真箱の中のチョコレート左から

- ・カラマンシー小夏
- ・黒糖
- ・レッドチリ パディ
- ・パンダンココナッツ
- ・バーベキュープラーネ ポップロック

カラフルなデザインが魅力のチョコレートBOX「JANICE WONG Art Chocolate 2018」は、2018年11月13日(火)より、店舗で初めて販売を開始いたします。

5つのチョコレートは、コクのある甘みが特徴の「黒糖」や、ぴりっと辛みを感じる「レッドチリ パディ」、他にも「カラマンシー小夏」、「パンダンココナッツ」、「バーベキュープラーネ ポップロック」など、パティシエであるジャニスの故郷、シンガポールをイメージさせるアジアチックなフレーバーです。

すべて手作りで丁寧に仕上げられている為、1粒ごとに模様が変わるチョコレートは、まるで1点もののアート作品のように美しく、味だけでなく、見た目の華やかさもお楽しみいただけます。

甘いだけじゃ表現できない、遊び心たっぷりのチョコレートを、この機会に是非お試しくださいませ。

◇商品詳細◇

【商品名】JANICE WONG Art Chocolate 2018

【価格】¥1,950(税別)

【販売期間】2018年11月13日(火)～2019年3月31日(日)※予定

※数に限りがございます。

■ 独創的なセンスで、世界中から注目！ Janice Wong (ジャニス ウォン)



1983年シンガポール生まれ。シンガポール国立大学 経済学部在学中、留学先のメルボルンで行ったファームステイをきっかけに食材に興味を抱き、シェフの道を志す。大学卒業後、パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」に入学。卒業後は各国のレストランで技を磨き、ピエール・エルメ氏、オリオール・バラゲ氏などに師事。

2007年にシンガポールで、デザートとお酒を深夜まで楽しめる「2am:dessertbar」をオープン。また、2年連続でアジアNo.1パティシエ※に輝いたほか、ラグジュアリーブランドから、ショーのコンテンツとしての依頼も多く、これまでに多数コラボレーションを実施。

シェフであり、アーティストでもある二面性を活かし、edible art(食べられるアート)を一つのテーマとして、五感で楽しめる新たなdessert体験を提案しています。

※2013年・2014年に、英国「ウィリアムロードビジネスメディア」主催の「アジアベストレストラン50」にて、アジア最優秀パストリーシェフ(パティシエ)に選出。

■ 甲州街道改札に並ぶシックで落ち着いた空間



店舗名 JANICE WONG (ジャニス・ウォン)
営業時間 11:00～23:00
席数 30席(カウンター 12席・テーブル 18席)
定休日 NEWoMan に準ずる
住所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55
NEWoMan SHINJUKU 2F エキソト
電話番号 03-6380-0317
URL <http://www.janicewong.jp>
運営 ANAフーズ株式会社
〒107-0052 東京都港区赤坂6-1-20 国際新赤坂ビル西館3F

キッチンとカウンター席が一体化したライブキッチンでは、オーダーしてから目の前でdessertが作られる工程をご覧ください。これからお召し上がりになるdessertへの期待感を募らせ、新たなdessert体験へと導きます。

[本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先]

ANAフーズ株式会社 ジャニスウォン運営室(須賀・西畑)

T E L : 03-6685-9009 / FAX: 03-6675-3097 / MAIL: info_janice@ana-foods.co.jp