

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 《ガレット デ ロワ》

新年のお祝いにフランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」を！  
～国内直営全5店舗では2018年12月29日（土）より販売開始～

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」では、新年のお祝いに欠かせないフランスの伝統的なお菓子「ガレット デ ロワ」を国内直営全5店舗と公式WEBサイトにて販売いたします。



### ■サダハルアオキの「ガレット デ ロワ」

「ガレット デ ロワ」は、フランスでは新年のお祝いに欠かせない伝統菓子です。家族や仲間と囲みながら切り分けて、その中からフェーヴと呼ばれる小さい陶器が出てきた人は王冠をかぶり、その幸運を皆から祝福されます。そしてその幸運は1年続くと言われていました。

今年のサダハルアオキの「ガレット デ ロワ」は2種類。アーモンドクリームをたっぷり入れて、サクサクのパイ生地で包んだクラシックなスタイルの「ガレット デ ロワ」と、愛知県西尾産の抹茶を使用し、濃厚なアーモンドクリームの風味豊かな味わいが楽しめる「ガレット デ ロワ マッチャ」をご用意。和素材を巧みに使いこなす、アオキならではの和と洋の組み合わせをぜひご堪能ください。

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・末岡)

TEL 050-3755-0202 E-MAIL [press\\_sweets@ana-foods.co.jp](mailto:press_sweets@ana-foods.co.jp) 公式サイト <http://www.sadaharuaoki.jp>

## ■商品詳細



### ガレット デ ロワ 3,240 円(税込) 直径約 16 cm

フランス産発酵バターを使用した香り豊かなサクサクのパイ生地に、濃厚なアーモンドクリームをたっぷり忍ばせた、伝統的なスタイルのガレットデロワです。口の中でほろっと崩れる食感がくせになる、自慢のひとつです。



### ガレット デ ロワ マッチャ 3,456 円(税込) 直径約 16 cm

愛知県西尾産の抹茶を使用したアーモンドクリームをたっぷり入れ、フランス産発酵バターが香るパイ生地で包みました。抹茶の風味豊かな味わいと、バターの芳醇な香りが絶妙にマッチ。和と洋の組み合わせを存分にお楽しみいただけます。

### 王冠・フェーヴ

ガレットデロワの中にはフェーヴの代わりにアーモンドが 1 粒入っており、ホール 1 つにつき、フェーヴと王冠(各 1 個)を別添えてお付けいたします。

今年のフェーヴは「アンディビジュアル」です。

※フェーヴの種類はお選びいただけません。



## ■販売について

【販売店舗】国内直営全 5 店舗、公式 WEB サイト

【販売期間】店舗：2018年12月29日(土)～2019年1月17日(木)(予定)

※1月1日を除く。年末年始の定休日は各店異なりますのでご注意ください。

WEBサイト：(ご注文期間)2018年12月14日(金)正午12時～2019年1月11日(金)正午12時(予定)まで。

(お届け期間)2018年12月30日(日)・31日(月)、2019年1月9日(水)～17日(木)の期間でご選択。

※ご注文日によっては、ご希望のお届け日でご選択いただけない場合がございます。

## ■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 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。2018年秋にはフランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロークール・ドゥ・ショコラ」によるショコラ品評会で、8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。