

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2019 バレンタイン》

2018年フランスのショコラ品評会において8年連続で高い評価を得た

サダハルアオキが贈るフランス直輸入の魅惑のショコラ

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは今年度の受賞作4種すべてが楽しめる新作ショコラアソート「AOKI 2019」など、バレンタインにぴったりなショコラを2019年1月18日(金)より順次販売開始いたします。



■日本人として唯一、5年連続の最高位受賞

2018年10月、パティスリー・サダハル・アオキ・パリのショコラティエ、サダハルアオキは、フランスのショコラ愛好会団体「クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ」(C.C.C.)によるショコラ品評会において、5年連続の最高位、8年連続の受賞をいたしました。

これは日本人ショコラティエとして前人未達の快挙です。

最高位の称号である「LES INCONTOURNABLES」とは、“欠かすことのできない”“避けては通れない”ショコラティエの意。2014年に新たに設けられた、アワードより上位のショコラティエに与えられる最高位で、受賞者15名のうち、アオキは唯一の日本人ショコラティエです。



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・末岡)

TEL 050-3755-0202 E-MAIL press_sweets@ana-foods.co.jp 公式サイト <http://www.sadaharuaoaki.jp>

■商品概要



【2019年新作】①AOKI 2019

2018年「C.C.C.」に出品した受賞作4種すべてが味わえる新作アソート。ベネズエラ産カカオの芳醇かつ重厚な香りと、奥深い苦みが口の中で長い余韻を楽しめる「スル デル ラゴ」、パッションフルーツのキリッとした酸味とショコラオレが響きあう「パッション」、愛知県西尾産の抹茶とザクツとしたアーモンドとヘーゼルナッツプラリネの食感が重なる「プラリネ マッチャ」、アカシアはちみつのがナッシュと黒ゴマのプラリネの2層構造で、絶妙な相性の良さを感じる「ミエル セザム」。

最高位を受賞した4種に、イチゴの甘みとピスタチオのkokoroが合わさった優しい味わいの「フレーズ ピスターシュ」と、プラリネとミルクチョコレート合わせた「プラリネオレ」を加えた、サダハルアオキの“今”をお楽しみいただけるアソートです。

【価格】3,078円(税込)

【内容】6個 (※上段左から) スル デル ラゴ・ミエル セザム・フレーズ ピスターシュ
(※下段左から) パッション・プラリネ オレ・プラリネ マッチャ ×各1)

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場

【2018年新作】②アモンド ショコラ セット

風味豊かなアーモンドを丁寧にキャラメリゼし、濃厚なミルクチョコレートでコーティングした「アモンド ショコラ」は、慣れ親しんだおいしさの中にアオキの素材へのこだわりを発見出来る逸品。「アモンド ショコラ オ マッチャ」では、ホワイトチョコレートと抹茶を合わせ、ショコラの甘いくちどけと抹茶の心地よい香りを感じられます。また、新作のフレーバー「アモンド ショコラ セザム」は黒ゴマの奥深さと香ばしいアーモンドが重なり合います。食べだしたら止まらない、3つのフレーバーの繊細な味わいをお楽しみください。

【価格】3,780円(税込)

【内容】約210g

(※写真左から) マッチャ・ナチュラル・セザム

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場

③ミニタブレット ゼン

アオキが得意とする抹茶をはじめ、アオキのお茶遣いを存分に楽しめる、可愛らしいミニタブレットのアソート。愛知県「南山園」の抹茶を使用し抹茶の苦みとホワイトチョコレートの甘さのマリアージュが絶妙な「マッチャ」、ほうじ茶の香ばしさを閉じ込めた「ハウジチャ」、奥深い味わいと玄米のカリカリとした食感が楽しい「ゲンマイチャ」の3種類の詰め合わせ。

【価格】1,944円(税込)

【内容】9枚 (※左から) マッチャ、ハウジチャ、ゲンマイチャ ×各3

【販売店舗】国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場

※写真は全てイメージです。



④ボンボン ショコラ

蓋を開けると女性の化粧パレットのような、カラフルなショコラがずらりと並ぶアオキのスペシャルティ。口どけの良いガナッシュと、愛知県西尾産の抹茶や心地よい酸味のフランボワーズ等、素材の個性が溶け合う絶妙なバランスはアオキの定番ショコラとして人気を博しています。

【価格】 4,968円（税込）

【内容】 12P(※左から)セザム・シトロン・ワサビ・バンブー・ユズ・パッション・ヴァランシア・フレーズ・フランボワーズ・キャラメル・カフェ・ミルティーユ×各1

【販売店舗】 国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場

※また、用途によってお選びいただけるよう3P、6P、9Pのご用意もございます。

3P (ヴァランシア・フランボワーズ・バンブー ×各1)

6P (ミルティーユ・バンブー・ワサビ・ユズ・ヴァランシア・フランボワーズ×各1)

9P (セザム・シトロン・ワサビ・バンブー・ユズ・パッション・ヴァランシア・フレーズ・フランボワーズ×各1)



⑤サブleshock ショコラ 5P

フランス産エシレバターを使用した香り豊かなサブleshock ショコラをマイルドなミルクチョコレートで包みました。チョコレートの中からほろほろと崩れでてくるサブleshock の食感がクセになる逸品。

キュートなハート柄がかわいい人気のショコラです。

【価格】 2,160円（税込）

【内容】 5枚

【販売店舗】 国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・一部催事会場



⑥オレンジット・シトロネット・パンプルムーセット

太陽をたっぷり浴びて育ち、フルーツのおいしさがぎゅっと詰まったイタリア産のオレンジ/レモン/グレープフルーツのピールをショコラでコーティング。

ジューシーなオレンジピールと甘さ控えめのショコラの見事な調和を楽しめる「オレンジット」、レモンの爽やかな酸味とミルクチョコレートの甘さが絶妙なバランスを奏でる「シトロネット」、グレープフルーツの心地よい苦みが楽しめる「パンプルムーセット」。シャンパンにも合う大人の美味しさをお楽しみいただけます。

【価格】 各1,728円（税込）

【内容】 各約70g

【販売店舗】 国内全5店舗・公式オンラインショッピングサイト・全国催事会場

※数に限りがございます。 ※写真は全てイメージです。

※予告なくデザイン及び仕様、販売期間・販売箇所が変更になる恐れがございます。あらかじめご了承ください。

■店舗情報

《丸の内店》	東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル1F TEL:03-5293-2800 (営業時間11時~20時/不定休)
《東京ミッドタウン店》	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 (営業時間11時~21時/不定休)
《新宿伊勢丹店》	東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館B1F TEL:03-3352-1111 (営業時間10時30分~20時/不定休)
《渋谷ヒカリエShinQs店》	東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエShinQs店B2F TEL:03-6434-1809 (営業時間10時~21時/不定休)
《JR名古屋タカシマヤ店》	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 (営業時間10時~20時/不定休)

■サダハルアオキとは

Sadaharu AOKI (青木 定治)

パリを拠点に活躍し、いま世界で最も注目されているパティシエの一人。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年には「C.C.C.」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。



経歴

- 1968年 東京都生まれ
- 1989年 単身渡仏、名店「ジャン・ミエ」などでキャリアを重ねる。
- 1995年 シャルルプルースト杯味覚部門で優勝。
- 2001年 パリ6区サンジェルマンに念願の第1号店舗「pâtisserie Sadaharu AOKI paris」を開店。
- 2007年 世界最高峰の菓子職人組織「ルレ・デセール」のフランスメンバーとなる。
- 2011年 フランス最優秀パティシエ受賞、農林水産省料理マスター受賞、パリ市庁賞を受賞。
- 2012年 フランストップ5ショコラティエ、トップ10パティシエに選出される。
- New !**
2018年 フランスのショコラ愛好会の品評会にて、5年連続最高位、8年連続の受賞。

公式Instagramとfacebook配信中	公式オンラインショッピングサイト
https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/ https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/	http://www.sadaharuaoiki.co.jp/