

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《2019 バレンタイン》

バレンタインに華やかなスイーツを！

サダハルアオキではキュートなハート型のケーキが登場。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、2019年のバレンタインにぴったりな可愛らしいハート型のケーキや期間限定の焼菓子を、直営店5店舗やオンラインショッピングサイトにて2019年1月18日（金）より順次販売いたします。



キュートなハート型がバレンタインを華やかに彩る「センシュエル クール」は、ミルクチョコレートとフランボワーズを組み合わせた、期間限定のケーキ。

ミルクチョコレートの優しい甘さの中に、フランボワーズの甘酸っぱい酸味が広がります。

2人で楽しむのにぴったりな大きさなので、大切な人と過ごすバレンタインデーにおすすめです。

一口サイズのケーキを詰め合わせた「デギュスタシオン クール」は、抹茶のバタークリームとガナッシュを組み合わせたスペシャルティ「バンブー」やイチゴとピスタチオのクリームを合わせた「サヤ」などの定番ケーキに加え、このボックス限定のケーキ「カシスィエ」、ビターチョコレートにマロンとカシスを忍ばせた期間限定の「モンドール」など、たくさんの種類を少しずつ楽しめる贅沢な詰め合わせです。



パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、フランスのショコラ品評会にて最高位を受賞した「AOKI 2019」、抹茶や黒ゴマを使ったアマンド ショコラをセットにした新作の「アマンド ショコラ セット」など、バレンタインのギフトにぴったりなパリ直輸入のショコラも取り揃えています。

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・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>

## ■ケーキ概要



### 【バレンタイン限定】①センシュエル クール (2名様用)

ビビッドな赤い彩りが華やかな「センシュエル クール」は、甘酸っぱいフランボワーズジュレと濃厚なショコラオレのクリームが重なる逸品。軽やかな酸味のフランボワーズと奥深いショコラの絶妙な口どけとフィオンティーヌプラリネのサクサクとした食感も楽しくなる美味しさです。

【価格】2,214円(税込)

【販売店舗】国内全5店舗

【販売期間】2019年2月9日(土)~14日(木)

※JR名古屋タカシマヤ店のみ2019年2月12日(火)~14日(木)



### 【バレンタイン限定】②デギュスタシオン クール

可愛らしいプティフルがセットになった「デギュスタシオン クール」は、人気の6種類のケーキを少しずつお楽しみいただけるボックスです。キュートなハート型のケーキ「センシュエル クール」や、風味豊かな抹茶のバタークリームとガナッシュを合わせた「バンブー」、イチゴの優しい酸味とピスタチオのまるやかなコクが重なる「サヤ」など、アオキが贈るスペシャルなケーキをご堪能ください。

【価格】2,106円(税込)

【内容】6個(センシュエル クール・バンブー・サヤ・カシスィエ・モンドール・ショコラ プララン ×各1)

【販売店舗】丸の内店・六本木ミッドタウン店・渋谷ヒカリエShinQs店・新宿伊勢丹店

【販売期間】2019年2月7日(木)~14日(木)



### 【数量限定】③テリーヌ オ ショコラ

カカオが持つ芳醇で力強いアロマを存分に堪能できるドモリ社のショコラとフランス産発酵バターを加えた、素材にこだわるアオキならではの贅沢な味わいが楽しめる「テリーヌ オ ショコラ」。

濃厚な味わいの中に、エクアドル産カカオを使用したショコラのさわやかなアロマを感じられます。冷たい状態の時にはなめらかなくちどけを、温めるとトロリと溶け出す、2つのおいしさをお楽しみいただけます。

【価格】2,700円(税込)

【販売店舗】丸の内店・六本木ミッドタウン店・渋谷ヒカリエShinQs店・新宿伊勢丹店・公式オンラインショッピングサイト

【販売期間】2019年1月18日(金)~



### 【季節限定】④フォンダン オ ショコラ 3P

ドモリ社のショコラを使った、しっとりと濃厚な味わいの焼菓子「フォンダン オ ショコラ」。

さわやかなアロマと芳醇な風味が広がるエクアドル産カカオ豆を使用したショコラに、バターや蜂蜜をプラスし、ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。小麦粉を使わずに白餡を加えて作るため、しっとりとした舌ざわりとともにほろっと崩れるような食感もお楽しみいただけます。

エッフェル塔と凱旋門が描かれたキュートなBOXに入った3個入りで、ギフトにもおすすめです。

【価格】1,458円(税込)

【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

【販売期間】2019年1月18日(金)~

※写真は全てイメージです。実物のデコレーション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。 ※商品によって取り扱いのない店舗がございますので予めご了承ください。

## ■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 <a href="tel:03-5293-2800">TEL:03-5293-2800</a> (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 <a href="tel:03-5413-7112">TEL:03-5413-7112</a> (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 <a href="tel:03-3352-1111">TEL:03-3352-1111</a> (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 <a href="tel:03-6434-1809">TEL:03-6434-1809</a> (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 <a href="tel:052-566-1101">TEL:052-566-1101</a> (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
<a href="https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/">https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/</a>  <a href="https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/">https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/</a>	<a href="http://www.sadaharuaoiki.co.jp/">http://www.sadaharuaoiki.co.jp/</a>