

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《春限定スイーツ》

華やかな春を彩る季節限定のスイーツが登場！
イチゴやサクラを使った春の訪れを感じる逸品

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、華やかな春色スイーツ5種類を期間限定で販売いたします。



■パティスリー・サダハル・アオキ・パリの春色スイーツ

〈イチゴのスイーツ〉

イチゴとレモンの爽やかな酸味が楽しめる「タルト フレーズ シトロン」や、なめらかなクリームとたっぷりのイチゴが楽しめる毎年大人気の「フレジエ」、そして、アオキのスペシャリテであるマカロン生地には香り高いピスタチオのクリームとイチゴをサンドした「パラディ フレーズ」が登場いたします。

〈サクラのスイーツ〉

桜のシーズンに合わせて販売する「エクレール サクラ」や「マカロン サクラ」が今年も登場。ふわりと広がる優しい桜の香りで、春の訪れを楽しんでみてはいかがでしょうか。



▲フレジエ



▲パラディ フレーズ



▲エクレール サクラ

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

フレジエ 920円(税込)

フレッシュなイチゴとカスタードクリームをベースとした卵と牛乳のおいしさがたっぷりと感じられるクリームを、香ばしいアーモンドの香りが印象的なダコワーズ生地です。フランスの伝統菓子「フレジエ」。

毎年大好評を頂いているおいしさが今年も登場します。

【販売期間】3月1日～5月上旬(予定)

【販売店舗】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



パラディ フレーズ 891円(税込)

アオキのスペシャリテであるマカロン生地、イタリア・ドモリ社のホワイトチョコレートで仕立てたピスタチオのクリームとみずみずしいイチゴをたっぷり挟みました。ピスタチオのククがぎゅっと詰まった濃厚なクリームの甘さとイチゴの爽やかな酸味を、マカロン生地のアーモンドの香りとサクツとした繊細な食感がやさしく包み込みます。

【販売期間】3月1日～5月上旬(予定)

【販売店舗】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



タルト フレーズ シトロン 950円(税込)

サクサクした食感が楽しい薄焼きのクレープ生地とブラリネを敷き詰めたレモンのタルトに、甘酸っぱいイチゴとホワイトチョコレートのクリームをたっぷり飾った「タルト フレーズ シトロン」。心地よい酸味のレモンクリームと甘酸っぱいイチゴにホワイトチョコレートの優しい甘さが寄り添う逸品。

【販売期間】販売中～2月末(予定)

【販売店舗】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



エクレール サクラ 560円(税込)

華やかなピンク色と表面にあしらわれた桜の花が春の訪れを感じさせる「エクレール サクラ」。サクランボのお酒キルシュがふわっと香るカスタードクリームに、桜の塩漬けを使用したペーストを合わせ、シュー生地にたっぷり詰めました。甘さの中にほのかに感じる塩気は、桜餅を連想させるかのような春限定の味わい。

【販売期間】3月16日～4月14日(予定)

【販売店舗】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



マカロン サクラ 315円(税込)

アオキのスペシャリテである「マカロン」に季節限定のフレーバーが登場。スペイン産のアーモンドを使用したマカロン生地のサクツとした食感と、桜の優しい香りを閉じ込めたクリームが絶妙なバランス。桜の時期だけしか出会えないおいしさです。

【販売期間】3月16日～4月14日(予定)

【販売店舗】国内直営全5店舗



※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。
※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場合がございます。予めご了承ください。

■店舗概要

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 東京ミッドタウンギャラリー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、5年連続最高位、8年連続の受賞。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。
- 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/