

洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2017」 日本チーム準優勝のチョコレートケーキを数量限定販売

受付期間:2月2日(木)~8日(水)/お渡し日:2月14日(火)バレンタインデー



準優勝した日本チーム

「オ・ボール・ド・レタン」16,200円(税込)

株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、世界最高峰の洋菓子コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2017」に出品され、日本を準優勝に導いたチョコレートケーキをバレンタインデーに向けて10台の数量限定で販売します。受付は公式HPで2月2日(木)から8日(水)まで承り、限定数に達した場合は抽選・発表を行い、「銀座メゾンアンリ・シャルパンティエ」他で2月14日(火)にお渡しします。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」は2年に一度、フランス・リヨンで開催される洋菓子の世界大会です。15回目となる今年1月に開催された同大会で、アンリ・シャルパンティエのテクニカルアドバイザースタッフである駒居崇宏が、アメ細工とアントルメショコラ(チョコレートケーキ)を担当し、参加22カ国の中から、開催国・フランスの優勝に次いで、日本を準優勝に導きました。この準優勝に輝いたケーキを皆さまにもお楽しみいただきたいとの思いから、このたび、バレンタインデーに合わせて特別にご提供。駒居シェフがひとつひとつ手作りでお届けするため、10台の数量限定で販売します。

今回、限定販売する商品『オ・ボール・ド・レタン』(=「池のほとりにて」の意味)は、伝統的なサバラン生地を使用したチョコレートケーキです。淹れたたのエスプレッソをしみこませたサバラン生地とクレームカフェに、クレームショコラを合わせ、チョコレートムースで閉じ込めました。メイン部分の味を惹きたてるために、天面にはキャラメルシャンティを絞っています。また、さまざまな食感をお楽しみいただけるよう、トップにチュイールを飾って最初はカリッと、そして、最後にザクツとした食感を演出するためにヘーゼルナッツを使ったクッキーを忍ばせました。大切な方と迎えるバレンタインデーに、世界大会で高評価をいただいた最高峰のケーキをご堪能ください。

「アンリ・シャルパンティエ」では今後も、“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きを届けたい”という想いのもと、日本の洋菓子文化の発展のために、世界レベルの技術でさまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。

【商品名称】オ・ボール・ド・レタン 【販売価格】16,200円(税込) 【サイズ】直径19cm、高さ10cm

【受付期間】2017年2月2日(木)~2月8日(水)12:00まで

※公式HPのお問合せフォーム(<https://www.henri-charpentier.com/contact/>)からお申し込みください。

※限定数の10台に達した場合は抽選を行い、2月10日(金)に当選者にお知らせします。

【お渡し日】2017年2月14日(火)

【お渡し店】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ(東京都中央区)、アンリ・シャルパンティエ芦屋本店(兵庫県芦屋市)
アンリ・シャルパンティエ酒蔵通り店(兵庫県西宮市) ※時間は各店舗の営業時間に準じます。

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-215(9時~17時/音声案内[2])

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報:井上 TEL:0798-36-8912 MAIL:pr@suzette.jp