

兵庫の魅力が詰まるお菓子が“まちおこし”
 地元・兵庫の食材や文化の発信をテーマにしたギフトショップ
「アンリ・シャルパンティエー兵庫エディションー」オープン!
 2020年8月5日(水)より大阪国際空港 南保安検査場後商業エリア



株式会社シュゼット・ホールディングス(本社:兵庫県西宮市、代表取締役社長:蟻田剛毅)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、地元・兵庫の食材や文化の発信をテーマにしたギフトショップ「アンリ・シャルパンティエー兵庫エディションー」を、2020年8月5日(水)より大阪国際空港 南保安検査場後商業エリアにオープンします。

地域に根付いたブランドを目指すアンリ・シャルパンティエ

兵庫・芦屋の小さな喫茶店として1969年4月に誕生したアンリ・シャルパンティエは、地域に根付いたブランドでありたいという想いから、兵庫県下の農作物を全国に紹介する「ひょうご五國豊穰」商品の販売や、毎月1日に西宮神社(兵庫県西宮市)の「旬祭」に「えびすフィナンシェ」を奉納、日本プロサッカーリーグ1部リーグ(J1)所属の「ヴィッセル神戸」様(兵庫県神戸市)への協賛等、兵庫県の発展と食に関わる支援や取り組みを積極的に行っています。

このような様々な取り組みを通じてつくられたお菓子が、兵庫の“まちおこし”として、日本全国、さらには世界へとばたたくように、「アンリ・シャルパンティエー兵庫エディションー」は兵庫の魅力を発信してまいります。



<取り扱い代表商品詳細>

※価格はすべて本体価格です。

■ひょうご五國豊穡 淡路島産レモンを使ったマドレーヌ（地域限定商品）

創業当時から続く弊社代表商品のマドレーヌは、兵庫県・淡路島の穏やかな太陽と、海から吹くミネラルを含んだ風を受けてすくすく育ったレモンを贅沢に使用。60年の歴史をもつ平岡農園さんのレモンはワックス、防腐剤、防カビ剤不使用なので皮ごと食べられる安全品質。また除草剤を使わず、草生栽培にこだわり土壌を豊かに保つ工夫がされています。爽やかな香りのレモンとバター風味、ふんわり口だけの良さをお楽しみください。*期間限定商品

[価格]3個入り500円/6個入り1,000円/10個入り1,600円



■えびすフィナンシェ

「福男」で知られる西宮神社は福の神として崇敬されているえびすさまをおまつりする神社で、全国に約三千あるえびす宮の総本社。地元根付いたブランドでありたいという想いと、食べる方の幸せと商売繁盛を願って毎月1日の「旬祭」に西宮神社に奉納している縁起のいいお菓子です。「えびすフィナンシェ」には、煮ても腹が割れないことから縁起がいいとされる大粒の国内産大納言小豆を使用。丁寧にシロップで漬げ込んだ大納言小豆の程よい甘さと、食感がお楽しみいただけます。

[価格]4個入り 800円/6個入り 1,200円/10個入り 2,000円/15個入り 3,000円

■ヴィッセル神戸デザイン しあわせサブレ

ハートの形がほほ笑みを呼びあわせサブレ。食感はさっくり、甘い香りと塩味が絶妙な調和に。香り豊かな発酵バターに、独特の旨味をもつ塩が口の中ではじけます。共に兵庫から世界を目指すヴィッセル神戸とのコラボレーションパッケージの特別商品です。

[価格]6枚入り/700円



■店舗情報

【店舗名称】 アンリ・シャルパンティエー兵庫エディションー 大阪国際空港店
【所在地】 〒560-0036 大阪府豊中市螢池西町3丁目555番地
【営業時間】 10:00~20:00
【お問い合わせ】 お客様相談室 0120-917-215 (受付時間9:00~17:00)
【オンラインショップ】 <https://www.suzette-shop.jp/shop/c/CHENRI/>
【取り扱い商品】 焼き菓子

■参考情報

ひょうご五國豊穡プロジェクト

アンリ・シャルパンティエ創業の地、兵庫県の地元農家から購入した農産物を使用した洋菓子の生産販売を通じて、ひょうご五國（摂津、播磨、但馬、丹波、淡路）の持つ食材の豊かさを全国へ発信するプロジェクト。兵庫県下の、安全で品質も味も良い農産物の認知度アップおよび消費量アップと、農業の継承・活性への貢献を目的としています。



■SNSアカウント

【Instagram】 https://www.instagram.com/henri_charpentier1969/
【Facebook】 <https://www.facebook.com/henri.charpentier1969>

アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」（国内95店舗、海外3店舗）。ギネス世界記録™を誇るフィナンシェや、菓子世界大会ファイナリストのパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、「世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社」として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。公式HP：<http://www.henri-charpentier.com/>
※The best-selling plain financier (cake) company - current (2017年10月1日~2018年9月30日：年間販売個数29,089,988個)

<ご参考> 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」（全国95店舗）と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」（44店舗）など、洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、「世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社」として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

シーキューブ
happy to meet you

casaneo

back haus IRIE

<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 広報宣伝室：濱田・市倉 TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp