

アンリ・シャルパンティエのレシピサイト 「#おうちでアンリ」にマジパンのレシピが登場

～レシピ動画では、夏休みの宿題にぴったりのワンちゃんの作り方をご紹介～



株式会社シュゼット・ホールディングスは、2020年7月31日（金）より、ご家族のおうち時間を笑顔で楽しく盛り上げるレシピサイト「#おうちでアンリ」において、アーモンドの香り豊かな、甘くてしっとりとした食感の洋菓子「マジパン」のレシピを公開いたしました。

今年の夏休みは、外出できない日々が続くことが予想されます。少しでもご自宅での時間をご家族で笑顔で楽しんでいただきたいと考え、「マジパンチャレンジ」として、レシピを公開いたしました。マジパンを使ってさまざまなお菓子の飾り付けに挑戦してもらえたらと考えています。

レシピ公開に加えて、アンリ・シャルパンティエが誇る「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」第16回大会フランス本戦銀賞受賞のパティシエ・西山未来が実践する、作り方のコツを学べる動画も公開いたします。

ご自宅でのお菓子作りを通して、少しでも充実した楽しいおうち時間を過ごしていただけることを願い、当社は今後も様々な取組みを進めてまいります。

■「#おうちでアンリ」詳細

特設サイト：<http://www.henri-charpentier.com/enjoyhome/>

掲載レシピ：フィナンシェ、サブレ、クレープ・シュゼット、バニラアイス&焼きメレンゲ、マジパン

以上

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)