
洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」がブライダル事業に本格参入！ “ウェルカムケーキ”6種を新発表、10月より販売開始



洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」を展開する株式会社シュゼット(本社：兵庫県西宮市)は、“お菓子をを通して、幸せ・喜び・驚きをお届けしたい”というブランド理念のもと、ブライダル事業に本格参入し、特別な日を飾る“ウェルカムケーキ”6種などを2015年10月1日(木)より、「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」および「アンリ・シャルパンティエ 芦屋本店」など全国計23店舗にて販売を開始いたします。

今回の発表となった“ウェルカムケーキ”は、“世界一大切な日の、大切な人への贈り物として選ばれるブランドになる”という思いを持つアンリ・シャルパンティエと、女性の誰もが憧れるブライダルシーンを日本の花嫁に届けてきたYOKO YAMASHIRO Designsの代表である山城葉子氏が出会ったことから開発が始まりました。ウェルカムボードの様に、結婚式当日のゲストを迎えるのにぴったりな上品で華やかなシュガーケーキは、“ニューロマンティック”をテーマに仕上げています。それぞれのウェルカムケーキには、「VIDETTE(ヴィデット)＝愛着のある」、「GISELLE(ジゼル)＝約束」、「NADIYA(ナディア)＝願い」など、ネーミングにも思いを詰め込みました。

またプチギフトとブライダルギフト(引き菓子)のパッケージデザインも、装いを新たに山城氏に手掛けて頂きました。淡いピンクやブルーで一新されたギフトで、結婚式という大切な日にお招きしたゲストへ、ラストインプレッションまで心くすぐる演出を実現いたします。

「アンリ・シャルパンティエ」は、新発売となった“ウェルカムケーキ”とこだわりのパッケージで装いが新たに変わったギフトを通じて、新たなウェディングの世界観を提案してまいります。世界一しあわせな日に、世界一大切な人たちへ。アンリ・シャルパンティエが最高の一日をお手伝いいたします。

山城葉子氏からのメッセージ

今回担当させて頂いたウェルカムケーキは、二人らしいウェディングの世界観を創造し、ゲストの記憶に美しく留める上で何よりも大切なアイテムです。シンプルでナチュラル、かしまり過ぎておらずシックで、どこか懐かしく感じられて親しみが湧き、いつ振り返っても愛せるケーキをご提案いたしました。お届けするのは、手に取った瞬間に心から好きだと思える可憐さと幸福感のあるものです。大切な人との、大切な時間、美しい記憶へと留めていただけますように。

【名 称】「アンリ・シャルパンティエ」ブライダルセレクション

【販売期間】2015年10月1日(木)～

【販売店舗】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ、アンリ・シャルパンティエ芦屋本店 など全国計 23 店舗

※今後販売店舗については、拡大予定

【お問合せ】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ TEL:03-3562-2721(平日 11 時～20 時)

ウェルカムケーキ

※価格は全て税込価格。アクリルカバー付き。受け渡しは店頭にて。一部エリアは配送可、送料別途。
観賞用のためお召し上がりいただけません。受注販売のみとなります。30 日前までに要予約。



VIDETTE (ヴィデッテ)

コンセプトは“the beloved、愛着のある”。洋書を開くと登場するような、ロマンティックに一面の花が咲き誇るチョコレート色のケーキです。

価格:47,520 円

【素材:マジパン、プラスチックチョコレート、アラザン 他/
サイズ:W21.0×L21.0×H21.0cm/重量:800g】



GISELLE (ジゼル)

コンセプトは“a promise、約束”。ウェディングリングと並び、二人の誓いを象徴するリングピローのケーキ。※リボンの色はご自身で選べます。

価格:54,000 円

【素材:シュガーペースト、グラスロワイヤル、リボン、アラザン 他/
サイズ:W20.0×L20.0×H27.0cm/重量:980g】



MIETTEE (ミエッテ)

コンセプトは“small sweet thing、小さくて可愛いもの”。控えめに輝くパールケーキです。※リボンや花など、好きなモチーフと合わせられます。

価格:44,280 円

【素材:シュガークラフト、グラスロワイヤル、アラザン 他/
サイズ:W17.0×L17.0×H20.0cm/重量:940g】



NADIYA (ナディア)

コンセプトは“hope、願い”。シンプル、そしてナチュラルなケーキ。ゲストとのリラックスした空気を演出いたします。

価格:50,760 円

【素材:マジパン、グラスロワイヤル 他/
サイズ:W26.0×L26.0×H26.0cm/重量:1,050g】



MAVISE (マヴィス)

コンセプトは“dearly loved、心から愛される”。アイボリーカラーの3段ケーキ。中段にはお二人のイニシャルを施されます。下段にあしらわれた一面のフลาวールペタルがウェディングドレスを思わせるシュガーケーキです。

価格:48,600 円

【サイズ:W21.0×L21.0×H22.0cm/重量:674g】

Coming
soon

HILAIRE (ヒレル) ※現在、開発中です。

コンセプトは“cheerfull、祝福される”。ホワイトベースにゴールドの装飾が入った4段ケーキ。古くから豊かさ、洗練さ、そして強固さでもって物事の理想の姿とされ、お祝いの席にふさわしいゴールドカラーを取り入れました。

価格:未定

ブティ・ギフト & ブライダルギフト

※価格は全て税込価格です。10 日前までに要予約。



ブティ・ギフト

- フィナンシェ 1 コ入り 238 円
- しあわせサブレ(ピンク) 1 コ入り 216 円
- しあわせサブレ(ブルー) 1 コ入り 249 円



ブライダルギフト

- フィナンシェ・マドレーヌ詰合せ
- 8 コ入り 1,080 円、10 コ入り 1,296 円
- ブティ・ガトー・アソルティ
- 8 コ入り 702 円、12 コ入り 1,080 円
- ガトー・キュイ・アソート
- 1,620 円

「アンリ・シャルパンティエ」とは・・・

1969 年、本格デザート「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」(運営:株式会社シュゼット)。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。



HENRI CHARDENTIER
ASHIYA 1969

山城 葉子氏 プロフィール

東京都出身。YOKO YAMASHIRO Designs 代表。TREAT Co., Ltd. プロデューサー。2007 年、ウェディングプランナーを経て、海外ブランドのセレクトウェディングドレスショップ「THE TREAT DRESSING」を立ち上げ。買い付けるドレスは年間で 1,000 枚に及び、全国の主要都市に 12 店舗展開、年間 5,000 組以上の花嫁をプロデュースするショップに成長。2012 年独立し、「Yoko Yamashiro Designs」を設立。「心くすぐられる世界を創造する」をコンセプトに、ブランディングプロデュースをはじめ、パッケージ/ ブランドロゴなどのグラフィックデザイン、撮影や WEB サイトのディレクションなど幅広く手掛ける。

