

京都出身の世界的ショコラティエ、垣本晃宏氏と「アンリ・シャルパンティエ」が夢の競演！

「アンリ・シャルパンティエーハナレー 京都御所南チョコレート研究所」誕生！ 2020年2月25日（火）よりジェイアール京都伊勢丹店にてオープン！



「アンリ・シャルパンティエ」「C3（シーキューブ）」などの洋菓子ブランドを展開する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：蟻田剛毅）は、新しい京都のチョコレート菓子を提案する「アンリ・シャルパンティエーハナレー 京都御所南チョコレート研究所」を、2020年2月25日（火）よりジェイアール京都伊勢丹店にオープンします。

「京都御所南チョコレート研究所」は、京都生まれの世界的ショコラティエ・垣本晃宏とアンリ・シャルパンティエが出会い、「京都の文化」と「チョコレート」が織りなす新しい味わいやお菓子の可能性について、探求・発信していくために生まれました。

京都御所南の本店は、2ヶ月に一度開かれる研究会のため今回が初の常設店となります。

垣本 晃宏（かきもと あきひろ）

京都出身。京都御所の南に位置する「アッサンブラージュ カキモト」のオーナシェフであり、アンリ・シャルパンティエ テクニカルアドバイザー室顧問。2019年、「京都御所南チョコレート研究所」をアンリ・シャルパンティエと共に設立し、新たなチョコレート菓子の開発に挑んでいる。

主な受賞歴

○クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011
○ワールドチョコレートマスターズ2014/2018
ファイナリスト



<商品詳細>

※価格はすべて本体価格です。

■アンリ・シャルパンティエ 京都御所南チョコレート研究所 『京都さんかくショコラサンド』

京都
限定



『京都御所南チョコレート研究所』で開発された、京都の伝統・素材・文化×チョコレートを掛け合わせた新しいお菓子です。生地とクリームに使用しているチョコレートは、程よいビター感が特徴で、ローストしたカカオの香ばしさが感じられます。隠し味には、チョコレートを掛け合わせた時に相性が良く、かつ、世界共通のスパイスであるシナモンに着目。生地・クリームともに使用しました。パイ生地の、ほろりとしたかろやかな食感と、程よいビターのチョコレートクリームのマリアージュをお楽しみください。

【価格】

4個入り ￥650
8個入り ￥1,300
15個入り ￥2,450

■店舗情報



【店 舗 名 称】アンリ・シャルパンティエーハナレー 天峰 ジェイアール京都伊勢丹店
【所 在 地】〒600-8555 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町地下1階
【営 業 時 間】10:00~20:00
【お 問 い 合 せ】お客様相談室 0120-917-215 (9:00 ~ 17:00)
【オンラインショップ】<https://www.suzette-shop.jp/shop/c/CHENRI/>
【取 扱 い 商 品】焼き菓子

■SNSアカウント

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

◆アンリ・シャルパンティエ京都御所南チョコレート研究所 本店 詳細情報

垣本晃宏氏のパティスリー「アッサンブラージュ HANARE」内に併設。京都文化や食のプロフェッショナルが集い、新しいチョコレート菓子を創造すべく試作・試食を繰り返しています。
研究所所在地：〒604-0994 京都市中京区甘露町664-1 SAKIZO甘露町ビル1F
店休日：火曜・水曜／他不定休

◆一般の方もご参加いただける「研究会」開催！

「アンリ・シャルパンティエ 京都御所南チョコレート研究所」では、一般の方にもご参加いただける「研究会」を開催し、プロフェッショナルな談と食がなされる特別な時間を体感いただけます。フードコラムニストで「あまから手帖」編集顧問の門上武司氏などをはじめ、さまざまな京都文化や食に関する専門家をゲストに迎える予定です。「京都×チョコレート」をテーマとしたトークショーを楽しみながら、シェフが目の前で仕上げる京都をイメージしたスペシャルデザートコースを召し上がりいただけます。定期的な開催を予定しており、随時、アンリ・シャルパンティエブランドサイト (<http://www.henri-charpentier.com/>) にてご案内します。



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92店舗、海外3店舗)。ギネス世界記録®を誇るフィナンシェや、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/>

<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92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 sweet you

back haus IRIE

casaneo

<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 総務課 総務企画係：宮本・小林 TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp