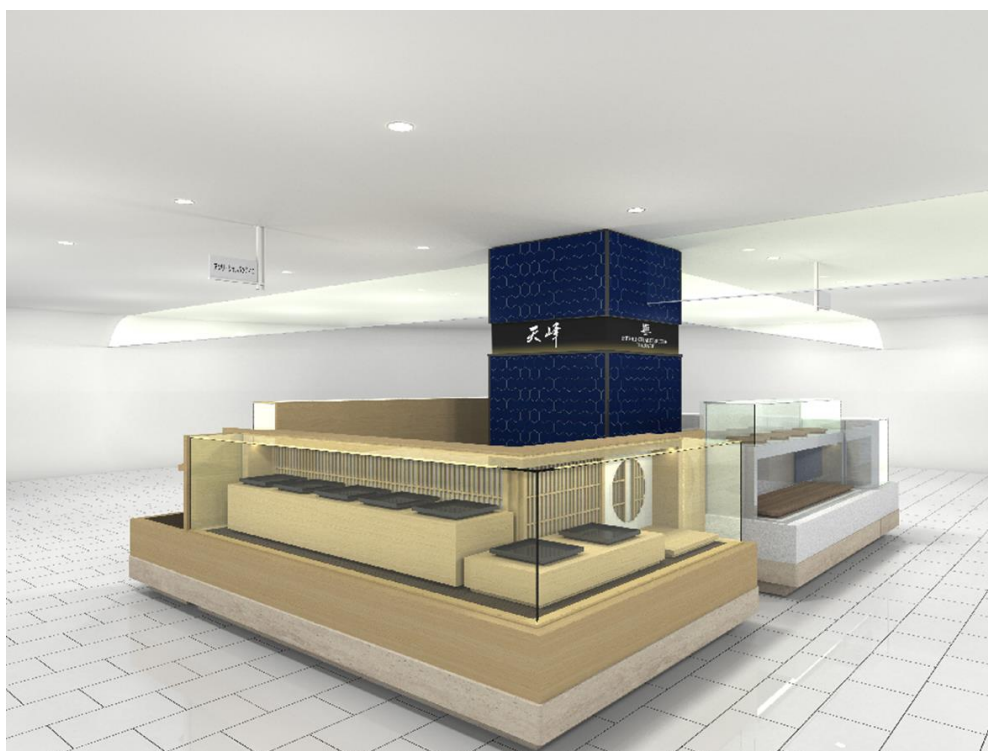


日本最高位の茶師、東源兵衛氏が「アンリ・シャルパンティエ」ためにセレクトした、
食べる抹茶「天峰」を使ったお菓子の専門店

「アンリ・シャルパンティエーハナレー 天峰」

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、新しい京都の抹茶を使ったお菓子を提案する「アンリ・シャルパンティエーハナレー 天峰」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。

「アンリ・シャルパンティエ 天峰」は、日本最高位の茶師、東源兵衛氏が当社のためにセレクトした、オリジナル抹茶「天峰」を使ったお菓子を提供するブランドです。

「茶師十段」六代目・東源兵衛氏と、アンリ・シャルパンティエが京都という特別な場所で出会ってきた、スイーツのための抹茶「天峰」と、世界一のフィナンシェをはじめとするスイーツとの新たな組み合わせを提供する場です。

「茶師十段」六代目・東源兵衛（ひがしげんべい）

創業180年以上になる宇治茶の老舗「放香堂」にて六代目東源兵衛を受け継ぐ茶師。60年以上の歴史の中でわずかしが選ばれていない「茶審査技術十段（最高位）」に酢田恭行氏が認定されている。



＜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 天峰 「抹茶フィナンシェ〈天峰〉」

京都
限定

日本最高位の茶師、六代目東源兵衛氏が「アンリ・シャルパンティエ」のスイーツのためにセレクトした宇治抹茶「天峰」を、代表作品であるフィナンシェに使用した抹茶フィナンシェの登場です。

「天峰」は一番摘み抹茶から厳選し、石臼挽きにしています。石臼挽きだからこそ、香りと風味を損なうことなく深みのある味わいに仕上がります。深みのある抹茶の香りとアーモンドの香りの融合をお楽しみください。



【価格】

3個入り ￥600



5個入り ￥1,000



10個入り ￥2,000



15個入り ￥3,000

■アンリ・シャルパンティエ 天峰 「抹茶クリームサンドクッキー〈天峰〉」

京都
限定

ほろ苦く深みのある味わいのクリームサンドクッキーです。

「アンリ・シャルパンティエ」のスイーツのために作られた抹茶「天峰」は、クッキー生地と合わせても香りと風味を損なうことなく深みのある味わいです。

深みのある抹茶の香りのクリームを、ほろほろとした食感の抹茶クッキー生地です。

【価格】

6個入り ￥900

9個入り ￥1,350

15個入り ￥2,300



■店舗情報

天峰

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

【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 わ 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・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデセール『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

3
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