

News Release

2018年5月30日 寿スピリッツ株式会社



各 位

会 社 名 寿スピリッツ株式会社
(URL <http://www.kotobukispirits.co.jp/>)
代 表 者 名 代表取締役社長 河越誠剛
(コード：2222 東証第一部)

移転リニューアルオープンのお知らせ

洋菓子のフランセ表参道本店

2018年6月1日(金)11:00 オープン

当社のグループ会社であります株式会社シュクレイ（本社：東京都港区、代表取締役社長：河越誠剛）は、洋菓子のフランセ表参道本店が2018年6月1日（金）移転リニューアルオープンすることをお知らせいたします。

詳細につきましては、別紙をご覧ください。

【本リリースに関する問い合わせ先】

株式会社シュクレイ 安達、織田

TEL：03-6698-2788 FAX：03-5413-7204

E-mail：t-adachi@sucrey.co.jp k-oda@kozuchi-net.jp

以上

問い合わせ先：寿スピリッツ株式会社 取締役経営企画部部长 松本 真司
TEL:0859-22-7477（代表）

invitation

2018年5月30日(水) / 株式会社シュクレイ 洋菓子のフランス

FRANÇAIS

移転リニューアルオープンのお知らせ 洋菓子のフランス表参道本店 2018年6月1日(金)11:00オープン

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：河越誠剛）は、洋菓子のフランス表参道本店が、2018年6月1日（金）移転リニューアルオープンすることをお知らせします。

洋菓子のフランスは、戦後まもなく渋谷の洋菓子店からはじまり、美味しさと楽しさをお客様にお届けできるブランドとしてお菓子づくりに努めてまいりました。

定番のミルフィユをはじめとする洋菓子を1989年から「モンドセレクション」に毎年出品させていただき、2018年度も優秀品質賞をいただき、30年連続の受賞を達成いたしました。



■表参道本店 限定生菓子「フランスパニエ」

バレエのスカートを意味する「パニエ」幾重にも重なる薄い生地たちが、柔らかい空気の層をつくり、中のクリームをやさしく包み込みます。他にはないサクサクとした繊細な食感で、ひらりとこころ踊り出します。

フランス産バターをふんだんに使い、パイ生地にはfeilletage inverse（フィスタージュ・アンヴェルセ）という逆折り込み製法を採用しています。

粉でバターを包む通常のパイ生地製法とは逆に、バターで粉を包むことで、出来上がりの食感がホロホロ、サクサクになります。中のクリームは北海道産のオリジナルフレッシュ生クリームにマスカルポーネとカスタードをブレンドし、柔らかい食感に仕上げました。

コーヒー紅茶と併せて店内でお召し上がりいただけます。

フランスパニエ 600円（税抜）
ドリンクセット 1200円（税抜）



■フランスの歴史

洋菓子のフランスは1957年12月、高井二郎氏のフランス洋菓子文化を日本に普及させたいという熱い想いから、洋菓子店として渋谷に創立。

その原点には、青山学院時代の同窓でフランスに縁のある、洋画家の東郷青児氏と過ごした日々があった。

当時は高級品であったブランデーを用いた「ブランデーケーキ」レモンをベースにした「ハニーシトロン」など次々と新しいコンセプトの商品を生み出し、フランス菓子を通じて、日本の洋菓子文化の興隆に貢献する。

1997年、拠点を横浜に移してからは、MOF（フランス最高職人）のジャン・ミエ氏を招致し横浜の元町に路面店をオープン。また、洋菓子のみならず、フランス料理店を開くなどフランスのガストロノミーの浸透にも尽力した。

【店舗概要】

■フランス表参道本店

〒107-0062 東京都港区南青山5-6-3メーゾンブランシュⅡ 2F
※東京メトロ表参道駅 B3出口徒歩1分

営業時間 11:00～19:00（不定休）

電話番号 03-6427-2240

【本件に関するお問い合わせ】

PR担当：株式会社シュクレイ 安達/織田

TEL：03-6698-2788 / FAX：03-5413-7204

MAIL：t-adachi@sucrey.co.jp k-oda@kozuchi-net.jp