NEWS RELEASE

2013年5月8日（水）／株式会社ケイシイシイ

アントルメグラッセ専門ブランド
「GLACIEL（グラッシェル）」グランドオープンのおしらせ

■オープン予定日：2013年7月上旬　　■URL：http://www.glaciel.jp/　（OPEN 6月上旬）

北海道小樽で大人気の「LeTAO（ルタオ）」運営の株式会社ケイシイシイ（本社：北海道千歳市、代表取締役社長：河越 誠剛）は、東京・表参道にアントルメグラッセ専門店「GLACIEL（グラッシェル）」を本年7月にオープンいたします。

GLACIEL（グラッシェル）とは、シェフパティシエ江森宏之が修業した地、フランスより、アイス職人の意味の「グラシエ」と、アイスの「グラス」、空の「シエル」から生まれた造語です。この言葉には、食べたときの口の中に広がるアイスの美味しさ、豊かさ、新しく構える工房を中心とした店舗（カフェ併設）の中庭から見上げる空。そうした世界観のすべてを凝縮した、ケイシイシイの新しい業態であります。なお同社としては、東京初出店となります。

アントルメグラッセとは、一言で言うと、「アイスクリームで作ったリッチなデコレーションケーキ」です。そのアントルメグラッセを生み出すために、シェフパティシエ・グラシエには江森宏之を迎え、旬のフルーツや独自の製法を駆使し、お客様にお届けする「最高のもてなし」をお約束いたします。

また売場、パッケージ、お買い上げいただいた後の話題まで、世界観を一貫して味わっていただくために、「美味しくて、幸せを感じる、体感型ブランドショップ」を目指しました。パティスリーとグラシエがコラボして創り出した究極のアントルメグラッセで日本のスイーツ文化に新しいジャンルのご提案です。

「アントルメグラッセ」について

フランスやベルギーをはじめとしたヨーロッパのパティスリーでは、夏ばかりでなく通年でアントルメ・グラッセが提供されお客様に親しまれており、洋菓子の世界コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の課題の1つでもあります。日本でも、最近取扱い店舗が登場してきており、今後さらにレベルアップしていくことを期待されているジャンルです。

・下記写真参照

GLACIEL
Atelier de Omotesando
Entemets glace・Glace
Patisserie・Cafe

ロゴ：お店の世界観を表現

★このほか十数種類をご用意いたしております
★またプチガトーや焼き菓子も展開いたします。

NEWS RELEASE

2013年5月8日（水）／株式会社ケイシイシイ

GLACIEL シェフパティシエ
江森宏之

シェフパティシエ・グラシエ 江森宏之氏について

【アントルメグラッセにかける想い】

フランス修行時代に初めて本場のアイス、アントルメグラッセに出会いました。とれたて旬のフルーツを使ったソルベ、本場の乳製品、卵を使ったグラス（アイス）。グラシエが作る自家製ナッツペーストのグラスなど職人が作るアイスのおいしさに感激し魅了されました。

アントルメグラッセのこだわりは、「おいしそう」「食べたい！」と感じていただく形、見た目の美しさだけでなく、切った断面の色の美しさ。また生地にあえてアーモンドなど油脂分を高くすることで、冷たい固まった状態でも、切った時に包丁が入りやすく作っています。
さらに1つのアントルメグラッセに、卵黄が入ったしっかりとした味の濃いグラスと、さっぱりしたソルベを組み合わせて重くなりすぎないように工夫しております。その2つのアイスと生地の時間差での口どけの違いは時間差の味の違いに変わり、生地の触感が、味わったことのないアクセントを醸し出します。
　フランスのアイスケーキ、「アントルメグラッセ」。華やかな色使い、味の組み合わせなど素晴らしいところは継承し、変化としては伝統のものから現代風に再構築、サイズ感、伝統にこだわらない和風な味なども日本人に受け入れられやすいものにアレンジし、日本発信のアントルメグラッセを世界に発信したいと思っています。

［シェフプロフィール］
　1974年生まれ、横浜「ベルグの4月」に入社しパティシエの世界に入る。**ブーランジェリー・ラベルコリーヌ**「**エコール・クリオロ**」にて研修を経て、渡仏。フランス・メッツにあるMOFフランス最高職人ルレデセールインターナショナルの店「**Patisserie FRESSON**（パティスリー・フレッソン」、またベルフォーにある**ステファンクライン**にて2 年間に渡り修行を行い、帰国後は「ベルグの4月」でシェフパティシエを務める傍ら、コンテストなどにも積極的に参加し、技術の研鑽に励んでいる。

[受賞歴]
ガレットデロアコンクール　準優勝
フランス　ガストロノミーグルマンディーズディジョン　準優勝
アンドレルコント杯部門　優勝
アイスを使ったアシェットデセールコンクール　2009準優勝　2010優勝
日本　クルミコンクール　優勝
「ぐるなびシェフ　BEST OF MENU 2010」のデザート部門で準優勝

【店舗情報】
GLACIEL 表参道店
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5−2−23
TEL：03-6427-4666
オープン予定日：2013年 7月上旬
営業時間：　11：00～20：00　定休日：火曜日
アクセス：東京メトロ「表参道駅」A1出口より徒歩3分、「明治神宮前駅」A7出口より徒歩5分

【株式会社ケイシイシイ】
本社：〒066-0051　北海道千歳市泉沢1007番地111　TEL:0123-28-3155
設立：1996年4月9日　代表取締役社長 河越　誠剛
資本金：8,000万円　従業員数：430名　売上高：77億2,000万円（2012年3月期）
＜事業内容＞
(1)小売事業
自社ブランドLeTAOでは、お菓子をはじめパン、カフェ等お菓子の周辺分野にも進出しております。
また、全国有名百貨店様で行われる北海道物産展やバレンタイン催事にも多数出店しております。
(2)通信販売事業
自社ブランドLeTAO商品の通販ショップホームページ、お電話、FAX等による通信販売事業をしております。
(3)菓子・パン製造
チョコレート、ラングドシャー、洋生菓子、パン、焼菓子等の製造をしております。
(4)菓子卸販売
北海道内、本州向けの観光土産菓子の卸売りをしております。
＜主力商品＞
〇ドゥーブルフロマージュ（チーズケーキ）
〇ロイヤルモンターニュ（チョコレート）
〇ヴェネチア・ランデブー（ルタオ12周年記念菓子）
〇メルクーヘン（ルタオ15周年記念菓子）