

世界初“大自然超体感ミュージアム”「Orbi Yokohama」

パティシエ辻口博啓氏コラボレーション企画

高さ 2m50cm 等身大ホッキョクグマのチョコアートが登場
さらに、『fève』オリジナルパッケージを限定販売
～2月5日(水)から4月6日(日)まで～

株式会社セガ(本社:東京都品川区、代表取締役社長 COO:鶴見 尚也、以下 セガ)は、BBC ワールドワイドとの共同プロジェクトである大自然超体感ミュージアム「Orbi Yokohama (オービ横浜)」にて、バレンタインからホワイトデーの時期に合わせ、ショコラの世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つパティシエ辻口博啓氏とのコラボレーション企画を展開します。



辻口氏は自然への関心も高く、幼少の頃より「BBC EARTH」の番組にも接していたことから、今回の「Orbi Yokohama」とのコラボレーション企画が実現しました。

2014年2月5日(水)から4月6日(日)まで、大自然をテーマにした Orbi Yokohama 館内に、辻口氏が手掛けた繊細かつダイナミックなチョコレートアートが出現します。また、2月10日(月)からは Orbi Yokohama 館内、およびチケット売り場横にて、Orbi Yokohama 限定パッケージの『fève』商品を販売致します。

◇ “等身大チョコアート” が登場

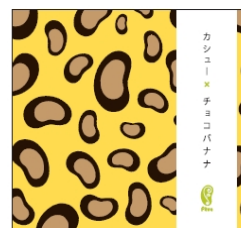
2月5日(水)から4月6日(日)まで、辻口氏が初めて動物をモチーフに制作した“等身大チョコアート”を、Orbi 内エキシビジョンゾーンに展示します。

「THEATRE 23.4(シアター23.4)」にて現在上映している作品「ICE WORLDS(氷の世界)」に登場するホッキョクグマをモチーフに、辻口氏がホワイトチョコレートを使用して制作した高さ 2m50cm の等身大チョコアートを展示。さらに、等身大ジェントウペンギンのチョコアートも登場します。



◇『fève』オリジナルパッケージを Orbi Yokohama で限定販売

2月10日(月)から、辻口氏の発想と想いを 実らせた新しい豆スイーツブランド『fève』の商品を、豆をモチーフにクマやヒョウなどの動物を表現したオリジナルパッケージにし、「Orbi Yokohama」で限定販売。カップルで利用できるペアチケット割引券も付いています。



《本件に関する報道関係の方のお問い合わせ》

Orbi PR 事務局(株式会社オズマピーアール内)担当: 楯(たて)、弘重、大石、高橋

TEL:03-4531-0208 FAX:03-3265-5135

■『fève』オリジナルパッケージ



クマ(¥450 税込)
「かりんとう×アールグレイ」
生地に紅茶葉を練り込み、仕上げにアールグレイティーを注いだ人気のかりんとう。



ブタ(¥500 税込)
「カシュー×フランボワーズ」
甘酸っぱいらズベリーパウダーでカシューナッツを包みました。ドライパン入り。



てんとうむし(¥600 税込)
「落花生×カフェカカオ」
ミルクチョコの甘さにカカオとコーヒーのほろ苦さをプラス。濃厚な味わいが美味。



ヒョウ(¥500 税込)
「カシュー×チョコバナナ」
チョコ&バナナの人気の味わいをカシューナッツで表現。バナナチップ添え。



パンダ(¥450 税込)
「落花生×深煎りきなこ」
通常のきなこより深く焙煎した風味豊かなきなこを、落花生にたっぷりまぐしました。

※Orbi Yokohama で購入月の翌月に使用できるペアチケット割引券(5,200 円が 4,500 円に割引)付き
※Orbi Yokohama 館内、およびチケットカウンター横にて販売

■パティシエ辻口博啓氏 プロフィール

クーブ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。今年パリで行われた世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ2013」にて最高評価「5タブレット+星」を獲得。モンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる12ブランドを展開。素材にこだわり、スイーツを使った地域振興や、ベトナムに所有する農業無散布の茶畑から収穫されたお茶を用いて商品開発などを行う。また、食育や健康を考慮したスイーツの創作にも意欲をみせる。お菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL自由が丘校」、後進育成のための「スーパースイーツ製菓専門学校」(石川県)両校の校長を務める。一般社団法人日本スイーツ協会代表理事を務め、スイーツを日本の文化にすべく、「スイーツ検定」など実施。1967年石川県出身。

【受賞歴】

1992年	「50周年記念全国洋菓子コンクール」総合優勝
1993年	「東日本洋菓子コンクール」マジパン部門 優勝
1994年	「コンクール・シャルル・ブルースト(仏国で権威のある製菓コンクールのひとつ)」銀メダル受賞
1995年	「クーブ・ド・フランス インターナショナル杯」優勝
1996年	「ジャンマリーシブナレル杯(ショコラの世界大会) 三位受賞 「ソペクサ(仏大使館主催 仏食材を使ったプロの為の仏菓子コンクール)」優勝
1997年	「クーブ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」鉛細工部門個人優勝最年少記録(29歳)で個人最高得点獲得
2002年	「ヘーゼルナッツ国際大会」総合優勝
2013年	世界最大のショコラの祭典「サロン・デュ・ショコラ」(パリ)にて最高位「5タブレット+★」を受賞

■Orbi Yokohama 施設概要

場所 : MARK IS みなとみらい 5F
(神奈川県横浜市西区みなとみらい三丁目5番1号)

電話番号 : 045-319-6543

URL : <http://orbiearth.jp>

開館時間 : 10:00 ~ 23:00(最終入館 21:00)

入館料 : 大人(高校生以上) 2,600 円、小中学生 1,300 円
幼児(4歳以上) 500 円、シニア(60歳以上) 2,000 円

チケット購入方法 : 店頭窓口、または、オンライン予約(Orbi Yokohama ホームページから)