



ATELIER PAGES

シェフ手島竜司の日本初の‘アトリエ’にて
ショコラを発売開始
オンラインショップでも可能に

2023年10月24日

パリの1つ星レストラン ‘Restaurant Pages’ のシェフである手島竜司は、2023年7月、京都に初のアトリエ、ATELIER PAGES KYOTO をオープンしました。
そして、この度、新たなお知らせ2つをお届けします。

お知らせ:

その1 11月3日(金・祝)に、「ショコラ」の発売を開始します。

その2 オンラインショップでも購入が可能となります。

ATELIER PAGES KYOTO は、パリと京都に共通する、歴史を重ねた街にふさわしいアトリエ。
受け継がれてきたクラシックな建物の躯体をベースに、クリーンで上質な内観とともに完成、
この温もりある空間にて、手島ならではの Product を提供しています。

パリをメインフィールドに活動する手島の生み出す Product の数々。
日本人シェフであり、パリで過ごした、経験と時間が導き出す感性をお届けしています。

オープン以来、好評をいただいているフィナンシェやジェラートに加え、いよいよショコラを
発売します。

■ ショコラについて

手島にとって、ショコラは宝石のような贈り物として存在しています。

日本では初めて、ニコラ・ベルジェのクーベルチュールを使用したショコラは、パリから届きます。

「ひと粒で完結する、まるでお鮎のようなもの・・・」

一粒ほおばった時の口福は、その素材やフレーバーと、ショコラとのコラボレーションが醸し出す余韻が続きます。

フランス、パリの行政区画の単位を表す「アロンディスマン」

ショコラをパリの 20 のアロンディスマンに見立て、行政区の番号や、そのエリアにまつわるモニュメントをデザインしました。区の番号や、ルーブル美術館のピラミッドなどがショコラに施されています。定番20種と、新しい味の組み合わせ8種、全28種にてスタートします。

ショコラは、それぞれ、6粒、12粒、30粒を、ボックスにセットして販売します。

■ オンラインショップについて

ATELIER PAGES KYOTO のみで購入可能であった Product は、いよいよオンラインショップにて、入手可能となりました。

<https://shop-atelier-pages.com/>

アトリエオープン以来発売している「ジェラート」に加え、この度、発売開始の「ショコラ」も同時に販売します。

<https://shop-atelier-pages.com/collections/chocolate> (11月3日開始)

オンライン限定商品として「ガトー3種」も。

パリの日常に欠かせないものとして、それは特別な日のものではなく、日々の食卓にあるもの。

コンシスタンス(食感)に重きをおくフランス人にとって、ガトーはあまりに自然に生活に溶け込んでいるものなのです。

パリの食後の楽しみを感じる、ショコラ、キャラメル、シトロンのケーキたちをご提供します。

<https://shop-atelier-pages.com/collections/gateau>

なお、大好評をいただいている「フィナンシェ」は、京都のショップの店頭販売のみのご提供となります。その特徴である「カリッ」とした食感をお楽しみいただきたく、焼きたてをお届けするために、ATELIER PAGES KYOTO のみでお求めいただけます。

お求めの際は、店頭受け渡しのための、モバイルオーダーをご利用いただくと、スムーズです。

ATELIER PAGES KYOTO (アトリエ ページュ 京都)

住所: 〒604-8006 京都市中京区下丸屋町 412-3 (御池通河原町東入南側)

営業時間: ショップ / カフェ 10:00 -18:00

定休日: 水曜日

メールアドレス: kyoto@atelier-pages.com

Official site: <https://atelier-pages.com/>

Menu: <https://atelierpages.com/menu.html>

手島竜司 (てしまりゅうじ) プロフィール

熊本県出身

19 歳から地元である熊本のフランス料理店で修行を始める。料理人として働きながらワインにも興味を持ち、23 才でソムリエの資格を取得。

26 歳で渡仏。地方の星付きレストランから始め、パリで当時三ツ星の 'RESTAURANT LUCAS CARTON' で修行を重ねる。その他、様々なレストランでシェフとしての経験を積む。

食材に興味を持ち、BOUCHERIE HUGO DESNOYER では精肉を、魚や野菜などのフランス食材については TERROIR D'AVENIR で学び、同時にフランスの生産者訪問を重ねる。

フランス以外に興味を持ち、様々な国でスタージュをしながら独立準備を始める

2014 年、37 歳でパリ 16 区の凱旋門近くに RESTAURANT PAGES をオープン

2015 年、ゴーミヨにて 'GRAND CHEF DE DEMAIN' (未来の巨匠) を受賞。同年 PAGES の隣に BAR A VIN 「116」をオープン。

2016 年、オープンから1年半という早さで「RESTAURANT PAGES」が、フランスのミシュランガイドにて1つ星を獲得。

同年、熊本市から熊本親善大使に任命される

2017 年 3 月 最高峰のクリエイト料理賞受賞。

2023 年 7 月 ATELIER PAGES KYOTO オープン

この件に関するお問い合わせは下記までお願い致します。

mico inc. 斎藤美奈子

✉ minako@mico-inc.jp ☎ 090 5586 5426