

「アトリエうかい」×「ANA」コラボレーション サレとシュクレの詰め合わせた「Premium SABO」オリジナル焼き菓子 ANA 国内線プレミアムクラスにて登場

東京・神奈川にレストランを展開する株式会社うかい(本社:東京都八王子市 代表取締役社長:大工原正伸)が運営する洋菓子店「アトリエうかい」は、全日本空輸株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長:篠辺 修 以下「ANA」とのコラボレーションにより、ANA 国内線プレミアムクラスの軽食サービス「Premium SABO[※]」にて、2017年3月1日(水)～5月31日(水)の期間限定で焼き菓子を提供いたします。



“機内でのプレミアムな時間をより快適に過ごしていただきたい”という想いを込めて、焼き菓子3種入りのパティスリーBOXをプロデュースしました。スパイスやハーブが香る口どけ軽やかな塩味の「サブレ」、野菜の旨みを凝縮した「スフレ」、しっとりとした食感と優しい甘さが口の中で広がる「フィナンシェ」のセットを、提供期間に合わせて4タイプご用意しております。レストランならではの発想でプロデュースした「サレ(塩)の塩味」と「シュクレ(砂糖)の甘さ」の詰め合わせを、空の上でじっくりお楽しみください。旬の素材を最も美味しく提供する「アトリエうかい」こだわりの焼き菓子が、空の旅を彩ります。

＜アトリエうかい×ANA 国内線プレミアムクラス「Premium SABO」コラボレーション概要＞

- ◆提供期間: 2017年3月1日(水)～5月31日(水) 3ヶ月間
- ◆提供路線: ANA 国内線プレミアムクラス全線 (13:01～16:59 の出発便にてご提供)
- ◆提供内容: Premium SABO オリジナル茶菓(3種:フィナンシェ・サブレ・スフレ) 4タイプ
 - ・ANA オリジナル軽食メニューとともにご提供いたします。
 - ・一部の飛行時間が短い便では、「Premium SABO」に替えて茶菓のサービスとなります。

※Premium SABO は、ANA の国内線プレミアムクラスの軽食サービスです。
13:01～16:59 までの出発便で、茶菓とANA オリジナル軽食メニューをご提供いたします。
飛行状況等により、機内サービスが実施できない場合がございます。
提供期間は変更になる場合がございます。詳細はANA ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご確認ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社うかい 広報担当: 久保・木村 電話: 070-4029-8693 メールアドレス: press@ukai.co.jp

アトリエうかい×ANA 国内線プレミアムクラス「Premium SABO」 4タイプ詳細

提供時期により提供内容が異なります。(写真は全てイメージです)



■ガトー・ヴォワイヤージュ(桜チェリー)

桜のあんを練り込んだ生地の中に、甘酸っぱいサワーチェリーを包んだドゥミセックです。アクセントに桜の塩漬けをトッピングで添えました。

■サブレ・サレ(チーズ&ローストオニオンペッパー)

さっくりとロどけの軽やかな塩味のサブレ。コクのあるエダムチーズ味と、胡椒の辛味がアクセントのローストオニオン風味の2種入り。

■スフレ・サレ(トマト&ゴボウ)

フルーティーなトマトの酸味と旨みが凝縮されたメレンゲと、ゴボウの風味豊かなメレンゲ、2つの味をお楽しみいただけます。



■ガトー・ヴォワイヤージュ(ショコラフランボワーズ)

フランボワーズピューレを生地に練りこんだショコラフィナンシェ。甘酸っぱいベリーと濃厚なショコラのマリージュをご賞味ください。
※本品には微量ですがアルコール分が含まれています。アルコールに敏感な方は摂取の際ご注意ください。

■サブレ・サレ(ハーブ&チーズ)

さっくりとロどけの軽やかな塩味のサブレ。香り高いプロヴァンスハーブ風味と、コクのあるエダムチーズ味の2種入り。

■スフレ・サレ(ゴボウ&ホウレンソウ)

ゴボウの風味豊かなメレンゲと、だしが香るホウレンソウのメレンゲ、2つの味をお楽しみいただけます。



■ガトー・ヴォワイヤージュ(オレンジ・カルダモン)

ほんのりスパイシーなカルダモンが香る生地に、酸味のきいたオレンジピールを合わせました。さわやかな風味のハーモニーをお楽しみください。
※本品には微量ですがアルコール分が含まれています。アルコールに敏感な方は摂取の際ご注意ください。

■サブレ・サレ(チーズ&ハーブ)

さっくりとロどけの軽やかな塩味のサブレ。コクのあるエダムチーズ味と、香り高いプロヴァンスハーブ風味の2種入り。

■スフレ・サレ(トマト&ホウレンソウ)

フルーティーなトマトの酸味と旨みが凝縮されたメレンゲと、だしが香るホウレンソウのメレンゲ、2つの味をお楽しみいただけます。



■ガトー・ヴォワイヤージュ(ショコラフランボワーズ)

フランボワーズピューレを生地に練りこんだショコラフィナンシェ。甘酸っぱいベリーと濃厚なショコラのマリージュをご賞味ください。
※本品には微量ですがアルコール分が含まれています。アルコールに敏感な方は摂取の際ご注意ください。

■サブレ・サレ(ローストオニオンペッパー&ハーブ)

さっくりとロどけの軽やかな塩味のサブレ。胡椒の辛味がアクセントのローストオニオン風味と、香り高いプロヴァンスハーブ風味の2種入り。

■スフレ・サレ(トマト&ゴボウ)

フルーティーなトマトの酸味と旨みが凝縮されたメレンゲと、ゴボウの風味豊かなメレンゲ、2つの味をお楽しみいただけます。

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社うかい 広報担当：久保・木村 電話：070-4029-8693 メールアドレス：press@ukai.co.jp

「アトリエうかい」のご紹介

緑あふれる閑静な住宅街に佇む、うかいグループの洋菓子店。同グループの鉄板料理店「うかい亭」で提供している食後のプティフル（小菓子）が評判となり『うかきの余韻をご家庭で』をコンセプトに 2013 年オープン。“旬の素材を最もおいしく提供する”というこだわりのもと、厳選素材を使用して丁寧につくりあげられたお菓子は、レストランより引き継がれた職人の技と感性が息づいています。



店 名 : アトリエうかい
住 所 : 神奈川県横浜市青葉区新石川2-4-10
モリテックスたまプラーザビル1階
T E L : 045-507-8686
営業時間: 11:00 ~ 19:30
定 休 日 : 日曜定休・月曜不定休・年末年始
H P : <http://www.ukai.co.jp/atelier/>
オンラインショップ: <http://www.ukai-online.com/>

「アトリエうかい」シェフパティシエ プロフィール



鈴木 滋夫（株式会社うかい 製菓部 製菓長）

1974 年生まれ。フランスでの研修後、都内製菓店や「エコール辻東京」の教員を経て、2003 年株式会社うかい入社。2006 年に洋食事業部 製菓長に就任。「うかい亭」のデザートを担当し、2013 年に洋菓子店「アトリエうかい」をオープン。現在、シェフパティシエとして製菓全般を統括。季節を楽しめるお菓子作りを日々追求している。著書には、『アトリエうかいのクッキー』（柴田書店）がある。

株式会社うかい 会社概要

会 社 名: 株式会社うかい
所 在 地: 東京都八王子市南浅川町3426番地
代 表: 大工原 正伸
事業内容: 飲食店の経営 美術館の運営
総店舗数: 15店舗 (2017年2月現在)
店舗一覧: <和食> うかい鳥山 <洋食> 八王子うかい亭
うかい竹亭 横浜うかい亭
とうふ屋うかい 大和田店 銀座うかい亭
とうふ屋うかい 鷺沼店 あざみ野うかい亭
東京 芝 とうふ屋うかい 表参道うかい亭
銀座 kappou ukai GRILL UKAI MARUNOUCHI
Le Poulet Brasserie Ukai
<美術館> 箱根ガラスの森美術館 <製菓> アトリエうかい
U R L: <http://www.ukai.co.jp>

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社うかい 広報担当: 久保・木村 電話: 070-4029-8693 メールアドレス: press@ukai.co.jp