

ミシュランの味をご家庭で。  
厚東 創シェフ率いる「アトリエ KOTO」がパウンドケーキを販売開始

株式会社フジマックが運営する「アトリエKOTO」が2024年7月26日（金）より2種のパウンドケーキを販売開始



東京・浜離宮恩賜庭園のすぐそばにオープンした「アトリエ KOTO」（東京都中央区築地5-6-10 1階）は、日本のフランス料理人史上最年少となる29歳でミシュラン二つ星を獲得した厚東 創氏率いる「HAJIME KOTO」がプロデュースする、日本では珍しいテストキッチンです。

料理人たちがベストなパフォーマンスを発揮できるよう、厚東氏自ら図面に手を入れた厨房は、創造的な調理作業を実験するラボラトリーや、次世代の若いチームを育成するアカデミー、そして世界で活躍するエキスパートが互いに情報を共有し新しいレシピを発表するサロンなど、あらゆる形態に変化するクリエイティブスペースとなっています。

この場所から生まれたのが、瀬戸内産のレモンをふんだんに使った『記憶-シトロン』と、濃厚なチョコレートの味わいが存分に楽しめる『悦楽-ショコラ』からなる2種のパウンドケーキです。“レシピとは食材が作るもの”という理念のもと、食材と真摯に向き合い、仮説と検証を繰り返しながら導き出したデザートは、「アトリエ KOTO」だからこそ誕生したと言えるでしょう。

公式ウェブサイト：<https://atelierkoto.jp/>

プロジェクトのクリエイティブディレクターとして「SIX」の大八木 翼氏を迎え、パッケージはグラフィックデザイナーの木住野 彰悟氏による「6D」が担当しました。日本の伝統的な”包み”から着想を得た形状で、神社仏閣の垂木をイメージした白とクラフトのコンビネーションを纏わせ、側面にはパウンドケーキに込めたシェフの想いが綴られています。見た目にも美しい上質なデザインで、贈り物としても最適です。

## ■ 商品紹介



### 『記憶 - シトロン』

瀬戸内のレモン農家、菅秀和氏が丹精込めて育てたレモンを、ほのかな果皮の舌触りを楽しめるジャムに仕立て、ケーキ生地にランダムに練り込みました。カットの厚みや、合わせる飲み物によって無限に変わる味わいや食感、その先に広がる繊細な余韻までが、このケーキには秘められています。

¥8,640 (税込)

※7月26日 (金) から順次発送いたします。



### 『悦楽 - ショコラ』

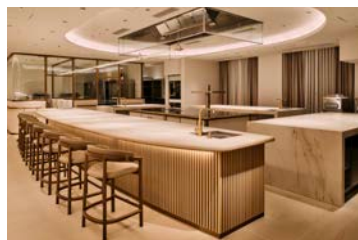
ドキッとするほど濃厚な味わいとそれでいて軽やかな口当たり。ふたつを調和させることによって、重たいチョコレート菓子が苦手という方にもお楽しみいただけるケーキを目指しました。アステカ神話より伝わるチョコレートの誘惑に身を委ね、甘やかな余韻に浸りながらご賞味くださいませ。

¥6,480 (税込)

※7月26日 (金) から順次発送いたします。

## ■ その他サービス

「アトリエ KOTO」では、『CHEF'S TABLE』と題したディナーイベントを不定期で開催しています。充実した設備や環境を取り揃え、素晴らしい才能をもったシェフや創り手が自身の創造性、好奇心に向き合い突き詰めることができる場所。ここでしか味わうことができない体験と共に特別なひと時をお届けします。



季節ごとに変わる厳選素材を使用した創造的なコース料理をご堪能いただけます。

「HAJIME KOTO」を中心とした世界各国のシェフたちが織り成す、特別な美食体験を「アトリエ KOTO」でお楽しみいただけます。

### 【CHEF'S TABLE | 8月のスケジュール】

**HAJIME KOTO 2024 08 collection dinner**

お食事代 ¥87,725 (税込)

開催日 8月4日 (日)、8月5日 (月)、8月11日 (日)、8月12日 (月)

詳細情報 : <https://atelierkoto.jp/collections/chefs-table>

※『CHEF'S TABLE』の開催情報はウェブサイト、およびInstagramにてお知らせします。



## ■ 関係者プロフィール

## 厚東 創



北海道生まれ。アラン・デュカス・グループ、ミッシェル・ブラス トーヤ ジャポンで修業する。フランス修業時代は南仏に住み、故郷・北海道でさらに腕に磨きをかけ、東京に戻ったのちに日本のフランス料理人史上最年少となる29歳でミシュラン二つ星を獲得する。2017年には、オートクチュール・レストラン・メゾンブランド「HAJIME KOTO」を設立。世界のメゾンブランドをクライアントに持ち、それぞれのコンセプトに合わせ、料理、デザイン、ブランディング、チームビルディングまで、食事全体のプロデュースを行う。また、日本のレストランにおける厨房環境に対して問題意識を持っており、シェフをはじめとするクリエイターが最大限の力を発揮できる環境作りにも尽力している。

## 大八木 翼



2002年、博報堂にコピーライターとして入社。2013年、「SIX」設立。日本のトラディショナルなアド経験を積んだ後、表現の新天地を求めてウェブの世界へ。「広告は、ひととひとをつなぎ、世界を良き方向へと向かわせる、最大のメディア・アートである」という考えのもと、日々挑戦を続ける。代表作に「ランタンエルメス」「ゲーグルピクセル」「花王ビューティーブランド」「日興フロッキー」「大阪・関西万博 シグネチャーパビリオン共鳴館」「森ビルアーバンラボ」。受賞歴にカンヌライオンズ金・銀・銅賞。文化庁メディア芸術祭大賞。ACCグランプリ他受賞多数。TCC会員。

## 木住野 彰悟



東京都出身。2007年にグラフィックデザイン事務所6Dを設立。VIを中心に、ロゴやパッケージ、空間のインフォメーションデザインまで幅広く活動。近年の主な仕事に不二家のリブランディングやKOKUYO DESIGN AWARD 2024のグラフィック、対馬博物館、神奈川県立図書館、京都 新風館のロゴ・サイン計画、石巻市震災遺構門脇小学校サイン計画、LOTTE ZEROのパッケージデザインなど。D&AD、カンヌ、アジアデザイン賞、東京ADC、JAGDA、サインデザイン賞、パッケージデザイン賞など国内外のデザイン賞を多数受賞。

---

本件に関するお問い合わせ

アトリエ KOTO

03-4235-2213 [平日月-金曜日 / 9:00-18:00]

[info@atelierkoto.jp](mailto:info@atelierkoto.jp)

<https://atelierkoto.jp/>