

Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

フレデリック・カッセル POP UP SHOP @伊勢丹新宿店 開催のお知らせ

2026年5月27日(水)～10月27日(火)

フォンテーヌブローの空気を感じる、特別な5か月。



株式会社レイジースーザン（本社：東京都港区/代表者：春日政彦）は、2026年5月27日（水）より、伊勢丹新宿店 本館地下1階 カフェ エ シュクレにて、フランス・フォンテーヌブロー発のパティスリー、「フレデリック・カッセル」期間限定 POP UP SHOP をオープンいたします。

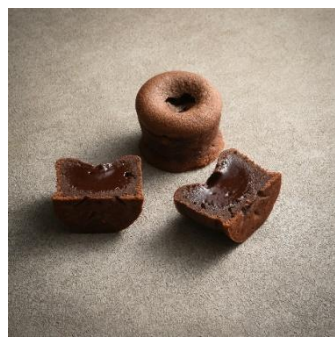
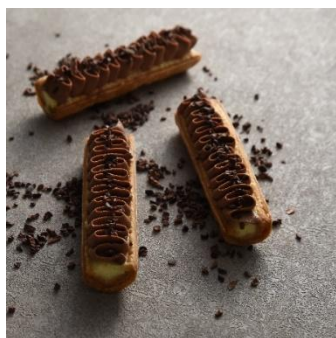
会期中は、ブランドのスペシャルティ〈ミルフィユ・ヴァニユ〉をはじめ、長年愛され続ける定番菓子に加え、季節限定商品や新作をご用意。移ろう季節とともに、フレデリック・カッセルならではの味わいと彩りをお届けいたします。

香ばしく焼き上げたザクザク食感のフィユタージュに、アニスを思わせる芳香をもつタヒチ産バニラのクリームを重ねた〈ミルフィユ・ヴァニユ〉。マダガスカル産バニラを使用し、どこか懐かしさを感じさせながらも洗練された味わいに仕上げた〈フラン・ヴァニユ〉。さらに、夏に心地よい軽やかな口どけのヴェリーヌ、今年のサロン・デュ・ショコラ東京でご好評をいただいた〈バトン・ミルフィユ〉の限定復活、本国ブーランジェリーのエスプリを感じるヴィエノワズリーや焼き菓子など、多彩なラインアップをご用意いたします。フォンテーヌブローを思わせる空気感のなか、日常に寄り添う“小さな特別”をお楽しみ下さい。



【主な展開商品】

- ミルフィユ・ヴァニージュ ■ フラン・ヴァニージュ ■ 季節のヴェリーヌ ■ バトン・ミルフィユ
- サオトボ（フォンダンショコラ）、マドレーヌ、フィナンシェ、ダミアエ、ガレット・ブルトンヌ
- クロワッサン、クロワッサン・オ・ザマンド ■ 抹茶のテリーヌ ■ 焼き菓子 ほか



フレデリック・カッセルが大切にする、素材の豊かさ、丁寧な手仕事、そして伝統を重んじながらも時代に寄り添う菓子づくり。フォンテーヌブローのエスプリとともに、その魅力をお届けいたします。

【開催概要】

会期：2026年5月27日（水）～10月27日（火）

会場：伊勢丹新宿店 本館地下1階 カフェ エ シュクレ

営業時間：午前10時～午後8時

【ブランド概要】

フランス・フォンテーヌブローを拠点とするパティシエ・ショコラティエ。世界最高峰の菓子職人が集う Relais Desserts の名誉会長として、フランス菓子文化の発展と職人の地位向上に尽力。伝統を重んじながらも、時代に寄り添う感性とエスプリを大切にしたい菓子づくりを続けています。



本件に関するお問い合わせ

フレデリック・カッセル 古城（コジョウ）

contact@frederic-cassel.jp / Tel: 03-6413-1118

<https://www.frederic-cassel.jp>