

10月1日は「芦屋のフィナンシェ世界ーの日」 芦屋の人気洋菓子店の個性豊かなフィナンシェが今年も大集結 ～フィナンシェで芦屋の魅力を発信～

株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、今年で2年目を迎える10月1日の「芦屋のフィナンシェ世界ーの日」に、「ケーキの街 芦屋」会に参加する芦屋界隈各洋菓子店の自慢のフィナンシェを詰め合わせた商品をシュゼット公式オンラインショップで復活販売します。



「芦屋のフィナンシェ世界ーの日」記念セット

2021年にアンリ・シャルパンティエのフィナンシェが販売個数ギネス世界記録™7年連続達成したことを記念し、記録更新日の10月1日が「芦屋のフィナンシェ世界ーの日」として記念日認定されました。アンリ・シャルパンティエ創業の地である芦屋には、個性豊かな洋菓子店が多数あります。「ケーキの街 芦屋」会に参加する各店にご協力をいただき、自慢のフィナンシェを詰め合わせた限定商品を販売したところ、昨年はわずか半日で100セットを完売しました。今年はさらに、原材料の高騰に立ち向かうべく、地域の洋菓子店が一丸となってフィナンシェの魅力発信と芦屋の洋菓子文化の発展を図ることを目的とし、400セット販売します。

■商品紹介

商品名：「芦屋のフィナンシェ世界ーの日」記念セット

価格：8個入り 2,160円（税込）

受注日：10月1日・8日・15日・22日（毎週土曜日各100個×4回販売）

予約開始時間：各日10時～無くなり次第終了

商品発送日：10月8日・15日・22日・29日

取り扱いサイト：シュゼット公式オンラインショップ <https://www.suzette-shop.jp/shop/e/ehfnday/>

■参加ブランドとセット内容

【元町ケーキ】フィナンシェメープル 1個

【パティスリービゴ】フィナンシェバニラ 1個

【シェファサヤマ】フィナンシェ 1個

【パティスリー Peri亭】フィナンシェ 1個

【パティスリー エトネ】ヴィジタンティエヌ 1個

【マビッシュ】フィナンシェ 1個

【アンリ・シャルパンティエ】フィナンシェ 2個

■「ケーキの街 芦屋」会 発足の背景

1990年芦屋市政50周年記念事業の一環として、1990年9月29日から10月2日まで『芦屋 ケーキフェスタ』が開催され、推定で1万人の方が来場されました。市政50周年の節目に、芦屋市を代表する様々なキーワードの中から、特にケーキを取り上げて頂き、山村市長（当時）が「ケーキの街 芦屋」を宣言。その火を絶やさないために、クリスマス・イブに、芦屋市内のケーキ店13店が参加し、“ケーキの街 芦屋に灯そう 愛と平和のクリスマス”をテーマとした『ケーキ感謝祭』を開催。“ケーキの街 芦屋”を内外に知らしめ、洋菓子業界の活性化と連帯を深めるとともに、ケーキを通じて地域貢献を行う目的で1991年から市内の福祉施設にケーキをお渡しする活動を開始。

■ 芦屋市長 いとうまい氏コメント

「ケーキの街 芦屋」会の皆さまには、平素より福祉施設にクリスマスケーキをお届けいただくなど、ケーキを通じて芦屋の街に喜びを届ける活動にご尽力いただいておりますことに深く感謝申し上げます。「芦屋のフィナンシェ世界一の日」という記念日に復活販売される「フィナンシェの詰め合わせ」は芦屋の文化の一つとして豊かな風味と時間を全国の皆さまにご提供いただけるものと存じます。芦屋の洋菓子文化とフィナンシェの魅力がますます広がりますことを心からお祈り申し上げます。

■ 焼きたてフィナンシェ催事も同時開催中

また、今年も世界一売れている（※）フィナンシェとしてギネス世界記録™に認定されたことを記念し、焼きたてフィナンシェ催事を各地で開催しています。

（※）Largest plain financier (cake) company - current
2019年10月1日～2020年9月30日



焼きたてフィナンシェ 195円（税込）／個

アンリ・シャルパンティエ公式サイト

焼きたてフィナンシェ催事情報

[http://https://www.henricharpentier.com/news/2022/09/14/15322/](https://www.henricharpentier.com/news/2022/09/14/15322/)

■ アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」（国内94店舗、海外5店舗）。ギネス世界記録を誇るフィナンシェや菓子世界大会ファイナリストのパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

公式 HP : <http://www.henri-charpentier.com/>




HENRI CHARPENTIER

ASHIYA 1969



シーキューブ

happy to sweet you




<掲載・取材に関するお問合せ> 株式会社シュゼット・ホールディングス

商品本部マーケティング部 ブランディング・広報戦略ディビジョン 広報担当：市倉

TEL : 0798-36-8912 MAIL : pr@suzette.jp