

ジェイアール京都伊勢丹アンリ・シャルパンティエ-HANARE- 京都だけの限定アンリ・シャルパンティエ、 2022年9月28日誕生。

「アンリ・シャルパンティエ」などの洋菓子ブランドを展開する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）は、京都の厳選素材を使用した＜限定＞京スイーツを2022年9月28日（水）よりジェイアール京都伊勢丹店、京都駅土産エリア、オンラインショップにて販売します。



— アンリ meets 京都 —偶然のようで、必然。

厳選“京”素材との出会いが生んだ京都限定4種の洋菓子をご用意しました。

1969年兵庫県芦屋で、小さなサロン・ド・テからはじまったアンリ・シャルパンティエは最高の洋菓子を探求する中で、奥深く、連綿と輝き続ける「京素材」と出会いました。洋菓子という型に縛られずに洋菓子の魅力を突き詰めてきたシェフだからこそ生まれたこの偶然のようで必然的な出会いは、驚くほど素直に私たちの洋菓子文脈に加わり、新しい京スイーツへと昇華しました。素材の希少性もあり、まずは京都エリアおよびオンラインショップでの限定販売となりますが“アンリ meets 京都”が叶えた逸品たちをぜひご堪能ください。

■商品ラインナップ

ここでしか味わえない完全オリジナルの京都南ブレンド宇治抹茶で作り上げた「抹茶フィナンシェ 天峰」

その芳醇な香りで発売以来愛され続けるアンリ・シャルパンティエのフィナンシェ。ギネス世界記録™に8年連続で認定されたベストセラーが、茶師十段の宇治抹茶と融合し、より一層香り高く、風味豊かな逸品となりました。

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

30年来の伝統レシピで作るラングドシャと美食の国フランスでも評価される和東のほうじ茶を融合させた「ほうじ茶ラングドシャ」

サクサク感とクリームのバランスを追求し、ファンも多いアンリ・シャルパンティエのラングドシャ。30年以上変わらない伝統レシピを、今回HANAREのためだけにアレンジしました。京素材とラングドシャの融合をぜひお楽しみください。





HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969



シーキューブ
happy to sweet you
casaneo



casaneo



back haus IRIE

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報：市倉
TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp

芦屋マダムの御用達タルトを世界的ショコラティエが開発したチョコレートを使ってアレンジした「御所南チョコレートタルト」

アンリ・シャルパンティエの創業の地、芦屋で、多くの常連様から根強い支持のある「タルト・フリユイ」を、今回 HANAREのためだけに京都チョコレート仕様になりました。今の時期だけしか味わえない季節限定の逸品です。

北海道の厳選バターと京都の“ノルマンディ”丹後半島が生んだ宝石、琴引の塩を使った「琴引の塩サブレ」

京丹後の豊かな海でしか作れない唯一無二の「琴引の塩」を贅沢に使用。専用の製造ラインを新設し、縁起のよい亀甲型の形にもこだわりました。京都土産としてはもちろん、ご友人や大切な人への気持ちのこもったギフトとしてもおすすめです。



【期間限定！エムアイカード会員様だけの購入特典】

9/28(水)～10/1(土)の期間中、京都伊勢丹アンリ・シャルパンティエ・ハナレ・店舗にて合計3,240円(税込)以上お買い上げいただいたエムアイカード会員様に「琴引の塩サブレ」と「ほうじ茶ラングドシャ」を1セットにしたプチギフトをプレゼントします。この機会にぜひ京都だけの限定アンリ・シャルパンティエをお楽しみください。※各日先着100名様となります。

■商品詳細



▶抹茶フィナンシェ 天峰

抹茶の産地「京都南」の茶葉を厳選し、独自ブレンド。フィナンシェのための“食べる抹茶=天峰”ならではの豊かな香りと風味、そして鮮やかな色味をお楽しみください。

【価格】3個入 税込648円／5個入 税込1,080円／10個入 税込2,160円／15個入 税込3,240円



▶ほうじ茶ラングドシャ

HANAREのためだけに用意した京都南ブレンド宇治抹茶（和東産100%）と30年以上続く独自レシピが融合。京素材とラングドシャの香ばしい豊かな風味をご堪能ください。

【価格】6枚入 税込972円／9枚入 税込1,512円



※価格はすべて税込価格です。

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

3
シーキューブ
happy to sweet you

casaneo

back haus IRIE

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報：市倉
TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp

▶御所南チョコレートタルト

アンリ・シャルパンティエのアドバイザーであり、京都・御所南にチョコレートサロンをかまえる世界的ショコラティエ垣本晃宏氏と開発した逸品。仕上げにオリーブオイルをかけてお召し上がりください。

【価格】3個入 税込1,188円／6個入 税込2,376円



▶琴引の塩サブレ

京丹後の豊かな海でしか作れない唯一無二の「琴引の塩」を贅沢に使ったサブレ。サブレに欠かせないバターは、シェフが認めた北海道の厳選バター。琴引の塩との相性も抜群です。

【価格】4個入 税込594円／8個入 税込1,134円

※価格はすべて税込価格です。



■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/>

SUZETTE


HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969


シーキューブ
happy to sweet you


casaneo


back haus IRIE

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報：市倉
TEL : 0798-36-8912 MAIL : pr@suzette.jp