

## プレスリリース

株式会社ニュートリション・アクト

2010年12月24日

---

「空とぶ化学者」石川雅仁と「世界一のグランシェフ・パティシエ」山本誠児の  
～地球のお菓子屋さん～

### 『パティスリー ラ・バランス 銀座』

## 2011年1月18日 GRAND OPEN

---

この度、株式会社ニュートリション・アクト(東京都港区、代表取締役:石川雅仁、以下ニュートリション・アクト)は、「ラトリエ・ドゥ・フラウ」(福岡県福岡市、以下フラウ)のグランシェフ・パティシエである山本誠児氏との新規共同事業として、スイーツブランド『パティスリー ラ・バランス 銀座』を立ち上げ、銀座 7 丁目に、フラッグシップ店舗を新規出店致します。

【店舗名】 『パティスリー ラ バランス 銀座』 (Patisserie La Balance Ginza)  
【所在地】 〒106-0041 東京都中央区銀座7丁目8番15号第2新橋会館1階  
【開店日】 2011年1月18日  
【営業時間】 (平日)11:00～24:00 / (土日祝) 11:00～21:00

#### ～『ラ・バランス 銀座』のスイーツとは～

「グランプリ・インターナショナル・ドゥ・パティスリー ナポレオンマンダリンコンクールミレニアムワールドカップ」において史上初、味・素材・デザインの3部門を制覇し総合優勝ワールドチャンピオンに輝いた山本誠児シェフが、美と健康のプロフェッショナル集団である、株式会社ニュートリション・アクトが世界を探求し、フェアトレードで調達した「世界が評価する稀少素材」を使用して創作した、究極のスイーツです。

#### ～世界が評価する稀少素材を使用したスイーツシリーズ～

《第一弾》 1月18日発売予定

スローフード大賞受賞“アルガンオイル”を使用した、アルガンシリーズ。

「アルガンバウム」「アルガンロールケーキ」「アルガンチーズケーキ」

《第二弾》 1月18日発売予定

スローフードプレジディオ認定 “ナショナルアリバカカオ”を使用した、ショコラシリーズ

「ショコラボンボン」

※商品名は、変更する可能性があります。

※第三弾以降も、順次リリース予定

#### ～世界初。ショーケースを置かない販売手法～

最高の状態でスイーツを提供する為に、オーダーメイドの「スイーツセラー」を設置。

#### ～スイーツに込められた世界中の物語を伝える～

オリジナル絵本とスイーツを一体化させる事により、「食べて美味しい」だけで終わらない幸福感を提供。

**【レセプションのご案内】**

下記のとおり、レセプションを実施致しますので、詳細についてはお問い合わせください。

**<日時>**

2011年1月14日(金)

**<時間>**

開場 12時40分

開始 13時10分

終了 14時40分

**<場所>**

コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル 2F「桜」

東京都中央区銀座6-14-10

**<内容>**

「ラ・バランス 銀座」概要のプレゼンテーション

アルガンパウム、ショコラボンボンの試食会

質疑応答

懇親会

※当日は、駐日モロッコ大使夫妻はじめ、各界の著名人にご参加頂く予定です。

お問い合わせ先:

株式会社ニュートリション・アクト

担当:中尾、松倉

〒108-0074 東京都港区高輪1丁目5番4号 常和高輪ビル1F

TEL:03-5475-7313

FAX:03-5475-7314

URL: <http://www.nutrition-act.com/> E-Mail: [m-nakao@n-act.co.jp](mailto:m-nakao@n-act.co.jp)