

【DEAN & DELUCA】PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIと

DEAN & DELUCA がコラボレーション 初のホリデーアイスクーキ登場

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIで人気の「季節のショートケーキ」を特別なアイスクーキで表現。

2024年12月6日(金)11時より、公式オンラインストアにて数量限定・先行発売いたします。



株式会社ウェルカムが運営する DEAN & DELUCA（本社：東京都港区 代表取締役：横川正紀）は、2024年12月6日（金）からアイスクーキ「バニラアイスショートケーキ マスカルポーネと苺コンポート PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI collaboration with DEAN & DELUCA」を公式オンラインストアにて数量限定・先行発売いたします。2024年7月にはシェフパティシエールである岩柳麻子さんが、自身初となるホールアイスクーキを DEAN & DELUCA 公式オンラインストアにて発売し、ご好評につき数分で完売いたしました。初めてのホリデーアイスクーキとなる今回は、PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIで人気の「季節のショートケーキ」をアイスクーキとして表現。華やかに輝くホリデーシーズンに合わせて、オーセンティックにあしらいました。

季節を感じられる旬の素材を必ず使うことをコンセプトに、スイーツづくりを通じて出会う人や景色からインスピレーションを受け、常に新たなクリエイションを生み出しつづける『PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI（パティスリー アサコ イワヤナギ）』。プティガトー（ケーキ）をつくるときのイメージーションをそのままに、DEAN & DELUCA とのコラボレーションとしてつくられたアイスクーキです。

華やかに輝く特別なホリデーアイスクーキ



PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI バニラアイスショートクーキ

マスカルポーネと苺コンポート

¥7,500 (税込¥8,100) ※送料込

マダガスカル産バニラをたっぷり使用したジェラートに、フランボワーズシロップと苺のコンポートを忍ばせました。丁寧に絞られたまろやかなマスカルポーネのクリームと、フリーズドライのフランボワーズとストロベリーのデコレーションがショートクーキを思わせます。

<PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI シェフパティシエール 岩柳麻子さん コメント>

「アイスクーキ」を初めてつくろうと取り組んだきっかけは、記念日やお誕生日、大切な日のお祝いに華やかでみんなで囲んで食べられるよう、クーキ型ジェラートを楽しんで欲しいと思い、着手しました。特に遠方でなかなか足を運べない方にも、配送可能なホールのアイスクーキならば、ご自宅でお召しあがりいただけると思います。今回は店舗にて発売している「ショートクーキ」と同じコンポート、ソースを使って仕上げました。

アイスクーキ 「バニラアイスショートクーキ マスカルポーネと苺コンポート PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI collaboration with DEAN & DELUCA」 先行発売概要

発売日

2024年12月6日（金）11時より、先行発売開始

*PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIの公式オンラインストアでは、12月7日（土）より発売予定です。

取扱店舗

DEAN & DELUCA 公式オンラインストア

特集ページ

https://www.deandeluca.co.jp/contents/special/detail/24_053

*システム状況により、販売時間にタイムラグが生じる場合がございます。予めご了承ください。

*なくなり次第、販売終了となります。

ABOUT PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI (パティスリィ アサコ イワヤナギ)



女性雑誌の特集がきっかけで誕生した“宝石のようなパフェ「パルフェビジュール®」を始めとした、旬のフルーツと厳選された素材にこだわりスイーツやフードメニューの製造販売を行っているパティスリー。シェフパティシエール・岩柳麻子と建築家・宿澤巧がスイーツやフードメニューに加え、空間やパッケージ、SNSを含めたトータルブランディングを手がけている。

「notre inspiration, c' est vous. インスピレーションの始まりは、あなた。」をショップコンセプトに2015年12月『PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI』を東京都世田谷区等々力にオープン。地域に根ざし地元から愛されるケーキ屋でもありながら、お客様にとって唯一無二の特別な存在として世界からここをめがけてくるようなスペシャルな店にもなりたいという『日常』から『特別』までを内包する懐の大きなパティスリーを目指している。



岩柳 麻子 | いわやなぎ・あさこ

東京都生まれ。服飾学校で染織を学んだ後、飲食店でのアルバイトをきっかけに食の道に。独学でパティシエールとしての技術を身に付け、2015年には自身の名を冠した「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」をオープン。2018年10月には隣の敷地に「ASAKO IWAYANAGI PLUS」、2021年10月には同エリアに「ASAKO IWAYANAGI SALON DE THÉ」をオープン。2023年6月には都外初となる「ASAKO IWAYANAGI FUKUOKA」をオープン。

ABOUT DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ)



世界のおいしいものを集めた食のセレクトショップ。1977年、ジョエル・ディーン (Joel Dean) とジョルジオ・デルーカ (Giorgio DeLuca) により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。

日本国内では、マーケットストア 19 店舗、カフェ 27 店舗、スペシャルティストア (ワインストア) 1 店舗に自社オンラインストアを展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。