

## お洒落でグルメな食いしん坊さん達のとっておきスイーツサロン

### おとなのためのヨーロッパ輸入菓子セレクトブティック「シャルマン・グルマン」

## 12月15日(土) グランドオープン

### ～ヨーロッパスイーツやパティスリーメニューが楽しめるサロン・ド・テ併設～

ヨーロッパ菓子の輸入・販売を行う株式会社ヒロ・コーポレーション(本社:東京都新宿区、代表取締役:重光 宏之)は、ヨーロッパ各国の老舗ブランドの伝統菓子を中心とした輸入菓子のセレクトブティック「シャルマン・グルマン」初の路面店を、2018年12月15日(土)東京都港区南青山にグランドオープンいたします。

フランス語で「素敵な食いしん坊」という意味の「シャルマン・グルマン」。歴史ある伝統のレシピで作られたヨーロッパ各国の輸入菓子の販売をはじめ、併設した2階サロンエリアでは、フランスのサロン・ド・テや英国のティールームのように、リラックスした空間で店舗内の菓子を自由にオーダーしていただけます。他にも、当店で扱うブランドやその土地に由来するパティスリーを提供いたします。世界中の食いしん坊さん達を魅了し続けてきた「シャルマン・グルマン」だからお届けできる至福の時間を青山から日本の素敵な食いしん坊さん達へ。ヨーロッパテイストのパッケージが一度食べたら忘れられないヨーロッパの味わいをさらに華やかに彩ります。おとなのための美味しい時間を「シャルマン・グルマン」から。



店舗外観 ※イメージとなります。変更になる場合がございます。

#### ◆まさに青山でヨーロッパのサロンを体感！オススメのサロンメニュー

フランスデザート定番「カフェ・グルマンド」(1,520円・税込)は、一皿にカフェか紅茶と4種類の一口サイズのデザートの盛り合わせがセットになっているもの。美味しいお菓子を少しずつ美味しいドリンクと一緒に楽しみたい、そんなおとなに嬉しいデザートセットです。他にも、フィグ、プラリーヌ、カマンベールの3種類がある、中からチョコレートがとろ〜り出てくるチョコレートケーキ「モワルー・オ・ショコラ」(各650円・税込)や、英国の気軽なティータイムでは定番のスコーンとポットティーのセット「クリームティー」、「クリスマス・クリームティー」、塩系の「セイヴォリー・クリームティー」と3種の「クリームティー」(各1,620円・税込)をご用意。サロンではこのほか、季節ごとの限定メニューやテイクアウト可能なメニューも登場予定です。

#### ◆こだわりや情熱がいっぱい詰まったブランドセレクト

ショッピングエリアでは、オープン時はサブレ、チョコレート、キャラメル、ビスケット、スコーン、ティーなどの6ブランドが並びます。サブレ発祥の地フランスの伝統的なレシピで、発酵バター100%を使用した本場のサブレをフランスらしいお洒落な缶に詰めたフランスのビスキュイトリー「La Sablésienne(ラ・サブレジエンヌ)」、カカオ豆の選定から製造までのすべてを行うBean to Barを使用した、スペイン最古のチョコレートブランド「Chocolate Amatller(アマリエ)」、スイス・バーゼルで700年の伝統を持つスパイスビスケット「レッカーリー」の老舗「Läckerli Huus(レッカーリー・フース)」、イギリス・コッツウォルズで6店舗のティールームを運営する老舗ベーカリー「Huffkins(ハフキンス)」、フランス・プロヴァンスから見た目も華やかで独特な配合のかわいいお茶屋さん「Maison Bourgeon(メゾン・ブルジョン)」、三角形のユニークなスペシャリテ「キャラモンド®」で有名なフランスのショコラトリ「Benoit Chocolats(ブノワ・ショコラ)」。それぞれこだわりのパッケージでギフトにもオススメです。

## 店舗概要

シャルマン・グルマン

オープン日：2018年12月15日（土）

住所：〒107-0062 東京都港区南青山5丁目10番19号 1階、2階

営業時間：11:00～21:00（2階サロンエリア：ラストオーダー～20:30）

営業日：年中無休（1月1日、2日のみ休み）

電話：開店までの問い合わせ先は本社：03-5989-0824

URL：<https://www.c-gourmand.jp/>

フロア面積：1階：142.706㎡、2階：134.850㎡

座席数：29席

サロンメニュー例：

◇フード

「カフェ・グルマンド」（1,520円・税込）

「モワルー・オ・ショコラ」（フィグ、プラーヌ、カマンベール各650円・税込）

「クリームティー」（クリームティー、クリスマス・クリームティー、セイヴォリー・クリームティー各1,620円・税込）

◇ドリンク

「カフェ」（650円/カップ・税込）

「フレーバーティー」（各880円/ポット・税込）

「スパークリングワイン、カヴァ」（800円~/グラス・税込）



「クリームティー」：

ハフキンスの伝統レシピで作る本格派スコーンとポットティーのセット。ふわふわのスコーンにたっぷりのクロテッドクリームとジャムを添えて。

## ■株式会社ヒロ・コーポレーション 会社情報

### 【代表取締役社長】

重光 宏之（しげみつ ひろゆき）

### 【本社所在地】

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-3-13 ZENKEN PLAZA II 8F

### 【会社 URL】

<http://hiro-int.com/>

### 【WEB SHOP】

<https://www.c-gourmand.jp/products/list.php>



CHARMANT GOURMAND

### 「シャルマン・グルマン」取り扱いブランド

La Sablésienne	Chocolate Amatller	Läckerli Huus
ラ・サブレジエンヌ	アマリエ	レッカーリー・フース
サブレ発祥の地フランスからお届けする、伝統的なレシピで作られた発酵バター100%使用の本場のサブレ。 フランス国内に6店舗、パリの主要の美術館(ルーブル、オルセー)、空港、フランスグルメの発信地ル・ボン・マルシエのラ・グランド・エписリード・パリにも棚がある。現在でも、サブレ侯爵夫人の住んでいたサブレの町でしかサブレを製造しないスタイルを貫いている。こだわりは品質の他、フランスらしい素敵なデザイン缶を種類豊富に揃え、贈り物としての価値を高めている。	現存するスペイン最古のチョコレートブランド。カカオ豆の選定から製造までのすべてを行う Bean to Bar の老舗。 こだわりの焙煎からなるアマリエの独特なアロマと最高の口どけ。アマリエは歴史や伝統を重んじ品質を保つためにカカオ農園に通う一方、世界中を旅して最新のチョコレートやパッケージ、広告戦略などにも力を入れている。 アルフォンス・ミュシャのパトロンであったアマリエは、今もミュシャの絵のデザイン缶を使用、チョコレートも芸術とみなして総合的に美味で美しい物を作り続けている。	スイス・バーゼルで700年の伝統を持つスパイスビスケット「レッカーリー」の老舗であり、バーゼルで最も有名なブランド。高品質を目指レッカーリー・フースの「レッカーリー」は相場の倍の値段だが、それでも常に売れ続けている。 日本では、100年の歴史があるスイスの伝統製法で作られた、歯に付かないさくとした食感のキャラメル「キャラメルト®」と関連商品の「フルーツ」をメインに販売する。
サブレ	チョコレート	キャラメル (キャラメルト®)、レッカーリー、フルーツ
箱入サブレ：411円 缶入サブレ：2,160～3,564円	リーフチョコレート：972～1,512円 フラワーチョコレート：1,296円 アルフォンス・ミュシャ プレミアムボックス：4,968円	キャラメルト®：735～2,916円 レッカーリー：378～1,663円 フルーツ：1,080～3,132円
		

※価格は全て税込価格となります。

※価格、内容量、パッケージデザインは変更になる場合がございます。

Huffkins	Maison Bourgeon	Benoit Chocolats
ハフキンス	メゾン・ブルジョン	ブノワ・ショコラ
イギリス・コッツウォルズで愛される、老舗のベーカリー&ティールーム。最高の品質を保つため、小ロットずつ手作りするスタイルを続けている。サロンエリアでは、日本人のイメージする固いビスケットのようなスコーンではなく、牛乳をたっぷり使った柔らかいふわふわのスコーンを提供。焼き色にもこだわりを持ち、本場コッツウォルズのハフキンスのスコーンをそのままお届け。テイクアウトも可能。 また、フルーツケーキ、ショートブレッドも提供予定。フルーツケーキを通じて英国菓子の良さを知っていただきたい。	フランスの姉弟で営むかわいいブレンドティー専門店。クリスマスマーケットで発売したクリスマスティーが評判を呼び、年中飲みたいとの多くの要望に応じてサロン・ド・プロヴァンスに店を出し、今ではパリにも支店を出して、グルメなパリっ子たちのお気に入りのお茶に。 型にとらわれない配合は、驚きとワクワクと夢とおいしさが詰まっている。見た目も味も可愛くて、アイスティーに向いているものもある。 ブレンドティーは楽しいもの！選んで飲むもの！だと、「シャルマン・グルマン」のお客様にお伝えしたい。	三角形のユニークなスペシャルティ「キャラモンド®」で有名なフランスのショコラトリー。キャラメリゼしたスライスアーモンドを平らに敷いて焼いた後、その香ばしさを閉じ込めてチョコレートにコーティング。絶妙な薄さがお子様からお年寄りまで安心してかじることができる固さで、カジュアルにどこでもつまんで食べられるように、つまみやすい三角形。ユニークでいながら機能的、そしてみんなが大好きなキャラメルとアーモンドとチョコレートの絶妙でかつ最高の組み合わせ。  ※2019年1月頃からの期間・数量限定販売。 
ショートブレッド、フルーツケーキ、スコーン、ジュートバッグ	フレーバーティー	チョコレート（キャラモンド®）
フルーツケーキ：1,296～2,592円 ショートブレッド：972～2,052円 スコーン：335円 ジュートバッグ：1,080～2,592円	缶入(20g～35g)：972円 サシェ(100g)：1,620円 コフレ：4,860円	キャラモンド®：1,620～2,862円 タブレット：1,080円
		

※価格は全て税込価格となります。

※価格、内容量、パッケージデザインは変更になる場合がございます。

**<報道関係者様からのお問い合わせ先>**

シャルマン・グルマン PR 事務局（株式会社ハニーコミュニケーションズ内）  
担当：端山裕樹（090-3963-5321）、小野めぐみ（090-4948-0868）  
TEL: 03-6822-1341 FAX: 050-3606-0507 E-mail: ono@honeycom.co.jp

**<シャルマン・グルマンに関する一般の方からのお問い合わせ先/ご掲載用お問い合わせ先>**

シャルマン・グルマンお客様窓口  
担当：井形、阿部  
TEL: 03-5989-0824 【お問い合わせ受付時間】9：00～17：00 土・日・祝日休  
HP: <https://www.c-gourmand.jp/>