

未来あるパティシエユニット「sugar」が提供するスペシャルパフェのペアリングイベントを
2020年8月9日(日)、10日(月)の2日間限定で hills café / space にて開催が決定!



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区恵比寿)が運営する日常の中で人々が集うコミュニティカフェ「hills café / space」にて、未来あるパティシエユニット「sugar」が提供するスペシャルパフェのペアリングイベントを2020年8月9日(日)、10日(月)の2日間限定で開催が決定いたしました。

「sugar」は、未来ある若い世代のパティシエの才能をお互いに切磋琢磨し、刺激し合い、一緒に世に広め、共に歩んでいくためのユニットです。

その「sugar」が2日間限定でおくるスペシャルパフェには、「sugalabo」シェフパティシエを経て「THIERRY MARX」シェフパティシエなど数々の名店でシェフパティシエを歴任した江藤 英樹と、名誉ある賞の受賞歴を持つ「Le Conte Bleu」の上妻 正治のタッグによって誕生した夏の豊かな自然と大地のパワーを感じる甘酸っぱい「ネクタリンベリー」をはじめ、「星野リゾート」のパティシエを担当する厚東 宣洋と、ドミニクブシェトーキョーを経て、アングランにてスーシェフを経験したのち、フリーランスで活動している青木 繁のタッグによって誕生した夏の香りと爽やかさが特徴の「ミユスカエルブ」、のほか、「トップオブパティシエインアジア」にてアジアベストショコラティエに選ばれた「PASCAL LE GAC TOKYO」の眞砂 翔平と銀座「Ristorante Otto」の室岡 春香のタッグによって誕生した桃の美味しさを最大限に生かした「ペッシュカカオ」など、この2日間でのみ味わえるメニューがランナップいたします。

また今回はパフェの合わせるペアリングドリンクをゲストバーテンダー「YAUMAY」の中村 真がスペシャルパフェのためだけに特別に提供が決定いたしました。

8月9日、10日のみ味わうことができる未来あるパティシエユニット「sugar」がおくる「スペシャルコラボパフェ」と「ペアリングドリンク」を是非ご賞味下さい

■スペシャルパフェ ペアリングセット 4,000円(税込)

【イベント概要】

開催日: 2020年8月9日(日)、10日(月)

開催時間: 11:00-19:00(18:30LO)

開催場所: 六本木 hills cafe / space

(東京都港区六本木 6-10-1 ヒルサイド 2F)

sugar インスタグラムアカウント: @sugar_patissier2019

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://urx.blue/zvH6>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 飯島

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

【スペシャルパフェについて】



■ネクタリンベリー / Nectarine berry

ネクタリンベリー は、豊かな自然と大地のパワーを感じる甘酸っぱい夏のパフェです。食材自体の力と、寄り添う生産者の愛、そしてその背景にある豊かな自然、大地のパワーに溢れた一品です。

素材は実際に生産者のもとを訪れ、仕入れを決めました。

パフェには、現地で生産者のお話を伺い、五感で感じてきたものを表現しています。北海道十勝のミルク、北海道余市のフランボワーズ、長野のネクタリン、神奈川のオーガニッククローズ。

これらの食材との出会いには喜びがあり、寄り添っていくことで吸収した新しいものをデザートを通じて伝えたいと思っています。



江藤 英樹

1985年生まれ
辻調グループフランス校卒業。フランス・ラナブール「L' OASIS」カンヌ「Villa des Lys」にて修行。
銀座「BEIGE Alain Ducasse TOKYO」銀座「DOMINIQUE BOUCHET TOKYO」、神谷町「sugalabo」シェフパティシエ 銀座「THIERRY MARX」にてシェフパティシエを歴任。レストランのパティシエとして、デセールを任されてきた気鋭のデセール職人。喜びに寄り添い、特別なひとときを演出している。2020年6月イートクリエイターに入社。2020年冬オープン予定の店舗シェフパティシエとして開業準備の側、企業案件コンサルティング・レシピ考案など多数兼任。



上妻 正治

1988年生まれ
東京製菓専門学校卒業後、パティスリーキャロリーヌ、クリオ口を経て、現在埼玉県のパティスリー ルコントブルにてシェフパティシエを務める。通販限定オリジナルブランドを今夏開始予定。2012、2013、2015年にジャパンケーキショーにて計3度の金賞受賞。2017年に世界最大のチョコレートコンテスト、「World Chocolate Masters」国内予選にて最年少ながらチョコレートショーピース部門1位、総合3位に入賞。



■ミュスカエルブ / Muscat herbes

ミュスカエルブは、夏の香りと爽やかさをイメージしたパフェです。

二人の得意分野でもあるデザートらしさを意識した構成、見た目にしており、レストランで提供されるようなパフェを作り上げています。

夏らしく、酸味を強調した味いや色（黄色と緑）に加えて、様々なパーツにハーブを使用することで口の中で広がる香りを最大限に引き出しています。

また今回使用している食材の多くは今まさに旬を迎えているものばかりで、つながりのある生産者の方から直接仕入れてあります。それぞれの生産者の背景やストーリーをこのパフェを通して感じてもらえることが、唯一にして最大の願いです。



厚東 宣洋

1979年生まれ。
山口県出身。
専門学校卒業後、辻製菓専門学校に職員として11年間勤務、フランスへ2年、韓国へ1年出向。
2013年より星野リゾート軽井沢ホテルプレストンコートに入社、シェフパティシエに就任。2017年より料飲アドバイザーとしてグループ全体の製菓部門を統括。地方ならではの生産者との繋がりを軸に、『素材を、素材らしく、素材以上に』をテーマに日々の活動を行う。



青木 繁

1987年生まれ。
埼玉県出身。
調理師学校卒業後、埼玉県内の菓子店で7年修行。
その後、ストリングスホテル名古屋の開業準備から携わり、レストランシェフパティシエとして3年勤務。ドミニカブシェターキーを経て、アングランにてスーシェフ。現在はフリーランスで活動中。エッセンシャルオイルを用いた、「香るデザート」の表現を得意としている。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://urx.blue/zvH6>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【スペシャルパフェについて】



■ ペッシュカカオ / Pêche cacao

ペッシュカカオは、桃の美味しさを最大限に生かしたパフェです。ショコラティエとレストランパティシエである2人の技術を生かした構成、見た目に作り上げました。桃の繊細な味や香りを引き立てるためにカカオの出汁、山草、酢、塩などを使用したパーツを合わせました。2人が産地を訪れ出会った特別な旬の食材が持つ力強さ、生産者の方々の愛を表現した一品に仕上がっています。人と人との素晴らしい出会いで生まれた、2日間だけの夏の思い出がこもったパフェとなります。



室岡 春香

1982年生まれ。タレント、OLを経て23歳でキュージニエとしてキャリアをスタート、その時代に任されたデザートが好評だったことからパティシエに転向。2008年からラベトラ落合シェフ監修のリビエラ青山にて10年勤め、うち7年シェフパティシエとして従事。2018年team75イベントに参加。2019年銀座 ristorante otto シェフパティシエに就任。チョコペン教室を始める。季節ごとにデザートコースイベントを開催、sugar イベントに参加。2020年焼き菓子のネット販売を始める。



眞砂 翔平

1988年生まれ。和歌山県出身。ア・キャトルで経験をつみ、国内、国外でのコンクール受賞歴多数で2度日本一に輝く。日本代表として出場したコンクール「トップオブパティシエインアジア」にてアジアベストショコラティエに選ばれる。
[受賞歴]
2013 Japan Cake Show「味と技のピエスモンテ部門」金賞
2015 Japan Belcolade Award 優勝
2016 Japan Cake Show「Top of Patisserie」優勝
2017 Top of Patisserie in Asia ベストショコラティエ受賞

【スペシャルバーテンダーについて】



中村 真

1984年新潟県出身。大学在学中からバーテンダーとして従事。ソムリエ、心理カウンセラー、アロマセラピスト等の資格を取得後、27歳で単身渡仏。帰国後、ドリンクメニュー開発、ペアリングなどのコンサルタントをしつつ、三軒茶屋三角地帯の8席の小さなBar32に4年携わり、現在は、二つ星レストランHakkasanなど、世界中でレストランをプロデュースするアラン・ヤウからの信頼を得て、丸の内二重橋のYAUMAYにてバー部門を担当する。

【hills cafe / space について】



hills cafe / space

六本木ヒルズの中に位置する、日常の中で人々が集うコミュニティカフェであると共に、クライアントニーズに応じて様々なイベント&プロモーションスペース。

住所：東京都港区六本木6-10-1 ヒルサイド 2F
電話番号：03-6406-6833
営業時間：11:00 - 23:00(L.O.Food 22:00 / Drink 22:30)
席数：96席(テラス24席)

【お客様に安心安全にご利用いただくために】

- ①通常より席の間隔をあげ、ソーシャルディスタンスを取った席の配置にしております。
- ②店頭アルコールをご用意し、お客様にはご来店時、手指の殺菌をお願いしております。また、お客様におかれましてもマスクの着用をお願いいたします。
- ③ドアノブ・取っ手・レジ・テーブル・トレイ等、お客様の触れる機会の多い箇所は定期的に消毒、調理器具、食器類の消毒の徹底を実施しています。
- ④金銭授受はトレイを使用し、できるだけ直接手と手が触れないようにしております。
- ⑤スタッフの健康管理(出勤前の検温とマスク着用)を徹底いたします。勤務開始前に息苦しさ(呼吸困難)、強いだるさ(倦怠感)、高熱(普段よりも体温が高い)等の症状があるスタッフは勤務しないよう指示しております。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://urx.blue/zvH6>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210