

## ECサイト販売開始2分で1,000個を売り切る『CHAVATY』のスコーン 自由が丘の名店『パティスリー・パリセヴェイユ』とのコラボレーション第2弾 今回限りの二度とない特別企画！

～CHAVATYのスコーンのために作られた夏にぴったりのアンズとラベンダーのコンフィチュールとの  
限定セット7月14日(火)10時より抽選で50名に販売開始～

高品質な茶葉を使用した本物志向のティーラテ専門店「CHAVATY(チャバティ)」は、前回大好評で応募者多数だったスイーツ激戦区・自由が丘の名店『パティスリー・パリセヴェイユ』とのコラボレーション企画第2弾を実施します。

今回の商品も、パリセヴェイユのオーナーシェフ金子氏とCHAVATYによる一度限りの特別商品です。夏にぴったりでCHAVATYのために作られた『アンズとラベンダーのコンフィチュール』と大人気のスコーンと一緒に楽しめる限定セットとなります。CHAVATY公式オンラインショップでのみ購入が可能な数量限定の商品です。厳選された素材で作っており、ご用意出来る数に限りが出てしまうため、2020年7月14日(火)10時よりCHAVATY公式オンラインショップ (URL : <https://chavaty.shop-pro.jp/>) にて応募を開始し、抽選で50名に販売します。



### 今回限り！CHAVATYのスコーンのためだけに作られた パリセヴェイユ店舗でも購入ができない『アンズとラベンダーのコンフィチュール』

CHAVATYのスコーンは、公式オンラインショップにて販売開始2分で1,000個を売り切る人気を誇り、ひとつひとつお店で手作りにて表面はサクサク、中はしっとりになるようこだわり抜いたスコーンです。また、『パティスリー・パリセヴェイユ』のコンフィチュールは、オープン以来から愛され続ける不動の人気商品で、オーナーシェフ金子氏が季節に合わせた選りすぐりの厳選食材を使用し手作りされています。今回もこの時期にしか手に入らない貴重なアンズを使っており、CHAVATYのスコーンのためだけに作られた、またとないコラボ商品です。コンフィチュールもCHAVATYのスコーンもひとつずつ手作りで丁寧につくりあげていることから、今回も数量限定での販売となります。

#### ■ 『アンズとラベンダーのコンフィチュール』

アンズの旬はとても短く、今回のために一番良い時期を待つて厳選し仕入れた、長野県産の貴重な果実を使用しています。

また、ラベンダーはフランス産にこだわり、フルーティーなアンズの味わいに柔らかく優雅な香りが印象的です。アンズの爽やかな酸味とラベンダーの調和はとても上品な仕上がりで、甘酸っぱく濃厚な素材の味と華やかな香りは、ほんのりバターが香るCHAVATYのスコーンと相性ぴったりです。夏のティータイムのひとつにこの時期だけの贅沢な味わいをお楽しみください。

数が限られたアンズを丁寧に手間暇をかけ焼きあげているため、今回ご用意できるのは50個のみとなります。



## ■『CHAVATY×パリセヴェイユ 限定スコーンセット』第2弾について

販売：7月14日（火）10時より抽選販売・募集開始

（応募期間は7月19日（日）23時59分まで）

内容：CHAVATYスコーン10個／

パリセヴェイユ『アンズとラベンダーのコンフィチュール』1個

金額：3,380円（税込）

数量：50セット

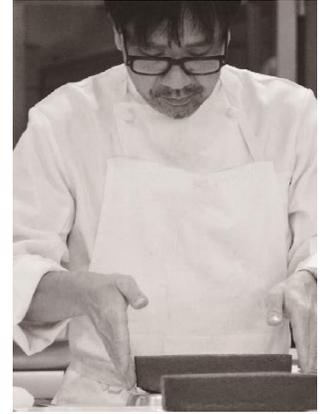
※当選者には7月21日（火）中に連絡予定。

※応募方法の詳細はオンラインショップ又はInstagramにて告知します。



## ■『パリセヴェイユ』シェフ 金子美明（かねこ・よしあき）について

1964年千葉県生まれ。80年に「ルノートル」（東京・池袋）入社。「パティスリー・ポン・デザール」（名古屋）などを経て、デザイナーを志し、松永真デザイン事務所へ。7年に渡りグラフィックデザインに従事する。94年、再び菓子の世界へ。「レストラン・パッション」（東京都・代官山）に入り、98年より「ル・ブティ・ブドン」（東京・代官山。現在は閉店）のシェフパティシエを務める。99年渡仏し、「シュクレ・カカオ」「ラデュレ」（以上パリ）、「ル・ダニエル」（レンヌ）、「アルノー・ラエル」「アラン・デュカス・ホテル・プラザ・アテネ」（以上パリ）「パトリック・ロジェ」（ソー）などで経験を積む。2003年帰国し、「パリセヴェイユ」シェフ・パティシエに就任。09年よりオーナーシェフとなる。13年には「オ・シャン・デュ・コック」をフランス・ヴェルサイユにオープン。



## ■『パリセヴェイユ』について

『パティスリー・パリセヴェイユ』は、平日・休日問わず2時間もの行列が絶えないという自由が丘の洋菓子の名店。大きなガラス窓が特徴的で、まるでフランスの街角にあるような佇まいと、アンティークな装飾の店内に焼き菓子やケーキが美しく並びます。夫婦で過ごした本場フランスの味を忠実に再現し、日常的に上質なお菓子を提供したいという想いのもとに築き上げられたお店です。

### 【店舗情報】

名称：パティスリー・パリセヴェイユ  
住所：東京都目黒区自由が丘2-14-5 館山ビル1F  
最寄駅：東急東横線・大井町線「自由が丘駅」より徒歩3分  
定休日：不定休



## ■『CHAVATY(チャバティ)』について

厳選された高品質な茶葉を使用したティーラテ専門店。洗練されたデザインのゆったりとした雰囲気のある店内で、素材本来の良さや製法にこだわった「本物志向」のティーラテをお楽しみいただけます。

シグネチャーメニューとなるウバティーラテは、世界の紅茶の中でも最もミルクと相性のいい茶葉の一つとして選んだ、世界三大銘茶であるスリランカ産ウバのクオリティーシーズンを使用。実際にスリランカ高地にある茶園へ訪れテイスティングを繰り返しながら、ウバの中からも理想のティーラテに合う良質な茶葉を厳選。お茶本来の香りを最大限に引き出し、まろやかさと自然の甘みを楽しめるティーラテとして上品に仕上げました。

また、このティーラテとの相性が良く、お客様が必ずと言っていいほど注文される人気の高いCHAVATYのスコーンは、こだわり抜いたレシピで毎日ひとつずつお店で手作りしています。表面はサクサク、中はしっとりとした食感が楽しめるCHAVATYのスコーンは、公式オンラインショップにて販売開始後2分で1,000個を売り切る人気商品です。

### 【店舗情報】

名称：CHAVATY  
住所：東京都渋谷区神宮前4-6-9 南原宿ビル 1F  
最寄駅：東京メトロ「表参道駅」徒歩5分  
定休日：ビルに準ずる  
席数：26席

名称：CHAVATYkyoto arashiyama  
住所：京都府京都市右京区嵯峨中ノ島町官有地朝乃家内  
最寄駅：阪急電車 嵐山駅から徒歩5分  
定休日：無休  
席数：18席（共有スペース）

