

新食感の焼ミルフィーユが登場 マキシム・ド・パリ「ミルフィーユキュイ」新発売 2013年10月1日(火)より

「古き佳き、華やかなりし時代のパリ」のエスプリを受け継ぐマキシム・ド・パリでは、看板スイーツである「苺のミルフィーユ」の焼菓子、〈ミルフィーユキュイ〉を10月1日(火)より、ケーキショップ全9店舗で発売いたします。

「苺のミルフィーユ」は、創業当時にナポレオンパイとしてデビューし、銀座に集う美食家の紳士・淑女たちに愛されてきた名作スイーツです。今回、約半世紀にわたり守り続けた、伝統の「苺のミルフィーユ」の美味しさをもっと多くのお客様に手軽にお楽しみいただけるように、パティシエが試作を重ね、これまでにない食感の焼菓子〈ミルフィーユキュイ〉を創りました。工房にてひとつひとつ手作りで仕上げた〈ミルフィーユキュイ〉はおもてなしの食卓にもふさわしい贅沢なスイーツです。



〈ミルフィーユキュイ〉は、リッチで繊細なサクサクのパイ生地、コアントローが香る贅沢なクリームとフリーズドライの苺を練り込んだチョコレートサンドして、「苺のミルフィーユ」の持つ絶妙な三重奏を見事に再現し、新たな美味しさを追求しました。苺の甘酸っぱい香りがアーモンドやクリームの風味と相まって、口いっぱいふんわりと広がる軽やかな食感も新鮮です。

個包装ですので封を開け、そのままデザート皿へ移すだけで、気の利いた一品として食卓を優雅に彩ります。日持ちもしますので、遠方のお客様へおくる贈答品としても最適です。

銀座の老舗「マキシム・ド・パリ」が自信を持ってお届けする新たな看板スイーツを、大切な会合やお祝いの引出物としてお役立てください。

- 商品名 ミルフィーユキュイ(仏語表記 MILLEFEUILLE CUIT)
- 販売店舗 マキシム・ド・パリ ケーキショップ全9店舗 ※別紙店舗リスト有
- 販売期間 2013年10月1日(火)より
- サイズ 縦約30ミリ×横約85ミリ×高さ約20ミリ ※1点ごとに大きさが若干異なります。
- 価格 10個箱入り 税込3,150円/15個箱入り 税込4,725円
- 賞味期限 製造日より30日

※参考資料

看板スイーツ「苺のミルフィーユ」



ミルフィーユキュイ 断面図



- 苺パウダー
- ローストアーモンド
- パイ
- クリーム
- 苺のチョコレートチップ
- パイ
- グラニュー糖

店舗リスト

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| ソニービル店 | 東京都中央区銀座 5-3-1 ソニービルB2F |
| 大丸東京店 | 東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅大丸1F |
| 東急店 | 東京都渋谷区道玄坂 2-24-1 東急百貨店本店B1F |
| 羽田空港第二ターミナル店 | 東京都大田区羽田空港 3-4-2 羽田空港第二ターミナル3Fフードプラザ内 |
| 松坂屋上野店 | 東京都台東区上野 3-29-5 松坂屋上野店B1F |
| 東武船橋店 | 千葉県船橋市本町 7-1-1 東武百貨店船橋店B1F |
| 東武池袋店 | 東京都豊島区西池袋 1-1-25 東武百貨店池袋店B1F |
| エキュート大宮店 | 埼玉県さいたま市大宮区錦町 630 JR大宮駅構内 |
| ラゾーナ川崎プラザ店 | 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 1F |

シェフ・パティシエプロフィール 入澤聡(いりさわ さとし)

1974年埼玉県出身。調理師専門学校卒業後、都内ホテルにて3年間修業。1998年マキシム・ド・パリ入社。同社の焼き菓子担当、レストランパティスリー担当などを経て、2013年4月マキシム・ド・パリのシェフ・パティシエに就任。パリ「マキシム」から銀座「マキシム・ド・パリ」に継承されるフランスの伝統菓子の味を生かしながら、時代の息吹を吹き込んだ新商品の開発も担う。



【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報 田中陽子
〒169-0074 東京都新宿区北新宿 2-21-1 新宿フロントタワー26 F
TEL: 03-6872-5402 FAX: 03-6872-5409 yoko.tanaka@ginza.maxim-s.co.jp