

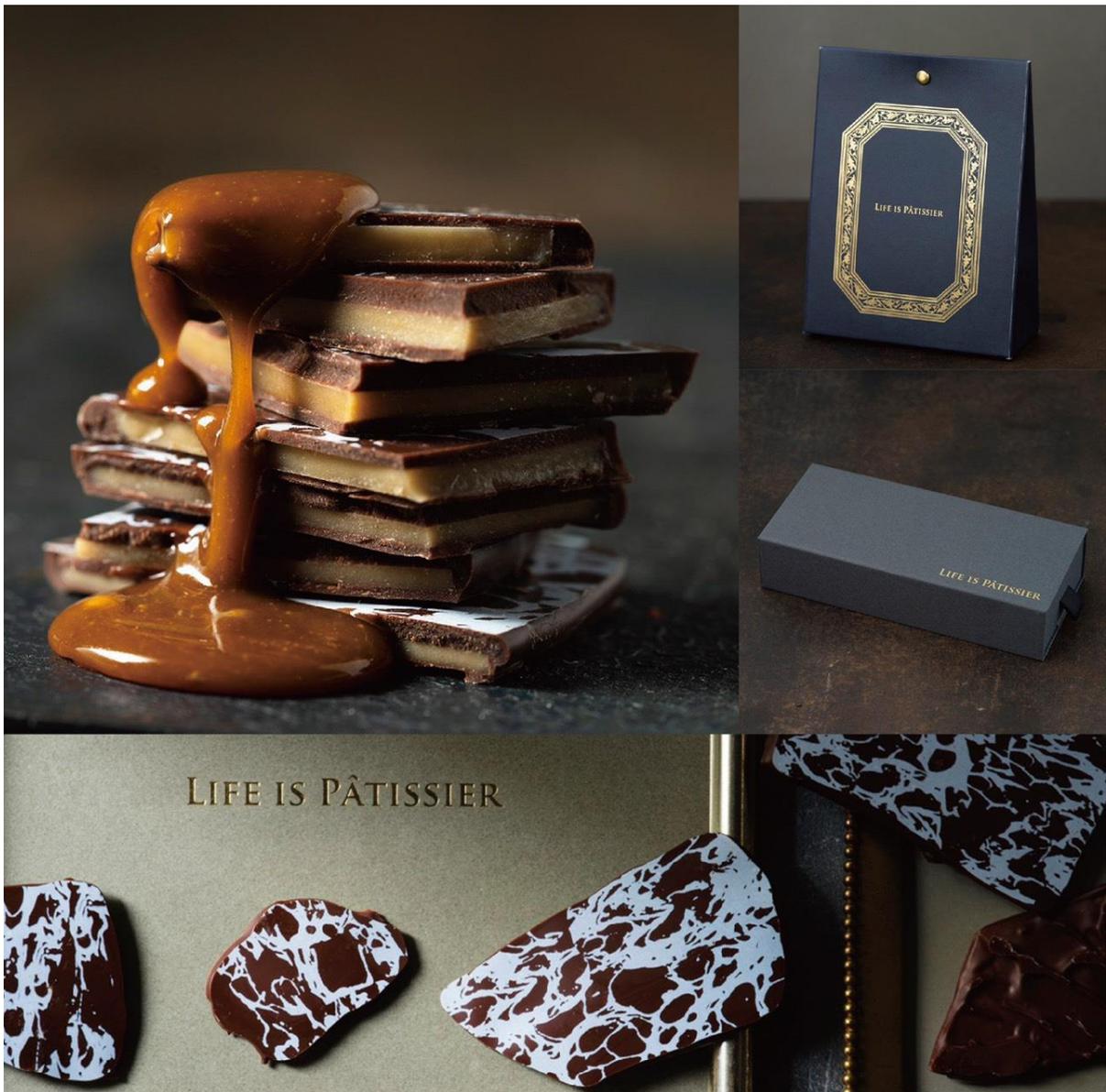
ライフ イズ パティシエ
自由が丘の人気ショコラトウリー「LIFE IS PÂTISSIER」

バレンタインコレクション 2021

2021年2月14日までオンラインストアにて販売

URL : <https://www.life-is-patisserie.com/shop>

—松屋銀座『バレンタインワールド』初出店—



チョコレートと焼き菓子のお店「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ)」(所在地：東京都世田谷区奥沢／代表：太田 悠一)は、2021年バレンタインコレクションを発表しました。2021年2月14日(日)までオンラインストア(URL：<https://www.life-is-patisserie.com/shop>)にて販売いたします。また、2月3日(水)から2月14日(日)まで松屋銀座にて開催される『GINZA バレンタインワールド』にてBOXタイプのリーフキャラメルを販売いたします。

*バレンタイン特別デザインの、松屋銀座限定パッケージになります。

「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ/以下 L.I.P)」は、チョコレートと焼き菓子を中心としたテイクアウトのショコラ専門店で、主力商品のパウンドケーキやボンボンショコラをはじめ、サブレやマドレーヌなど、全部で約30種類のチョコレートと焼き菓子を取扱いしています。商品力はもちろんですが、その時々状況に応じて変わることのできるお店であることが魅力です。地元自由ヶ丘近隣の方々をはじめ、観光客の皆様にご愛顧いただいております。
*新型コロナウイルス感染拡大により、現在はオンライン販売を中心に行っております。

【松屋銀座『GINZA バレンタインワールド』限定出店】

松屋銀座8階イベントスクエアで2月3日(水)～14日(日)に開催される『GINZA バレンタインワールド』にてBOXタイプのリーフキャラメルを松屋限定パッケージで販売いたします。(*バレンタイン限定デザインとなります。)今回、初の百貨店出店となります。



コロナ禍でL.I.P.が大切にしている「お客様とのコミュニケーション」の実現が難しい世の中ではありますが、今回の出店を通してL.I.P.ならではの

こだわりと温かさをお伝えできたらと思います。松屋オンラインストアでも2月1日(月)まで購入可能です。外出が難しいご時世ですので、是非オンラインもご活用ください。



↑写真左：リーフキャラメル/写真右：『バレンタインワールド』にてご購入いただけるBOXパッケージ

『バレンタインワールド』についてはこちら <https://onl.tw/FDgzDnG>

会期 : 2021年2月3日(水)～14日(日)
開催時間 : 11:00～19:00 (1月8日から当面の間)
会場 : 松屋銀座8階イベントスクエア
住所 : 東京都中央区銀座3-6-1
アクセス : 東京メトロ銀座線、丸の内線、日比谷線「銀座駅」A12出口直結
東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」9番出口徒歩3分
都営地下鉄浅草線「東銀座駅」A8出口より徒歩3分
JR「有楽町駅」より徒歩8分

*お車でお越しの場合、銀座中央通りでの土曜、日曜、休日の歩行者天国実施に伴い、
車両通行止めがございますので、ご注意ください。

詳しくはこちらをご参照ください：<http://www.matsuya.com/ginza/access/>

<https://www.life-is-patisserie.com/shop>

価格は全て税込みです

▶リーフキャラメル (内容量 80g)

通常・・・¥1,944

BOX・・・¥2,160

サクサクの食感に炊き上げたキャラメルを、チョコレートでコーティングした当店の人気商品。チョコレートとキャラメルが織りなす、甘さとほろ苦さの絶妙なバランスと、こだわり抜いた新しい食感、是非一度味わっていただきたい一品です。この冬、パッケージがリニューアルされました。

賞味期限：45 日



↑ (写真左上下：リーフキャラメル) (写真右上：1月にリニューアルされたパッケージ) (写真右下：BOXパッケージ)



↑ 4個入り



↑ 19個入り

▶ショコラ

4個入り・・・¥1,836

9個入り・・・¥3,996

色々な種類の味が楽しめるボンボンショコラです。

4種類：パッション、キャラメルポワール、マルコポーロ、シトロンジャンジャンブル

9種類：マロンノワゼット、パッション、キャラメルマンダリン、ロッシュェ、

ブランデー、柚子日本酒、バニラオレンジ、唐辛子、フランボワーズカネル

*高温多湿を避け、10℃以下の涼しい場所で保存してください。

賞味期限：60 日間

▶ラムレーズン・・・¥3,780 (ケーキサイズ 45×170×40)

《季節限定スペシャルティ》

レーズンをディロンのラム酒を使い香りづけし、軽く食べやすいチョコのケーキに仕上げました。飾りのレーズンはお好みでかけてお召し上がりください。一番美味しい状態でお召し上がり頂きたいので、冷蔵庫で2時間ほど解凍してからお召し上がりください。※こちらの商品は冷凍便での配送となります。冷蔵便の商品と混載ができませんので、ご一緒に注文された場合は、2便分の送料を頂戴することをご了承ください。解凍後は必ず冷蔵保存をお願いします

賞味期限：冷蔵保存で10日間





▶テリーヌショコラ・・・¥3,240

チョコレートが好きな人のために作った、とても濃厚なスイーツ。ガナッシュのようになめらかな口溶けと、チョコレートの上品な味わい。冷やしてお召し上がりいただくことで、冷んやりとろける食感をお楽しみいただけます。

※必ず冷蔵保存をお願いします。

賞味期限：21 日間

▶ショコラベリー・・・¥3,240

チョコレートをふんだんに使用した濃厚なケーキ。4種のベリーソースを中心に絞り、爽やかな酸味をプラスしました。温めても美味しくお召し上がりいただけます。
(500wで10秒)

賞味期限：14 日間



▶ショコラカヌレ5個セット・・・¥2,160

フェルクリンのチョコを贅沢に使用。一度オーブンで温めてから冷ましてお召し上がりいただくと、表面のカリッとした食感が楽しめ、より美味しくなります。※冷凍でのお届けとなります。

賞味期限：冷凍保存で30 日間

▶オレンジット・・・¥1,296

オレンジを一本一本丁寧にチョコレートでコーティングし、和三盆とシナモンをからめた、上品な味わいの一品。しっとり食感と濃厚なオレンジの香り、優しい甘さの層をお楽しみ下さい。

賞味期限：60 日間



▶カカオニブ・・・¥2,160

エクアドル産のアリバ種という希少なカカオを使用した、タブレットチョコレート。きび糖やカカオニブを使用することで、カカオの香りを引き立てつつ、ずっと消えていくような後味に仕上げています。カカオをしっかりと楽しみたい方、オススメです。

賞味期限：60 日間

▶フランボワーズ・・・¥2,484

ルビーカカオ豆を使用した、色鮮やかなタブレットチョコレート。着色料は一切使用せず、豆本来の魅力を最大限に引き出しました。カカオバターを染み込ませたフランボワーズを加え、酸味と甘さのバランスが絶妙なチョコレートに仕上げています。

賞味期限：60 日間



▶ショコラランチ・・・¥1,944

ローストしたシリアルをダークチョコレートでコーティングしました。ほろ苦い甘さの中に塩気が効いた、ザクザクとした食感がたまらないランチチョコです。

賞味期限：30 日間

▶自家製柚子チョコ・・・¥1,296 (3 個入り)

国産ユズをコンフィチュールにし、チョコに閉じ込めました。皮を煮るところから作っているのでユズの新鮮な香りが広がります。***2月5日からの発売です。**

賞味期限：製造から一カ月



<店主よりひと言>



当店は 2020 年 1 月に東京・自由が丘にオープンした、チョコレートと焼き菓子の専門店です。

新型コロナウイルスにより不安な日々が続いていますが、こんな時期だからこそ、美味しいお菓子を世の中にお届けすることが大切だと感じています！

少しでも多くのお客様に楽しんでいただくためにも、じっと静観するのではなく、これからも前向きに発信していきます。

お菓子を通して、楽しく豊かな時間を作っていきましょう！

太田 悠一 (Ohta Yuichi) 神奈川県出身・1986 年生まれ

ケーキ屋 4 年、レストラン 3 年、ショコラティエ 6 年。

Q.E.D.CLUB (レストラン)、(株) フランセコンフェクショナリー (ケーキ) 他にて修行。マルシェやポップアップストアでの実験的な出店を経て 2020 年 1 月に、“好きを仕事に”という想いを表現した焼き菓子とチョコレートを主力商品にした初の実店舗「LIFE IS PATISSIER (ライフ イズ パティシエ)」を自由ヶ丘にオープン。

LIFE IS PÂTISSIER

「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ)」という店名には、「好きを仕事に」という思いが込められています。料理人を目指していた父、父の影響から料理がとても上手だった母、そんな料理好きな家庭の中で育ったことから、子供の頃からモノづくりが大好きだった少年は、いつからかパティシエになることが夢になり、やがてその夢をかなえ、今はその可能性をもっともっと広げていきたいと考え、「LIFE IS PÂTISSIER」という名前の焼き菓子とチョコレートの専門店をオープンするに至りました。



<商品へのこだわり>

LIFE IS PÂTISSIER のお菓子は、厳選した美味しい素材を使用し、美味しく仕上げているのが特徴です。着色料、香料、保存料は一切使用せずに、素材の魅力を活かし、一つ一つ丁寧に形にしています。個性を主張しすぎず、けれども素朴すぎず、たくさんのお客様に楽しんでいただける味わい。誰が食べても食べやすく、少し面白い、そんな絶妙なバランスを追求し、型にとらわれず進化しつづけることを大切にしています。



<店舗概要>

- ・店名：「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ)」
- ・代表：太田 悠一 (おおた ゆういち)
- ・所在地：〒158-0083 東京都世田谷区奥沢 6丁目 33番 14号
- ・アクセス：東急東横線 自由ヶ丘駅南口より徒歩5分
- ・営業時間：11:00~19:00
- ・電話番号：080-4770-8309 (オーナーシェフ太田携帯)
- ・営業日：金曜日・土曜日・日曜日
- ・ホームページ：<https://www.life-is-patisserie.com/>

