

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」

ホワイトデーギフト 2021

2021年3月14日（日）までオンラインストアにて販売

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

—フレッシュフラワーを使用したスワッグも登場—



<ホワイトデー スペシャル Box ¥4,500（税抜き）>

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年ホワイトデーコレクションを発表しました。2021年3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、ホワイトデーのギフトにぴったりな、フレッシュフラワーを使用したスワッグ（植物を使った壁飾り）を、販売開始いたします。

「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す。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。地元自由が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。

※ホワイトデー期間はケーキ・焼き菓子の販売を休止し、ホワイトデー特別商品の販売のみを行います。

新型コロナウイルスの影響で気軽に出かけられなくなった今年は、家で楽しむことができ、気分が上がるフレッシュフラワーを使用した「スワッグ（植物を使った壁飾り）」をギフトコレクションに加えました。ラッピング用紙を外して、壁やドアなどお好きな場所に吊るすだけで、徐々にドライフラワーになっていき、インテリアとして楽しむことができます。

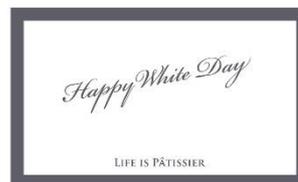
<ホワイトデー限定・スペシャルカード付き>

今回ホワイトデー限定でご購入いただいた皆さまに LIFE IS PÂTISSIER ホワイトデー スペシャルカードをお付けしています。

オモテ面



ウラ面



LIFE IS PÂTISSIER オンラインショップ <https://www.life-is-patisserie.com/shop>



▶リーフキャラメル (内容量 80g)・・・¥1,800 (税抜き)

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は、是非一度味わっていただきたい一品です。

賞味期限：45 日

▶マカロン・・・¥2,300 (税抜き)

ラズベリー、ピスタチオ、キャラメル、レモン、チョコレートの5種類のフレーバーがセットになったマカロンです。色々な種類の味をお楽しみいただけて、ホワイトデーギフトにオススメです。

賞味期限：冷凍 2 週間、解凍後冷蔵 3 日



▶テリヌショコラ・・・¥3,000 (税抜き)

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

▶マドレーヌシトロン (6 個入り)・・・¥2,800 (税抜き)

すっきりしつつ深みのある酸味は、国産レモンとイタリアレモンで表現。冷やしてお召し上がりいただくことで、シャリッとした表面の食感もお楽しみいただけます。

賞味期限：2 週間



▶イチゴミルククランチ・・・¥900 (税抜き)

イチゴチョコとミルクチョコをブレンドしクッキー生地とシリアルなどを合わせました。

賞味期限：1 カ月

▶ギモーブショコラ・・・¥1,200 (税抜き)

チョコギモーブにビターチョコをコーティングし、ローカカオニブをアクセントに載せて仕上げました。

賞味期限：3 週間





▶スペシャル box・・・¥4,500 (税抜き)

フランボワーズを煮詰めて作ったギモーブにビターなチョコレートをコーティングしました。味のアクセントにフランボワーズのチョコを乗せ仕上げました。当店の人気商品・リーフキャラメルとセットにしました。

賞味期限：1 カ月

▶ギフト box・・・¥10,000 (税抜き)

<パウンドケーキ>
・チョコレートのパウンドケーキ (大)

<フィナンシェ>
・プレーン×2個
・ショコラ×2個
・ほうじ茶とくるみ×2個

<サブレ (2種)>
・ショコラサブレ×2枚
・ペッパーサブレ×2枚

<マドレーヌ>
・マドレーヌシトロン×2個

<ショコラ>
・リーフキャラメル
・オランジェット



賞味期限：14日～45日間 (商品によって賞味期限が異なります)



▶オリジナルスワッグ・・・¥3,200 (税抜き)

フレッシュなお花で作ったスワッグです。お手元に届きましたら、ラッピング用紙を外して、壁やドア等に吊るして飾ってお楽しみください。だんだんとドライフラワーになっていきます。

※高温多湿・直射日光を避けてください



《店主より》

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」という想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/>

