

クリスマスもお誕生日も手土産も
ライフイズパティシエにおまかせ！

ライフイズパティシエのクリスマスケーキ
大人味の「スペシャリテ」(ショコラ&モンブラン2種)

2022年11月11日(金)より予約開始 URL：<https://www.life-is-patisserie.com/>

テリーヌ風濃厚チーズケーキやヴィーガン対応クッキー缶など
年末年始を彩る「手土産スイーツ」も充実

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 6-33-14／代表：太田悠一)は、2022年11月11日(金)よりクリスマスケーキをはじめとした冬の新作スイーツの予約発売をスタートします。



ショコラクリームやコーヒーのジュレ、プラリネアマンドが
絶妙なハーモニーを醸し出す、シンプルだけど余韻の残る大人味のクリスマスケーキ(写真は「ショコラ」)

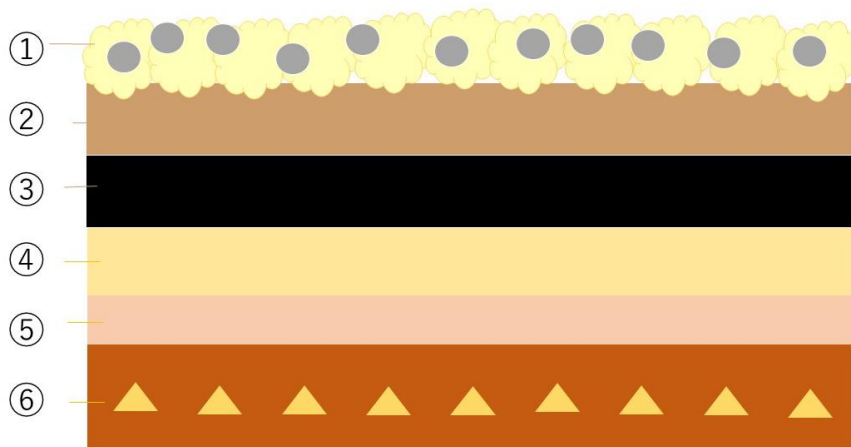
■目指したのは、シンプルで余韻の残る味。ライフイズパティシエの「スペシャリテ」。

クリスマスや誕生日など、さまざまなアニバーサリーをイメージして作ったアニバーサリーケーキ「スペシャリテ」は、シンプルでありながらも子どもから大人まで楽しめる味で、「ショコラ」と「モンブラン」の2種類のお味をご用意しました。「ショコラ」（写真下2つとも）は、チョコレートの甘さと、コーヒージュレのほろ苦さが絶妙に混ざり合い、プラリネアマンドやビスキュイのざくざくとした歯ざわり・食感が楽しい、どなたにも愛されるケーキです。四季折々、あるいはさまざまなライフステージでのハレの日に、世代を問わず多くの方に喜んでいただける、飽きの来ない、それでいてまた食べたいと思っていたいただける味、そんなシックでライフイズパティシエらしい味を目指しました。



<クリスマスはもちろん、誕生日やお祝い、幅広い世代の方に楽しんでいただける味を目指しました>

「スペシャリテ（ショコラ）」断面図



- ① 1層目：ブロンド・モンテショコラシャンティ
ブロンドチョコレートと生クリームを混ぜ合わせ、一晩寝かせたものを泡立て絞った軽さの中にも深みのあるクリーム。
- ② 2層目：ムースショコラ・カフェ
コーヒーを生クリームに煮だして香りづけしたコーヒーの香り豊かなムース。
- ③ 3層目：ジュレ・カフェブラジル
コーヒージュレのプルンとした食感が後味のキレを出し食べやすくするアクセントに。
- ④ 4層目：クレームブリュレトンカ
トンカ豆を煮だしてクリームブリュレの濃厚さを引き立てる。
- ⑤ 5層目：ビスキュイ・ショコラ
ビスキュイ生地がムースやクリームの水分を吸収し、ケーキ全体を程よく中和。
- ⑥ 6層目：クリスティアン・ブロンドショコラプラリネアマンド
ざくざくとした食感が、ケーキ全体の絶妙なアクセントに。

■濃厚で深みのあるモンブランも！チョコレートと栗のマリアージュ



チョコレートと栗の深みのある味を楽しめるモンブランのスペシャリテ

また、「スペシャリテ」には、チョコレート好き、栗好きの方にはたまらない、モンブランもご用意しています。チョコレートと栗の濃厚な風味が口いっぱいに広がり、深みのある味わいをご堪能いただける一品です。ぜひお試しください。



【「スペシャリテ（モンブラン）」断面図】



- ① 1層目：フランス産モンブランクリーム
- ② 2層目：生クリーム
- ③ 3層目：茨城県産の和栗
- ④ 4層目：渋皮栗を敷き込んだタルト

クリスマスケーキ概要

名称:「スペシャリテ」(クリスマスケーキ&アニバーサリーケーキ)

価格:¥5,720(税込み)

種類:ショコラ、モンブランの2種

発売期間:2022年12月20日から配送受付開始

*クリスマスシーズンは完全受注にて対応いたします。



その他の冬の新作

そのほかにも、この冬・年末年始を彩る新作スイーツをたくさんお作りしています。まずひとつめは、「テリーヌチーズケーキ」。テリーヌ風に濃厚に仕上げたチーズケーキは、チーズケーキ好きにはたまらないクセになる味わいの一品です。

また、クリスマスの定番「シュトーレン」や、2023年にはグルテンフリーのヴィーガンクッキー「フラワークッキーボックス」なども発売します。ぜひこれからもまだまだ進化しつづけるライフイズパティシエにご注目ください。

<テリーヌチーズケーキ>

・名称:テリーヌチーズケーキ

・価格:¥3,850(税込み)

・サイズ:4号サイズ(直径12cm)

・発売時期:12月1日から

・商品説明:食べやすく、それでいて濃厚かつなめらかなチーズテリーヌの食感を目指しました。チーズケーキ好きの方でも驚いていただけるような、きめ細かい舌ざわりの良さをご堪能いただけます。



<シュトーレン>



- ・名称:シュトーレン
- ・価格: ¥3,850(税込み)
- ・サイズ:約18cm
- ・発売時期:12月1日から
- ・商品説明:外側はカリカリ、中はしっとりとした食感に仕上げたシュトーレン。フルーツをふんだんに使っているので食べるごとに味わいが増していきます。クリスマス気分を存分に感じていただける一品です。

<フラワークッキー>

ーグルテンフリーのヴィーガンクッキー

- ・名称:フラワークッキーボックス
- ・仕様:7種類の味のしずく型クッキーが6枚ずつ(計42枚)入ったクッキー缶
- ・価格: ¥5,720(税込み)
- ・発売期間:2023年1月から(予定)

しずく型クッキー7種類を花びらに見立て、詰め合わせたグルテンフリーのヴィーガンクッキー。大豆生まれの豆乳バター“ソイレプール”や、国産米粉やこだわりの素材と組み合わせ作った優しい味わいのサクサクとした食感が楽しいクッキーです。お子様からお年寄りまで安心・安全にお召し上がりいただけるクッキーです。

(味はプレーン、紫芋、ココナッツ、ナッツ、枝豆、カカオ、青のりの7種)。



ライフイズパティシエについて

[店舗概要]



店名: ライフイズパティシエ

所在地: 世田谷区奥沢 6 丁目 33 番 14 号

第一大塚ビル 1F(自由が丘駅から徒歩 5 分)

営業時間: 金・土・日 11:00~15:30 (close: 月~木)

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

Instagram @life_is_patisserie

小さなパティスリーの中にある小さなお花屋さん「日花朴果実」の クリスマスリースや門松・年始アレンジメントにもご注目！

ライフイズパティシエ店内には、今年の春より小さなお花屋「日花朴果実」が誕生。花や草木の自然な美しさを生かしながらも独創的な世界観のアレンジメントは自由が丘マダムの皆様に愛されており、そんな日花朴果のクリスマスリースや門松・正月アレンジメントも乞うご期待。

Instagram: @nicca_bocca



小さなパティスリーの中にある小さなお花屋さん「日花朴果実」

[プロフィール]



太田 悠一 (Ohta Yuichi) 1986 年神奈川県生まれ。

LIFE IS PÂTISSIER/日花朴果オーナー

「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。お菓子を通してたくさんのお客様に、楽しく幸せなひとときをお届けします。