

高級パフェ専門店「Maison de Parfait 十全十美」が2024年1月19日、熱海駅近くにオープン 老舗温泉宿「古屋旅館」が手がける

和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito -生糸-」に次ぐ高級スイーツ2号店

2023年11月29日

合資会社古屋旅館



創業1806年の熱海で最も老舗とされる温泉宿「古屋旅館」(熱海市東海岸町)のスイーツ事業を展開する「株式会社モデストスマイル」(代表:内田宗一郎)が1月19日、JR熱海駅近くに高級パフェ専門店「メゾンドパルフェ 十全十美 (じゅうぜんじゅうび)」(田原本町)をグランドオープンいたします。

2021年3月に開店した和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito -生糸-」(銀座町)は、年間約7万食を販売し、熱海の定番スイーツ店の一つに数えられています。テーマとして掲げる「熱海観光の価値を高める」ための次なる展開にご期待ください。



自家製ジェラートと地元フルーツを使った高級パフェ専門店「メゾンドパルフェ 十全十美」

■老舗旅館が高級パフェ専門店に託す「手が届くラグジュアリー」の思い

<熱海観光の価値を高めたい>

創業200年超の古屋旅館に脈々と流れるおもてなしの心。老舗旅館のおもてなしとスイーツを融合させた「和栗菓子 kiito -生糸-」を2021年に開業しました。おかげさまで多くのお客様に支持をいただき、スイーツの奥深さと楽しさを知りました。さらに、観光地熱海におけるラグジュアリー空間の大きな需要と期待を感じることもできました。

今回、熱海駅から3分という好立地に店を構えるチャンスを得たとき、ラグジュアリーなスイーツでさらに多くのお客様に感動してもらいたいと思い立ちました。大型ホテルの相次ぐ開業などで、国内外からますます多くの観光客が熱海を訪れています。多様化するお客様のニーズ、旅先での非日常体験を求める声に対し、様々なスイーツ要素を併せ持つ高価格帯のパフェで応えていきたいという意気込みです。

<温故知新の精神をパフェに生かす>

細長いグラスに彩られたパフェは、日本独自の文化という見方があります。フルーツや焼き菓子などの組み合わせにルールや制約はなく、静岡のフルーツを楽しむことはもちろん、パフェの心臓部ともいえる冷菓（ジェラート）にも無限のバリエーションがあります。

長い歴史を受け継ぐ古屋旅館には、時代時代に合わせて常にアップデートし続ける文化があります。この温故知新の精神が、古屋旅館とパフェとを引き合わせました。

古屋旅館と kiito の考え方である「手が届くラグジュアリー」の領域をさらに深めるため、素材や味覚にもこだわった高級パフェ専門店を目指します。



高級パフェのテイクアウト商品も2種類（食べ歩き用とお持ち帰り用）を販売予定 ※画像はイメージです

■「メゾンドパルフェ 十全十美」とは

<ブランドコンセプト『潜るとそこは新しい世界』>

普段の生活を忘れて自分のためだけの世界へ行こう。海に潜ったときのように煌びやかで魅力的な世界に。そして深く底まで食べすすめよう。きっと新しい世界がそこにあるから。

<概要>

自家製ジェラートと地元食材をふんだんに使用した高級パフェ専門店です。

十全十美は、「欠点がないもの」「完璧な様」を意味する言葉です。「パフェ＝パーフェクト＝パルフェ」も「完全な」という意味を持つことから店名に採用しました。

「美」という単語を含む点も、見た目も華やかなパフェに相応しいと考えます。

パフェの完成度にゴールはないと考えています。常に完璧を目指して追求し続けるという思いを込めました。

※「十全十美®」は、株式会社モデストスマイルの登録商標です。

<商品の特徴>

・静岡フルーツへのこだわり

静岡県内や熱海市内の農家を直接訪問して仕入れた「静岡フルーツ」を率先して使います。全国各地の旬の美味しいフルーツを組み合わせることで、十全十美でしか食べることができない唯一無二のパフェを追求いたします。

・自社製造と手作りへのこだわり

店舗2階には「十全十美ラボ」と銘打った製造所を併設します。十全十美の商品だけでなく、当社グループにおけるスイーツ製造のセントラルキッチンの役割も担います。

ラボは、窓越しに外のお客様から見えるように設計しました。製造スタッフが常にお客様の存在を意識し、

一つ一つ手作りした商品を安心安全にお届けします。

キッチン内にはイタリア製の最新型ジェラート機を導入し、当店オリジナルのジェラートを提供いたします。ハーブやスパイスなどを駆使した大人向けのジェラート、厳選した素材を使ったワンランク上のジェラートが、当店の大きな特徴の一つです。

商品パーツとなる焼き菓子にはフランス産発酵バターを100%使用するなど、素材にもこだわり全て自家製となっています。

・ペアリングドリンクへのこだわり

静岡フルーツと熱海の地元食材をリスペクトした当店のパフェにペアリングするドリンクにもこだわりを持って選定しました。熱海市内の方にも観光客にも人気を誇る「バー ネグロニ」監修のカクテルやモクテル、長年熱海で愛されている自家焙煎にこだわるコーヒー専門店「茶々」のオリジナルブレンドコーヒーをはじめ、静岡産の緑茶・和紅茶、こだわりのワイン・シャンパン・ウイスキーなど、大人が楽しめるラインナップとなっています。



「メゾンドパルフェ 十全十美」店内イメージ

■店舗概要

店名： Maison de Parfait 十全十美

住所： 静岡県熱海市田原本町 4-17 観月堂ビル 1~2 階

GoogleMAP： <https://maps.app.goo.gl/ngJ59jYMAjTomGkQA>

開業日：2024年1月19日（金）

Instagram URL： <https://www.instagram.com/juzenjubi.atami>

※営業詳細は、1月上旬の第2弾リリースにてご案内を予定しています。



「メゾンドパルフェ 十全十美」外観イメージ

■ (参考) 和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito -生糸-」とは

熱海復興の象徴である熱海銀座商店街で新たな価値を提供してまちづくりに寄与したいという思いで2021年3月2日に開業しました。熊本県上益城郡産の高品質な純国産和栗を100%使用。低糖度の香り高いモンブランを細さ1mmの錦糸状に、お客さまの目の前で搾って提供。熱海では少ない「大人が熱海時間を過ごすカフェ」として、熱海の定番スイーツ店となっています。

HP：<https://www.waguri-kiito.com>



「和栗菓子 kiito-生糸-」の高品質な純国産和栗100%使用したモンブラン

■ 運営会社概要

会社名：株式会社モDESTスマイル 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市銀座町8-9 HP：<https://www.modestsmile.co.jp>

■ リリース会社概要

会社名：合資会社古屋旅館 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市東海岸町5-24 HP：<https://atami-furuya.co.jp>



【問い合わせ先】

株式会社モDESTスマイル 担当：川岸

メールアドレス：info@modestsmile.com

電話：0557-52-3551 (和栗菓子 kiito -生糸-)

※ご希望の報道関係者様には、代表内田がインタビューなど取材対応いたしますので、お気軽にお問い合わせください。

※1月17日(水)に報道関係者様向けお披露目会も予定しております。

※営業目的の電話は、運営に支障をきたすのでお控えください。