

チョコレートコンテスト優勝パティシエ

チョコレートイノベーションコンテスト2022
ペイストリー部門 優勝 (国内1位)

TAKUYA KONISHI の POP UP 初開催

日本一位のシュークリームが京都高島屋 S.C T8 で限定発売

【試食会開催】 プレス担当者無料提供 12月1日～4日 13:00-19:00

株式会社 Bond (本社: 大阪市中央区北浜 代表取締役 宮川大作) が運営する京都高島屋 S.C T8-B1 『Zoom Sweets』にて TAKUYA KONISHI のシュークリーム専門店が 12月1日 - 12月31日の1ヶ月間 POP UP を初開催。
TAKUYA KONISHI は店舗を持たず専門学校の特別講師や数多くの商品プロデュースを手掛けてきたが今回初めての POP UP SHOP を開催。(株) Bond と小西氏の共同開発による 2022 年チョコレートイノベーションペイストリー部門優勝の Re:puff (シュークリーム) を沢山のシュークリームラバーにカジュアルに食べやすく商品開発。受賞した商品もスペシャリティとして 1日数量限定販売。メディア、インフルエンサー向けの試食も 12月1日 - 4日 (13:00 - 19:00) 開催。

Zoom Sweets とは？

高島屋グループが運営する「T8」B1 の京都の玄関口

阪急京都河原町駅中央改札口出てすぐに登場する POP UP STORE です。

「期間限定で広がるスイーツの世界。T8 から最新トレンドのスイーツを発信します。」

T8 とは？

高島屋グループは、「まちづくり戦略」に基づき、これまでも地域の特性に合わせて百貨店を核に専門店を融合させた次世代型 SC の開発・運営を進めてまいりました。そしてこの度、創業の地である京都に誕生する「京都高島屋 S.C.」では、上質な商品・サービスを提供してきた高島屋京都店に、現代アートや日本が世界に誇るサブカルチャーエンターテインメントのトップランナーのほか、地域の人気店や関西初の店舗などを導入する専門店ゾーン「T8」が加わります。これにより、地域のお客様に加え、様々な目的で来街するお客様の多様なニーズにお応えいたします。

「京都高島屋 S.C.」は、「京都で一番の待ち合わせ場所」をコンセプトに、多くの「人・コト・モノ」が“であう”場を提供する街の新たなシンボルとして、これからも愛され続ける商業施設



TAKUYA KONISHI とは？



TAKUYA KONISHI

神戸生まれ 1992/12/5

神戸の製菓学校卒業後、
帝国ホテル大阪で修業を積み、SeiichiroNISHIZONO でスーシェフを務め
2022年9月よりフリーランスとして活動。

【受賞歴】

NPJ 技術コンテスト 2016 チョコレート味覚部門 金賞

食の都大阪グランプリ 2018 GRAND-PRIX

チョコレートイノベーションコンテスト2022 パイストリ部門 優勝 (国内1位)

Re:breathe について

伝統菓子であるパリブレスト (シュー生地を使ったお菓子) からヒントを得て、サステナブルな食材を使い「ショコラ × バナナ」というシンプルで王道な味わいのあるお菓子として再構築しました。サステナブル = 優しさ と私は考えます。

パリブレストはフランスの自転車レースの開催を記念して作られたお菓子ですが、クリームの中にはブラリネが使われています。

これには発案者である「ルイ・デュラン」氏によるレースの参加者に体力をつけて欲しいという優しい願いが込められています。

誰かが誰かを思いやる気持ちはサステナブルに繋がると思います。

自然を守るう、資源を大切にしよう、そういった当たり前の気持ちを私はパリブレストとゆうお菓子から学びました。

この知識の発見をサステナブルな素材や私たちの技術と掛け合わせることで、

新たなモノを想像し、次は人と地球に優しいお菓子としてアップサイクルさせる。

伝統菓子であるパリブレストに再び息が吹き込まれた、そんな思いをリブレに込めました。

Re:breathe(リ・ブレス) は直訳で「再呼吸」

伝統菓子や王道の組み合わせに私(職人)の技術や知識を掛け合わせることで、新たなものを創造し再び息を吹き込ませる。

そんな思いを込めました。Reにはリサイクルの意味も込められ食材ロスを減らし、包材、素材も自然界に馴染む(土に還る)

ものを極力選びフードマイレージも意識した商品開発を徹底していきます。



Re:breathe

TAKUYA KONISHI

リパフ

Re:puff (シュークリーム)

京都高島屋 S.C T8 B1 『Zoom Sweets』 限定販売 KONISHI TAKAKUYA のリパフが登場

チョコレートイノベーション2022優勝作品 リブレスをカジュアルに食べやすくした、シンプルで王道な組み合わせの

リパフが京都高島屋S.C T8 に登場。日本一位のシュークリームが期間限定発売。

※リパフ = シュークリーム



Vanilla (バニラ)

¥540 (税込)

しっとりとしたシュー生地の中にベルギー産の淡くバニラが香るホワイトチョコレートを混ぜ込んだバニラのクリーム、アーモンドのプラリネザクザクした食感のクランブル
しっかりとバニラが香る王道な味わい



Berry (ベリー)

¥540 (税込)

濃縮した苺のエキスを混ぜ込んだクリームとしっかりと煮詰めたラズベリーのソース
淡く酸味の聞いた味わい



Pistachio (ピスタチオ)

¥540

濃厚なピスタチオのペーストを混ぜ込んだクリームとピスタチオのプラリネザクザクした食感のクランブル
濃厚でしっかりとした食べ応え

その他メニュー

KONISHI TAKAKUYA のクリスマスケーキも店頭予約可能になります。

予約期間 12月1日から20日まで（数量に満たした時点で終了となります）

12月10日まで早期予約でフィナンシエプレゼント

その他にしっかりとフィナンシエやパウンドケーキなど焼き菓子などもご用意。

Christmas cake / クリスマスケーキ

4,500円（税込）4号サイズ



Brownie / ブラウニー

1枚 450円（税込）



Beurre de neige / ブールドネージュ

450円（税込）



financier / フィナンシエ

1個 300円（税込）



Pound Cake / パウンドケーキ

1枚 400円（税込）



Re:breathe の Re:puff (リパフ) 試食会

日時 2023年12月1日～4日 13:00 - 19:00※左記時間内で自由試食お持ち帰り OK

場所 600-8002 京都市下京区四条通寺町東入御旅町2丁目35 京都高島屋 S.C.T8 B1 Zoom Sweets

内容 3種のリパフをお持ち帰りして頂けます

媒体名	
SNSアカウント名	
お名前	
参加人数	
連絡先	TEL Mail
備考	

返信先

FAX 06-6228-3888

Mail hayashidatakashi.th@gmail.com

担当 株式会社 Bond 林田