

【プレスリリース】

LA VIE **Grand Marnier**  
PARIS - FRANCE

2014年7月10日

製菓部門フランス最優秀職人“MOF (Meilleur Ouvrier de France)”パティシエ、ニコラ・ブッサンとコラボ  
「グラン マルニエ」を使用した夏の新作ケーキ

「Les saveurs d'été/サヴール デテ」がオーバカナルに登場！

さらに「グラン マルニエ」を使用した夏限定カクテルフェア「ÉTÉ 2014」を開催

2014年7月14日(月)より都内各店舗にて期間限定発売



製菓部門フランス最優秀職人“MOF (Meilleur Ouvrier de France)”パティシエであり、グラン マルニエ アンバサダー パティシエを務めるニコラ・ブッサンとコラボレーションした夏の新作スイーツ「Les saveurs d'été/サヴール デテ」を、2014年7月14日(月)よりAUX BACCHANALES(以下オーバカナル)の都内5店舗(赤坂・紀尾井町・高輪・銀座・東山)ブランジェリーにて期間限定発売致します。

「Les saveurs d'été/サヴール デテ」は、オレンジとコニャックのプレミアムリキュール「グラン マルニエ」を使用した2種類のケーキをセット。爽やかな夏のフルーツをメインにした期間限定商品です。「グラン マルニエ」の甘く爽やかなオレンジの風味が香り、瑞々しい夏のフルーツが季節感を演出した大人のスイーツです。

また、「グラン マルニエ」を使用した夏限定カクテルフェア「ÉTÉ 2014」も開催します。オレンジやライムなどが香る爽やかな味わいのカクテル4種類をラインナップ。なかでも「フローズン グラン マルガリータ」は、デザート感覚で味わうことのできる「グラン マルニエ」の代表的なフローズンカクテルで、夏の季節に特におすすめ！爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

オーバカナルのクラシカル&シンプル、ニコラ・ブッサンのモダンを融合したスペシャルなスイーツ、そしてグラン マルニエがお届けする冷たいデザートカクテルを是非ご堪能ください。

【報道関係者問い合わせ先】

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 グラン マルニエ 担当:ジュリアン キンテロ  
TEL:03-5217-9906/FAX:03-5217-9754/E-MAIL:grandmarnier@mhdkk.com

## 商品概要

### ■ Les saveurs d' été/サヴール デテ

販売期間: 2014年7月14日(月)~8月13日(水)

販売場所: オーバカナル ブランジェリー各店(赤坂・紀尾井町・高輪・銀座・東山)

販売価格: ¥585(税込) ※2種類のケーキをセットでテイクアウト販売。



### FINGER FOOD EXOTIQUE GRAND MARNIER

(フィンガー・フード・エキゾチック・グラン マルニエ)

マンゴー、パッションフルーツ、バナナ、ライムなど夏のトロピカルフルーツをふんだんに使用し、ピスタチオのスポンジを合わせココナッツショコラで仕上げた、食感も楽しい爽やかなケーキ

### CREMEUX FAÇON CHEESE CAKE et GRAND MARNIER

(クレムー・ファçon・チーズケーキ・エ・グラン マルニエ)

クリーミーでありながらふんわり軽い口当たり仕上げたクリームチーズムースに美味しさを凝縮したオレンジのコンフィをあわせハイビスカスのジュレをアクセントにあしらった甘さを控えたレアチーズケーキ

※イトイン可能な東山店限定で2種のソースをあしらったデザートプレート(写真)で提供

### ■ ÉTÉ 2014

フェア開始日: 2014年7月14日(月)

販売場所: オーバカナル カフェ各店(赤坂・紀尾井町・高輪・銀座)



### FROZEN GRAND MARGARITA (フローズン グラン マルガリータ)

¥1,000(税込)

アメリカで大人気の定番カクテル、マルガリータはグラン マルニエで作ることにより、さらにコクと爽やかさのバランスを取れた贅沢な味わいになります。このプレミアム マルガリータを大人気のフローズン カクテルに!

暑い日のリフレッシュのためお勧めの一杯です。

(グラン マルニエ、テキーラ、ライムシロップ)



### Grand' O

(グラン オー)

- ・グラン マルニエ
- ・オレンジジュース
- ・ソーダ

¥850(税込)



### Grand Marnier Tonic

(グラン マルニエ トニック)

- ・グラン マルニエ
- ・トニックウォーター

¥850(税込)



### Grand Marnier Ginger

(グラン ジンジャー)

- ・グラン マルニエ
- ・ジンジャーエール

¥850(税込)

### 【報道関係者問い合わせ先】

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 グラン マルニエ 担当:ジュリアン キンテロ

TEL: 03-5217-9906 / FAX: 03-5217-9754 / E-MAIL: grandmarnier@mhdhk.com

## ニコラ・ブッサンについて



### 製菓部門フランス最優秀職人

Nicolas Boussin, MOF

GRAND MARNIER GASTRONOMY AMBASSADOR

(グランマルニエ ガストロノミー アンバサダー)

#### ■PROFILE

- 1989～1991 ベルギー「Wittamer」パティシエ・デコレーター
- 1990年 ベルギーにて国際コンクール国家芸術賞受賞
- 1991～1992年 ニューヨーク「Potel&Chabot」シェフ・パティシエ
- 1992～1998年 スイス「Domaine de Divonne」シェフ・パティシエ
- 1994年 フランスにてデザートコンクール 優勝
- 1998～2003年 フランス「La Grande Epicerie de Paris」シェフ・パティシエとして食に関する全部門の責任者を務める
- 2000年 MOF Patisserie Confiserie Chocolaterie (製菓部門フランス最優秀職人)獲得
- 2002年 ラスベガスで開催されたWorld Pastry Team Championshipにフランスチームキャプテンとして参加し、銀賞をもたらす
- 2003年 グラン マルニエの製造元マルニエ・ラポストール社の Ambassadeur Gastronomieに就任

## AUX BACCHANALES (オーバカナル)について

パリの街角に佇むブラスリーの雰囲気再現したオーバカナルは、店舗の内装、カトラリー、メニュー、サービスにいたるまでフレンチスタイルにこだわっています。

1995年の1号店オープンから守っている味とともに、壁一面に張られた鏡や赤椅子、ギャルソン手書きの黒板メニュー、フランス語で飛び交うオーダーなど、まるで本場フランスのような時間と空間をご提供し、多くのお客様に愛されています。



## グラン マルニエについて

グラン マルニエの起源は1827年、ジャン パティストラ ラポストールによる蒸留所設立にさかのぼります。1880年に、義理の息子アレクサンドル マルニエ ラポストールが、5年以上熟成させたフランスの伝統的なコニャックに自社畑で厳選したカリブ海諸島産のビターオレンジのアロマをブレンドしたリキュールを考案。「PETIT(小さい)」と名付ける当時の流行に逆らい「GRAND(大きい)Marnier」と名付けて売り出したところ、瞬く間に社交界の人々を魅了しました。

当時のPrince of Wales(後の英国王Edward VII)のお気に入りとなったほか、1912年に氷山に接触し沈没した超豪華客船タイタニック号でもボトルが発見されています。

現在では多くのおしゃれなパリっ子たちをはじめ、輸出高No.1のフランス産プレミアムオレンジリキュールとして世界中の人々を魅了し続けています。パティシエの間では定番のリキュールとしてクレープシュゼットや多くのチョコレート菓子に愛用されていますが、バーテンダーにも人気が高く、カクテルにとって不可欠な存在であるばかりではなく、ストレートやロック、ロングドリンクでもお楽しみいただけます。



#### 【報道関係者問い合わせ先】

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 グラン マルニエ 担当:ジュリアン キンテロ  
TEL:03-5217-9906/FAX:03-5217-9754/E-MAIL: grandmarnier@mhdkk.com