

## スペシャルティ・バニラ専門店『Hugh Morgan』の スイーツラインがオンラインストアにて販売開始！

ミシュラン星獲得店出身パティシエによる日本初のスペシャルティ・バニラ専門店



Ys株式会社（本社：東京都台東区 / 代表取締役CEO：寺田祐貴）が展開する、日本初※1 となるスペシャルティ・バニラブランド『Hugh Morgan（ヒュー・モルガン）』は、店舗限定で販売していたスイーツラインより人気の「バニラバターサンド」「バニラマカロン」「バニラケーキ」の3種を、本日より公式オンラインストアにて販売いたします。オンラインストアでのスイーツラインに関しては今後も商品数など拡大を予定しています。

今年4月に第1号店を大手町フィナンシャルシティ ノースタワー1階にオープンした『Hugh Morgan』は、世界から選りすぐりのバニラビーンズを独自に買い付け販売しております。ブランドディレクターは元宝塚歌劇団娘役トップでもある 桜乃彩音 が務め、ミシュラン星獲得店出身のシェフパティシエ 佐川 優 を迎えた高級スイーツラインとして、バターサンドやシュークリーム、プリンなど7種を販売しています。

EC： <https://shop.hughmorgan.co.uk/>

### ■ 販売概要

#### 「バニラケーキ」

クリームと生地にたっぷりのバニラを使用しており、バニラの香りや味が引き立つようによりシンプルなクリーム、シンプルな生地に仕上げました。生地には佐渡島の米農家さんの玄米米粉を使っていて米粉の甘味と旨味がバニラの香りの邪魔をせずに引き立ててくれています。どこか懐かしくほっこりするバニラケーキです。

価格：¥3,800（税込）

内容量：1個（約445g）

原材料：バター、砂糖、卵、玄米米粉(佐渡産)、牛乳、小麦粉、バニラ、塩/ベーキングパウダー(一部に小麦、卵、乳成分を含む)

販売ページ：

<https://hughmorgan.co.uk/products/%E3%83%90%E3%83%8B%E3%83%A9%E3%82%B1%E3%83%BC%E3%82%AD>

### 「バニラバターサンド」

竹炭を練り込んだサブレでバタークリームをサンドしています。タヒチ種のバニラを使用したバタークリームには自社のバニラブランデーを香らせ、中にはトロっとした少し塩味の効いたバニラジャムを閉じ込めました。バニラの香りを存分にお楽しみいただける贅沢なバターサンドです。

価格：¥3,800（税込）

内容量：6個（約320g）

原材料：バター、牛乳、砂糖、卵、小麦粉、バニラブランデー、カカオバター、コーンスターチ、アーモンドパウダー、水飴、乾燥全卵、ホワイトチョコ、バニラ、竹炭、寒天、塩/ベーキングパウダー(一部に小麦、卵、乳成分、アーモンドを含む)

販売ページ：

<https://hughmorgan.co.uk/products/%E3%83%97%E3%83%AC%E3%82%B9%E3%83%90%E3%82%BF%E3%83%BC%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%89>

### 「バニラマカロン」

生地にも中のクリームにもバニラをたっぷり使用したHugh Morganのマカロン。中のクリームは軽めの仕上がりになっており、自家製のバニララムがふわっと香ります。外はサクッと、中はしっとりとした食感に、バニラ&ラム酒の豊かな香りをお楽しみいただけます。

価格：¥2,200（税込）

内容量：5個（約165g）

原材料：砂糖、バター、卵白、アーモンドパウダー、バニララム、バニラ、塩、(一部に卵、乳成分、アーモンドを含む)

販売ページ：

<https://hughmorgan.co.uk/products/%E3%83%90%E3%83%8B%E3%83%A9%E3%83%9F%E3%82%AB%E3%83%AD%E3%83%B3>

===

保存方法：-18℃以下で保存（解凍後は要冷蔵10℃以下で保存）

賞味期限：冷凍保管で30日（解凍後は冷蔵で5日以内にお召し上がりください）

配送：冷凍クール便

解凍方法：お召し上がりの2～3時間前に冷蔵庫に移しゆっくり解凍してください。

===

### **<ECオープン記念 バニラビーンズ プレゼントキャンペーンを実施>**

スイーツラインのオンライン販売開始を記念し、今年9月30日までに合計5,500円（税込）以上ご購入した方に、バニラビーンズをプレゼントいたします。

### **■ “バニラの更なる可能性” を追求するブランドとして。**

世界で最も高貴な香料と言われるバニラ。その歴史を創ったのは、16世紀英国を統治した女王エリザベス一世の侍医として活躍したHugh Morgan（ヒュー・モルガン）でした。

彼は当時中原産でわずかにミックス・スパイスの1つとして使われるに過ぎなかったバニラを、初めて単独の香料として確立した人物でした。彼によるバニラ香料の確立後、程なく王室を含む上流階級を中心に、バニラの芳しい香りと活用法が知れ渡ります。その後、英国のみならずヨーロッパ全域でバニラは香水や菓子に使われる高貴な香料として大きく発展。Hugh Morganは、今日のバニラの発展の基礎を創ったのです。彼が果たした創造性を尊敬し、インスピレーションの源として、私たちはスペシャルティ・バニラブランドとして“バニラの更なる可能性”を追求しています。

### **■ Our Products**

現在、バニラはいわゆるプランフォリア品種（いわゆる「バーボン（ブルボン）・バニラ」などが含まれる）とタヒテンシス（タヒチ・バニラと同義）品種を中心に世界で愛されていますが、実は発祥地のアメリカ大陸、プランフォリア品種の生産の中心地であるアフリカ、そしてタヒテンシス品種の生産の中心地であるアジアのそれぞれで生産されるバニラには香りに大きな違いがあることはあまり知られていません。

私たちは「Elegance」/「Classic」/「Dawn」の3つコンセプトに沿って、毎年それぞれの対象エリアから最もブランドコンセプトに合う高品質なバニラを選定する点にあります。

例えば最も有名な産地の一つであるマダガスカルは、プランフォリア品種の産出量としては世界一を誇りますが、同じアフリカではウガンダも主要な産地であることはあまり知られていません。同じ国でも農園によって品質は様々ですし、主要な産地でなくても優れた農園は多く存在します。

私たちは優れたバニラ商として、世界の様々な産地のバニラを厳しい基準で選別し、極めて質の高いバニラを提供します。

#### **「Elegance」**

バニラ市場において最も成長しているアジアのバニラ。特にプランフォリア品種と比較してより複雑で個性が強いとされ高級菓子に使われるタヒチ品種から構成されています。インドネシア産、パプアニューギニア産を中心に構成されることが多く、香水のような芳醇な香りが特徴です。(S) 650円 / (M) 2,100円

#### **「Classic」**

現在のバニラの主産地として知られるマダガスカル産を中心に、まさにスタンダードと呼べるような高品質なバニラから選別されています。Classicは主にプランフォリア品種から構成されており、バニリンの含有量が特に多いのが特徴です。(S) 700円 / (M) 2,200円

## 「Dawn」

バニラの歴史の出発点であり、原産地として知られる中米の高品質なバニラから構成されており、まさにバニラのルーツと呼ぶことができます。メキシコ産、コスタリカ産を中心に構成されることが多く、現在のDawnは「Elegance」同様にバニリンの含有量が多いタヒチ品種から選別されています。(S) 750円 / (M) 2,500円

## ■ Sweets Menus

シュークリーム (450円) / プリン (450円) / バニラケーキ (600円) / マカロン (300円) / バターサンド (500円) / パウンドケーキ (400円) / クッキー (600円)

バニラが主役となるように、生地やクリームなど他の素材の要素を極力シンプルにし、バニラの香りや味わいが感じられるように仕上げています。シンプルな分、サブレの食感やプリンのかなめらかさや生地とクリームの相性などにこだわって作っています。

世界の様々な生産地から中間流通をできるだけ挟まずに、自社ネットワークで買い付けているため安価で仕入れる事ができ、お菓子の世界では考えられないくらいたっぷりのバニラビーンズをスイーツに使用しています。

一例として、プリン1つに対して約1/2本のバニラビーンズを使っています。バニラは液体に香りや味わいを煮出し、煮出した後のバニラ鞘の部分にもまだ香りが残っているので、そちらを乾燥させパウダーにして、クッキーやパウンドケーキなどの生地にふんだんに練りこみ余すことなく使っています。

## ■ ブランドディレクター 桜乃彩音

岡山県生まれ。2002年宝塚歌劇団に入団。06年に花組トップ娘役に就任。10年に「虞美人-新たなる伝説-」で退団。退団後は帝国劇場「新春滝沢革命」明治座「京の蛍火」また、ドラマ「執事西園寺の名推理」など舞台や映像で女優として活躍中。

## ■ シェフパティシエ 佐川優

海山川に囲まれた徳島県生まれ。幼稚園の時から夢は「ケーキ屋さん」。大阪や東京の色々なケーキ屋さんで10年修行した後「レフェルヴェソンス」で食材の大切さや食文化や自然の大事さを学ぶ。食材の背景や歴史、フードロスになる食材を使うなど「美味しい」+「何か」を伝えられるような、意味のあるお菓子を作り、沢山の人を笑顔にし続けていきたい。

ご紹介いただけるメディア様をお待ちしております。

スイーツやスペシャルティ・バニラについて、

弊社ブランドディレクター桜乃やシェフパティシエ 佐川よりご説明させていただきます。

※1：自社調べ（スペシャルティ・バニラ専門店として / 2022年4月時点）

---

【本件に関するお問い合わせ先】

Ys株式会社 PRESS：中沢

Tel：070-32332-3437 E-mail：[kiruta@hughmorgan.co.uk](mailto:kiruta@hughmorgan.co.uk)