

## 日本初スペシャルティ・バニラ専門店『Hugh Morgan』

### クリスマス限定商品を発表！ギフトセットも販売開始

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、クリスマスシーズン限定の新商品やギフトセットを発表、日本橋三越本店の店舗にて販売いたします。

今年4月にオープンした『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。店舗限定で販売してるスイーツラインより人気の「サブレ・オ・ブール」「マカロン・ヴァニージュ」「ガトー・ヴァニージュ」の3種は公式オンラインストアでもお取り寄せ可能です。

EC：<https://shop.hughmorgan.co.uk/>

Instagram：[https://instagram.com/hughmorgan\\_vanilla](https://instagram.com/hughmorgan_vanilla)

## ■『Hugh Morgan』店舗詳細

営業時間：月～日曜（10:00-19:30） / 定休日は百貨店の定休日に準じます

場所：東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店 本館地下1階

アクセス：東京メトロ 銀座線・半蔵門線「三越前」駅より徒歩1分/東西線「日本橋」駅(B9出口)より徒歩5分  
都営地下鉄 浅草線「日本橋」駅より徒歩5分

JR 新日本橋駅より徒歩7分/東京駅(日本橋口)より徒歩10分

東京駅からは「無料巡回 バスメトロリンク日本橋」東京駅八重洲口のバス停をご利用ください。

## ■クリスマス限定「ケーキ・ヴァニユ・ドゥ・ノエル」



予約受付期間：12月1日(木)より12月22日(木)

店頭もしくはECサイトにて承ります。

販売ページ：12月24日(土)店舗受け取り <https://bit.ly/3u3GTtk>

12月25日(日)店舗受け取り <https://bit.ly/3OFIAH0>

お渡し期間：12月24日(土)・12月25日(日)

お渡し場所：店頭でご予約頂いた場合は日本橋三越本店 本館7階 特設会場にて。

ECサイトからご注文頂いた場合は Hugh Morgan 日本橋三越本店 本館地下1階にて。

価格：5,724円（税込）

エクアドル産バニラとバニララムの香るバヴァロアの下には、新潟県佐渡島産の黒イチジクと青森県産のカシスを贅沢に使用したジュレ。スポンジのビスキュイアモンドにはアーモンドとバニラパウダーをたっぷり練り込んでいます。底にはバニラとココナッツのプラリネクルスティアン。バニラとココナッツの自家製プラリネと、ホワイトチョコ、クッキー生地、クレープ生地を合わせ、サクサクとした土台に仕上げています。

エクアドル産バニラの芳醇な香りと、何層にも重なった異なる味わいが織りなす素敵なハーモニーをご堪能ください。

### ■ クリスマス限定「シュトーレン・ヒュー・モルガン」



販売期間：12月1日(木)より12月25日(日)

販売場所：Hugh Morgan 日本橋三越本店 本館地下1階

価格：3,456円（税込）

生地、フルーツの漬け込み、真ん中のマジパン、焼きあがった際の溶かしバター、周りの砂糖、それぞれにインドネシア産のバニラをたっぷり使用しました。フルーツの漬け込みには自家製のバニラブランデーを使用し、新潟県佐渡島「farmerおおば」のあんぼ柿、ドライフルーツとナッツは千葉県「AMBESSA & CO」のオーガニックなほおずきやアーモンドやレーズン、チョコレートは世界中のカカオ豆を扱っている「Minimal」のチョコレートを使用。バニラとこだわりの食材を融合させたシュトーレンです。

### ■ ギフトセット「Hugh MorganアソートL (Type-A)」



販売場所：Hugh Morgan 日本橋三越本店 本館地下1階

価格：5,800円（税込）

Hugh Morgan こだわりの焼き菓子詰め合わせです。

バニラブランデーをたっぷりを使用した「ケーキ・ブランディ・ヴァニージュ」。サクッ、ホロツとした軽い食感が特徴の「サブレ・ヒューモルガン」の他、10月に販売を開始した新商品、「ガレットナンテ」「ダイヤモンド」「カシューマカダミア・ヴァニージュ」「ピーカンピスターシュ・ヴァニージュ」など、Hugh Morgan の焼き菓子を一度に楽しめる贈りものです。

その他、店頭では色々な種類の詰め合わせをご用意しております。

### 「ダイヤモンド」

価格：648円(税込)

フランス語でダイヤモンドの意を冠する王道クッキー。インドネシア産プランフォリア品種のバニラをふんだんに使用しています。

### 「ガレットナンテ」

価格：702円(税込)

フランスブルターニュ半島の南にあるナントという町のお菓子。インドネシア産プランフォリア品種のバニラを使用したザクザクとした食感のサブレです。

### 「カシューマカダミア・ヴァニージュ / ピーカンピスターシュ・ヴァニージュ」

価格：864円(税込)

2種類のオーガニックナッツに塩気のあるバニラの糖衣をまとうせました。フワッと香るバニラの香りに和三盆糖蜜(徳島県産)のコクと旨味が加わり、食べだすと止まらない美味しさ。ちょっとしたおやつやお酒のお供におすすめです。

## ■ “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は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生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、主要な生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、世界の様々な生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 Menu

シュークリーム (500円) / プリン (500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 (450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：070-3233-3437 E-mail：[kiruta@hughmorgan.co.uk](mailto:kiruta@hughmorgan.co.uk)