

SAJIE

スイーツブランド「SAJIE」(サジエ)が
2026年1月30日 バーニーズ ニューヨーク銀座本店に新登場



シャディ株式会社から新たなオリジナルスイーツブランド「SAJIE」(サジエ)が誕生。
バーニーズ ニューヨーク銀座本店にて、1月30日(金)より新発売いたします。

「SAJIE」は絵と菓子という二つの異なるクリエイションを重ねあわせ、表現したスイーツブランドです。クリエイティブディレクション／アートディレクションを担当するKIGI(キギ)が描く絵を起点に、PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI(パティスリーアサコイワヤナギ)のシェフパティシエール・岩柳麻子が菓子を作り上げました。絵に描かれた情景、モチーフ、色彩から素材の特徴を活かし味の可能性を広げるという、新しい挑戦です。二者によるクリエイションの往還、そして絵と詩と菓子の織りなす創造の世界をお届けします。

この度、まずは第一弾商品として「SAJIE」を象徴する匙(スプーン)のチョコレートと、コンフィチュールを発売します。厳選されたこだわりの素材を使用し、丁寧に時間をかけ、手作りでご用意いたしました。

菓子は暮らしの、人生の、幸福な時間を共にする存在です。
そこには小さな豊かさ、美しさがあり、そして食べることで完成し、食べ終えて消えゆく儂さがあります。
「SAJIE」の菓子は、お召し上がりくださるお客様の存在と、食されることを含めたストーリーとで完成します。



A SPOONFUL OF
THE BEAUTIFUL WORLD

HERE'S TO YOU,
A SPOONFUL OF THIS BEAUTIFUL WORLD.
A DREAM OF VALLEYS,
THE HUSH BEFORE A RAIN,
MEMORIES WRAPPED IN BLOSSOMS.
ALL ITS COLORS MELT INTO A FRAGRANT,
DELICATE MOUTHFUL.
LET US SCOOP UP THIS VIEW,
THIS REVERIE,
THIS LINGERING SENSATION FOR YOU.
BON APPÉTIT—A TABLEAU ON A SPOON.



この美しい世界をひとつち

スプーンひとさじの世界をあなたに

それは 溪谷の夢 雨の予感 みずみずしい花たちの記憶

色はまじりあい、とけあって

香り豊かなひとくちのお菓子がうまれます

この風景を 白昼夢を 余韻を 匙へ

ひとくちのタブローをどうぞ

めしあがれ



アールグレイ & ブルーベリー
Earl Grey & Blueberry



苺 & 杏仁
Strawberry & Almond Blossom



ピスタチオ & 麻糬そば
Pistachio & Soba



キャラメル & マロン
Caramel & Chestnut



カフェ & 牛蒡
Coffee & Roasted Burdock



ココ & トロピカル
Coconut & Tropical Blend





カシス & パインディル
Cassis & Pineapple, Touched with Dill



さくらミルク & ローズレモングラス
Sakura Milk & Rose Lemongrass



キウイ & モリンガ
Kiwifruit & Moringa



塩キャラメル & ヘーゼルナッツ
Salted Caramel & Hazelnut

クリエイションについて

KIGI (キギ)

植原亮輔と渡邊良重によるクリエイティブユニット。企業やブランドのクリエイティブディレクション、グラフィック、空間、プロダクトデザインのほか、プロダクトブランド・KIKOFや、ほぼ日とのファッショングランプリ・CACUMAなどのデザインコンテンツを手掛ける。ジャンルに拘らず自在な発想と表現力でクリエイションの新しいあり方を探し、活動している。東京・池尻でギャラリー & ショップ「OFS.TOKYO」を運営。2023年にアイウェア「TWOFACE」をスタート。東京TDC賞、東京ADC会員賞、東京ADCグランプリ、亀倉雄策賞(11th 植原, 19th 渡邊)等受賞。

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI (パティスリィアサコ イワヤナギ)

シェフパティシエール岩柳麻子が、2015年12月世田谷区等々力にオープンしたPÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI (パティスリィアサコ イワヤナギ)。

「notre inspiration, c'est vous. インスピレーションの始まりは、あなた。」をショップコンセプトに、お菓子づくりを通じて出会えた人や物からインスピレーションを受けながら、自身にしつくれないお菓子を追求している。

桝友祐輔

多摩美術大学油画専攻を中退後、二代目として東京・吉祥寺のEsprit de Paris (エスプリ・ドゥ・パリ)を主宰。本物そっくりのチョコレート作品を制作するアーティストとして“食べられるのに信じられない”チョコレートブランド・BIZARRE CHOCOLATE (ビザールチョコレート)の活動も行い、メディアにも多数出演し注目を集めている。

クリエイティブディレクション・アートディレクション：KIGI

プロデュース：キギと創造株式会社

製菓クリエイション：岩柳麻子 / PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

ショコラティエ：桝友祐輔 / Esprit de Paris

撮影：瀧本幹也

詩：金森香

商品情報

チョコレートについて

SAJIEのキーアイテムである匙(スプーン)のチョコレートは、“食べるための道具”であるスプーンが“食べられるチョコレート”であるという、SAJIEを象徴する存在です。ヴァローナ社のクレアシオン・ノアールの64%を使用し、一つ一つ丁寧に手作りしました。繊細な技術と特別な工程による造形と、艶やかな仕上がりが美しい特別な一品です。6つの絵からインスピレーションを得た6種のフレーバーで、チョコレートと個性溢れる素材の濃密な味わいをお楽しみいただけます。

コンフィチュールについて

SAJIEのコンフィチュールは、厳選した果実と素材を銅鍋で丁寧に炊き上げた手作りです。素材そのものが持つ豊かな味わいを尊重しました。4つのフレーバーはそれぞれ独創的な素材の組み合わせが魅力で、絵に描かれた風景の中の香り、色から発する香りが閉じ込められているかのようです。瓶の中で異なるフレーバーが二層に重なる見た目も美しく、詩的で、宝石のような存在です。

商品情報

チョコレート 6種

販売価格：税込 4,212 円

コンフィチュール 4種

販売価格：税込 3,024 円

さくらミルク & ローズレモングラス
塩キャラメル & ヘーゼルナッツ

税込 3,240 円

カシス & パインディル
キウイ & モリンガ

取り扱い店舗情報

バーニーズ ニューヨーク銀座本店
東京都中央区銀座 6-8-7 交誼ビル

お問合せ先：バーニーズ ニューヨーク
TEL 050-3615-3600 (受付時間 11:00 - 19:00 / 1月1日を除く)

BARNEYS NEW YORK

バーニーズ ニューヨークは1923年、マンハッタンの7番街17丁目にバーニー・プレスマンによって設立され、現在日本では銀座本店・六本木店・横浜店・神戸店・福岡店のほか、アウトレットも含め合計9店舗とオンラインストアを展開しています。メンズ、ウィメンズのウェアやアクセサリー、シューズを主体に、テーブルウェアやスキンケアまで幅広いカテゴリーを取り揃え、オリジナルブランドと、ヨーロッパや米国、日本などのデザイナーブランドにより構成されています。ディスプレイ、接客サービス、コミュニケーションが一体となり、お客様に新たな発見やショッピングを楽しむ空間を提供しています。

公式サイト：<https://www.barneys.co.jp> (2月上旬公開予定)

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/barneysjapan>

会社情報

シャディ株式会社

東京都港区虎ノ門 4丁目 3番 1号 城山トラストタワー 24階

お問合せ先：SAJIE お客様センター

inquiry@shaddy.co.jp

SAJIE 公式サイト：<http://sajie.shaddyglobalfoods.co.jp/>