

世界にひとつだけのブライダルギフトでゲストに感謝の気持ちを 「アンリ&シルビア」からブーケや花冠をイメージした新商品が登場 “世界一美しいケーキ”にも新ラインアップ



引菓子、プチギフトとして発売する常温マカロンとバウムクーヘン

株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市、代表取締役社長:蟻田剛毅)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、アニバーサリーケーキにおける最高峰ラインアップである「Henri & Sylvia(アンリ&シルビア)」から、引菓子やプチギフトとしてお使いいただける焼き菓子と、アニバーサリーケーキの新しいラインアップを7/16(日)から予約受付を開始し、8/16(水)から発売いたします。

シルビア・ウィンストック氏は、米・ニューヨークを拠点に、ハリウッドセレブなど多くの著名人のアニバーサリーケーキやウェディングケーキを手掛け、彼女の作るケーキは“世界一美しいケーキ”として知られています。「アンリ&シルビア」は「アンリ・シャルパンティエ」が彼女とコラボレーションした新たなブランドラインとして昨年9月に誕生。そしてこの度、新郎新婦の感謝の気持ちを伝える引菓子やプチギフトを、よりおふたりのこだわりが詰まったものとして届けていただきたいという想いから、新商品を発売する運びとなりました。

花冠を意味する「La couronne de fleurs(ラ・クロンヌ・ドゥ・フルール)」は、引菓子の定番であるバウムクーヘン。パッケージにシルビア・ウィンストック氏が監修した繊細でカラフルな花をちりばめ、ハレの日にふさわしい華やかさでおふたりの願いを届けます。ブローチという意味の「Une broche(ユヌ・ブロッシュ)」は、プチギフトとしてお使いいただけるひとつ入りの常温マカロンです。引菓子としてもお使いいただけるアソートは、パッケージを開けると可憐な花をプリントしたマカロンが首飾りのように並んでいることから、「Le collier(ル・コリエ)」と名付けました。どちらも、常温マカロンの表面にオリジナルのプリントを施すことができます。挙式日やおふたりの名前などをプリントすれば、来賓の方の印象に残る世界でたったひとつの贈りものになること間違いなしです。

また、「アンリ&シルビア」の代表商品であるアニバーサリーケーキにも新しいラインアップが登場します。高さ18.3cmのスマールケーキ「Le bouquet(ル・ブーケ)」は、高い製菓技術を誇る職人が一つひとつ手作り。大型のアニバーサリーケーキと変わらぬ、「アンリ&シルビア」ならではの繊細で精巧なシュガーフラワーをお楽しみいただけます。ブライダルシャワーや結婚記念日など、忘れられない思い出の一日にお使いください。

<商品概要>

※価格は全て税抜

【発売日】2017年8月16日(水)～ ※予約開始は2017年7月16日(日)～

【取扱店舗】アンリ・シャルパンティエ 日本橋高島屋店／新宿高島屋店／横浜高島屋店／玉川高島屋店
難波高島屋店／堺高島屋店／京都高島屋店／名古屋高島屋店／泉北高島屋店
※焼き菓子はその他、一部ホテルや専門式場でもお取扱い予定です。詳しくはお問合せください。

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-215 (9時～17時)

■焼き菓子



「La couronne de fleurs」

【読み】ラ・クロンヌ・ドゥ・フルール
【価格】1,300円
【サイズ】直径12.8cm



「Le collier」

【読み】ル・コリエ
【価格】1,300円
※カスタムプリントする場合は1,500円
【内容量】マカロン6コ
(バニラフレーバー)

■アニバーサリーケーキ



「Une broche」

【読み】ユヌ・ブロッシュ
【価格】300円
※柄は4種類からお選びいただけます
※カスタムプリントする場合は350円
【内容量】マカロン1コ
(バニラフレーバー)



「Le bouquet」

【読み】ル・ブーケ
【価格】30,000円
【サイズ】高さ18.3cm
【段数】2段 <下段:直径10.8cm-上段:直径8.4cm>
※こちらの商品は1パターンのみです。カスタマイズはできません。
※中はイエロー(卵黄)のスポンジにバニラクリームをサンドしたケーキです。

「Henri & Sylvia (アンリ&シルビア)」とは

「アンリ&シルビア」は世界一美しいケーキを作るといわれる著名なケーキデザイナー、シルビア・ワインストック氏とのコラボレーションによって誕生した、「アンリ・シャルパンティエ」のプライダルにおける最高峰ラインアップです。昨年9月のブランドの誕生以来、ご披露宴や記念日イベント、著名人の誕生日会などで、「アンリ&シルビア」のアニバーサリーケーキが選ばれています。

シルビア・ワインストック プロフィール

1930年1月生まれ(87歳)。ニューヨーク在住。世界中のセレブリティから愛される「世界一美しいケーキ」を作る国際的なケーキデザイナー。ケネディやロックフェラーなどの著名な一族、クリントン、ラルフ・ローレン、ジェニファー・ロペス、ロバート・デ・ニーロなど、数多くのセレブリティのアニバーサリーケーキ制作を担当。新鮮なケーキを提供するだけでなく、最高の食材で、圧倒的な美しさを誇るアニバーサリーケーキを作り続け、祝いの場を豪華で華やかなものに彩ってきました。



手作りのシュガーフラワー

アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデセール「クレープ・シュゼット」を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(国内92店舗、海外3店舗)。ギネス世界記録を誇るフィナンシェや、世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969



<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報:井上 TEL:0798-36-8912 MAIL:pr@suzette.jp