

1300年の歴史ある宿場町「大津百町」を“お菓子”で活性化  
アンリ・シャルパンティエ浜大津店 4月26日(日)OPEN  
地元の老舗和菓子店とコラボした「春日大納言ミルフィーユ」を限定販売

洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」を展開する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)は、滋賀県大津市の中心街活性化プロジェクトの一環として、カフェ業態店舗「アンリ・シャルパンティエ浜大津店」を本日4月26日(日)、同市のナカマチ商店街にオープンします。

このたびの開業は、大津・中心市街地のにぎわい再生を目指すまちづくり会社「百町物語」の要望に応え、当社の理念である“お菓子で「幸せ」や「喜び」、そして「驚き」をお届けしたい”という想いのもとに実現しました。国内外84店舗目、カフェ併設の路面店舗としては国内外5店舗目となり、浜大津店だけの限定商品の販売により、地域はもちろん、全国の「アンリ・シャルパンティエ」ファンの集客を図り、お菓子による町おこしを目指します。

「アンリ・シャルパンティエ浜大津店」は、大津市のナカマチ商店街の空き店舗に全国の有名店や市内の名店を誘致するプロジェクトに参画する形で開業します(同日オープンする常設店は計11店)。店内は中心にオープンキッチンを設け、ライブ感を演出するとともに、木の温もりと白を基調としたモダンで品のあるデザインを採用しました。

物販スペース「ブティック」では、地元の老舗和菓子店「叶匠寿庵(かのうしょうじゅあん)」とのコラボ商品「春日大納言ミルフィーユ」(税込324円)をご用意。春日大納言の上品な餡の味を引き立たせるために、バタークリームにあっさりした味わいのバターを使用して甘さを抑え、塩味のあるバターをパイの内側に塗り込みました。和菓子を意識して小ぶりでシャープなデザインに仕上げた、浜大津店でしかご購入できない限定商品です。

そして、カフェスペース「サロン・ド・テ」では、「アンリ・シャルパンティエ」のシンボルである「クレープ・シュゼット」(税込1,296円)を、お客様の目の前でフランベするワゴンサービスのスタイルでご提供。優雅なパフォーマンスとともに香り高いデセールをお楽しみいただけます。その他、季節限定のデセールや生ケーキ、自慢のクレープ生地を使った特製ラザニアなどのお食事をご用意しています。

1969年、本格デザート「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」。今年、販売40周年を迎える主力商品の焼き菓子「フィナンシェ」が年間販売数でギネス世界記録に認定されるなど、常に躍進し続けています。当社では今後、全国に店舗を展開する「アンリ・シャルパンティエ」のブランド力を駆使し、大津・中心街への集客とともに、店舗から地域情報を広く発信することで、ここ「大津百町」の活性化に貢献してまいります。

#### ■店舗概要

- 【名称】 アンリ・シャルパンティエ浜大津店
- 【開業日】 2015年4月26日(日)
- 【所在地】 〒520-0046 滋賀県大津市長等2-10-2 イマホリビル 1F TEL:077-510-2557
- 【営業時間】 ブティック 10:00~19:00 サロン・ド・テ 11:00~19:00(L.O.18:30) ※定休日:毎週水曜日
- 【店舗面積】 168㎡/サロン・ド・テ席数:26席
- 【お問合せ】 一般からのお問合せ:アンリ・シャルパンティエ浜大津店 TEL:077-510-2557  
公式サイト:<http://www.suzette-shop.jp/henri>



【メニュー例】 ※価格はすべて税込

### ◆ブティック(物販スペース)

「アンリ・シャルパンティエ」を代表する「フィナンシェ」や「マドレーヌ」などの焼き菓子、色とりどりの生ケーキを常時約 20 種取り揃えています。アニバーサリーに嬉しいデコレーションケーキもご用意。

◎浜大津店限定「春日大納言ミルフィーユ」:324 円

地元の老舗和菓子店「叶匠寿庵」の小豆を使用したミルフィーユ。

春日大納言の上品な 餡の味を引き立たせるために、バタークリームにあっさりした味わいのバターを使用して甘さを抑え、塩味のあるバターをパイの内側に塗り込みました。和菓子を意識して小ぶりなデザインに仕上げられています。

◎フィナンシェ:702 円(5 個入り)・1,080 円(8 個入り)・2,160 円(16 個入り)

1975 年の発売以来、最高の美味しさを求めて進化を重ねてきたフィナンシェ。

香り高いマルコナ種とフリッツ種のアーモンドをバランスよくブレンドし、北海道産のオリジナル発酵バターを使って、風味よく焼き上げました。



### ◆サロン・ド・テ(カフェスペース)

アンリ・シャルパンティエの特徴である、レストランのコースでしか味わえないような本格デザートをお客様の目の前で実演するワゴンサービスのスタイルでご提供します。

<スペシャルティ>

◎クレープ・シュゼット:1,296 円・セット 1,674 円(コーヒー/紅茶付き)

薄く手焼きしたクレープを銅製の片手鍋に入れ、バター、オレンジ果汁、リキュールでフランベ。青い炎が立ち上がる優雅なパフォーマンスとともに、絹のようになめらかなクレープと芳醇なオレンジ果汁が奏でる美味しさをご堪能ください。



<軽いお食事>

◎クレープ・ラザニア:1,080 円 ◎洋野菜のキッシュ:1,188 円 ◎ゆで卵とアンチョビのサンドウィッチ:972 円

※ランチセット(11 時~14 時)+302 円で季節のプティ・デザート、コーヒー/紅茶付き

<デザート>

◎アシエット・ガトー:1,188 円・セット 1,566 円(コーヒー/紅茶付き)

◎クレープ・フレーズ・ヴェルヴェーヌ:1,620 円 ◎ペシュ・ミニヨンヌ:1,404 円

<ケーキ> 季節限定ケーキなど常時約 15 種(270 円~616 円)ご用意

<お飲み物> コーヒー、紅茶、ジュースなど約 20 種(378 円~864 円)ご用意



クレープ・ラザニア

## ■株式会社シュゼットとは

1969 年、兵庫県芦屋市にて創業。喫茶、テイクアウトの生菓子の販売から事業を開始し、現在は百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」の 2 つの洋菓子ブランドを展開。焼き菓子・生ケーキの製造販売ほか、カフェ事業を手がける。創業以来、商品企画から販売にいたるまで、一貫して自社でプロデュースする体制を敷き、ブランド構築やお菓子の OEM 生産など、さまざまな事業を推進。2014 年にはシンガポールへ出店し、日本発の洋菓子文化をアジアはもとより欧米、世界へと発信するグローバルサービスの展開を目指します。

## ■「アンリ・シャルパンティエ」とは



シュゼットの原点であり、基盤となるブランド。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。お菓子ブランドとしては珍しく、テーブルデザートに起源を持つブランドでもあります。

SUZETTE



<報道に関するお問合せ>

アンリ・シャルパンティエ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ)

担当:池嶋(080-4753-7933)、山本、小川

TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 MAIL:henri@ssu.co.jp

株式会社シュゼット 広報担当:富永、大道、川口

〒662-0927 兵庫県西宮市久保町 5-16 ハーバースタジオ 43 南館

TEL:0798-36-8912 FAX:0798-36-8524