

2014年10月

パリで大評判！クリストフ・アダン氏のエクレア専門店が、この秋日本初上陸！

レクレール・ドウ・ジェニ

10月8日(水)日本橋店・横浜店同時オープン



クリストフ・アダン氏

12種類のエクレア

この秋、パリのエクレアの名店「レクレール・ドウ・ジェニ」が、フランス以外の店舗として初めて、日本橋高島屋と横浜高島屋に同時オープンいたします。

「レクレール・ドウ・ジェニ」(=「天才的なひらめき」と「素晴らしいエクレア」を掛けた名前)は、オーナー・パティシエのクリストフ・アダン氏が開いたエクレア専門店。美味しくてカラフルなエクレアは、贈答にもピッタリと大評判となっています。

フランスのパティスリーではエクレアは定番で、日本人がイメージするフランスの代表的スイーツであるシュークリームは無くともエクレアを置いていない店はないほど。この国民的スイーツに画期的なフォルムを与えたのが、このアダン氏。氏は1996年にフォション社に入社し、ピエール・エルメ氏やセバスチャン・ゴダール氏のもとで修行。2001年にはシェフ・パティシエとなり、2004年にエグゼクティブ・シェフに就任しました。このフォション時代にカラフルエクレアを開発し、フランス国内はもちろんのことヨーロッパ、そして日本でもエクレアブームを巻き起こしました。2011年には10年以上在籍したフォション社を退社し、2012年12月、古いパリの町並みが残るマレ地区に「レクレール・ドウ・ジェニ」をオープンしました。

日本では、高島屋のみでの店舗展開となり、まずは12種類のエクレアが店頭並びます。アダン氏はフォション時代やその後も何度か来日しており、これまでも日本に因んだエクレアを考案してきました。今回、この初登場を記念して12種類中3種類を日本オリジナルとしてご用意します。今後も季節やクリスマスなどのイベントに合わせて、新作を随時発表してまいります。

■エクレアリスト ※サイズは全て、約11cm×約3cmです。

①日本オリジナル商品 ※3種類



<日本オリジナル>

「抹茶&あずき」519円

日本定番の組み合わせ、小豆餡と抹茶をエクレアで表現した限定の味わい。



<日本オリジナル>

「モンブラン」540円

モンブランをエクレアで表現した日本限定の味わい。マロンとミルティーユ組み合わせがフランス流。



<日本オリジナル>

「タタン」540円

フランス定番のタルトタタンをエクレアで表現。中にはホワイトチョコとバニラでクリームを入れた日本限定の味わい。

②パリ定番商品 ※9種類



「キャラメル ブール サレ」432円

フルールドセルの入ったキャラメルクリームが甘さと塩味が効いたエクレア。



「カスクール」411円

プラリネとガナッシュクリームがサンドイッチ風エクレア。



「シトロン ユズ」486円

レモンと柚子の香る、軽さと酸味が特徴のエクレア。



「パッション フランボワーズ」519円

パッションフルーツのクリームにフランボワーズを添えたパリで人気のエクレア。



「ピスターシュ オランジュ」465円

オレンジの香るピスタチオクリームのエクレア。



「パニーユ ペカン」465円

ピーカンナッツの香ばしさと、甘く香るバニラが特徴のエクレア。



「フランボワーズ」 432円

フランボワーズの酸味とかわいらしい色合いが特徴のエクレーア。



「ショコラ」 486円

カカオ感をしっかりと感じていただける、ショコラ好きの為のエクレーア。



「プラリネ」 411円

ヘーゼルナッツの香り、食感、味わいを感じられるエクレーア。

■エクレーア以外の商品

エクレーアのほかに、ビスキュイやフィナンシェといった焼き菓子やボンボンショコラも展開いたします。贈り物に最適なセットや単品販売も行います。



■オープン限定セット



<レクレール・ドゥ・ジェニ>オープンを記念して、4種類のエクレーアをセットにして販売します。

価格:1,404円(税込)

数量:各店1日限定100セット

販売期間:10月8日(水)~11日(土)

左から:「フランボワーズ」、「ピスターシュ オランジュ」、「プラリネ」、「キャラメル ブール サレ」