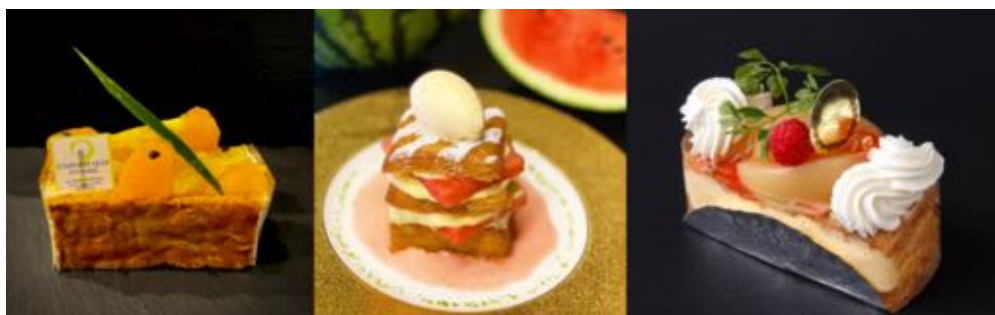


**スイカ・マンゴー・レモン！夏らしい果物ミルフィーユや
アイス使用の冷たいミルフィーユまで勢揃い！
「フランスパティスリーウィーク2022」7月1日(金)から**

スターシェフ揃いのスイーツの祭典「フランスパティスリーウィーク2022」が、今年は7月1日(金)から7月31日(日)までの1ヶ月間開催されます。2年目を迎える今年は、昨年の3倍以上となる163店が全国から参加。「ミルフィーユ」を今年の共通テーマに、パティシエたちがそれぞれ伝統的なものから、独自に形を工夫したもの、ヴィーガンや低糖質のミルフィーユなどを開発。今回は中でも、スイカやマンゴー、パッションフルーツなどのトロピカルフルーツを使ったものや、アイスを使った冷たいミルフィーユなど夏らしいメニューをご紹介します。ぜひ今しか味わえない、十人十色のミルフィーユの競演をお楽しみください。



左から順番に、マンゴーとパイナップル、スイカ、白桃とラズベリーを使用したミルフィーユ3点

■スイカ・マンゴー・レモン！夏らしいジューシーなフルーツミルフィーユ



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/toshiyoroizuka-midtown/>

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/toshiyoroizuka-tokyo/>

▲スイカをサンド！冷たいアイスのをせて！

・「Toshi Yoroizuka MIDTOWN」(東京・六本木)

「Millefeuille de Pastèques

ミルフィーユ ド パステーク

プティガトー1,430円

・「Toshi Yoroizuka TOKYO」(東京・京橋)

同メニュー プティガトー2,000円

オーナーシェフ 鎧塚 俊彦氏、2店舗で提供

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/nimpo-tequoi/>

▲マンゴーやパイナップルなどをたっぷり！

「ナンポルトクワ」(京都・京都市中京区)

「ミルフィユ・トロピック」

プティガトー600円

オーナーシェフ 西原 裕勝氏 杏菜さん

* 価格は全て税込



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/frederic-cassel/>

▲パッションフルーツやラズベリーを使用！

「Frederic Cassel」(東京・銀座)

「ミルフィーユ フランボワーズ・パッション」

プティガトー864円

オーナーシェフ・パティシエ

フレデリック・カッセル氏



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/lesanneefolles-ebisu/>

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/lesanneefolles-nakano/>

▲白桃やラズベリーを使った美しい見た目

・「パティスリー レザネフォール 恵比寿本店」

「白桃とラズベリーのミルフィーユ」 プティガトー594円

・「パティスリー レザネフォール 中野店」

同メニュー、同価格、都内2店舗で提供

オーナーシェフパティシエ 菊地 賢一氏



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/zelkova/>

▲フレッシュなマンゴーがみずみずしい！

「Cafe & Dining Zelkova」(東京・表参道)

「マンゴーミルフィーユ」 アントルメ 2,200円

副製菓長 吉樂 宏美さん



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/chocolaterietakasu/>

▲パッションフルーツの酸味がチョコレートと好相性！

「CHOCOLATERIE TAKASU」(愛知・名古屋市中区)

「ミルフィーユ ショコラパッション」

プティガトー700円 シェフパティシエ 高須 聡氏



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/lesbienaimes/>

▲神奈川県特産 湘南ゴールドを使用

「Patisserie Les Bien-Aimes」

(神奈川・横浜市中区)

「Mille-Feuille d'Agrumes 柑橘のミルフィーユ」

プティガトー650円



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/patisserie-miyoshi/>

▲レモンの酸味が美味！マンゴーも使用

「PATISSERIE MIYOSHI」(大阪・大阪市都島区)

「ミルフィーユ・シトロン エバニーユ」

プティガトー540円

オーナーシェフ 三好 祐哉氏

■今だけ！アイスを使った冷え冷えミルフィーユも登場



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/beige/>

▲宮崎県産マンゴ入りのアイスのミルフィーユ

「Beige Alain Ducasse Tokyo」(東京・銀座一丁目)

「Millefeuille Glace Manguie Passion」

プティガトー3,360円

シェフパティシエ トマ・ジェラルド氏



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/infini/>

▲斬新な縦長スタイル！冷え冷えが美味しい！

「INFINI」(東京・九品仏)

「ミルフィーユグラッセ アラ ヴァニージュ」

プティガトー864円

パティシエ 金井 史章氏

■有名パティシエシェフが都内で洋菓子教室も開催！

「フランスパティスリーウィーク2022」開催に先駆け、6月下旬に「PASSION DE ROSE」(東京・白金)の田中 貴士シェフを講師に迎えて、都内でスイーツ好きな方向けに洋菓子教室を開催致しました。「タイユバン・ロブション」ではジョエル・ロブション氏から、「ブノワ」ではアラン・デュカス氏から伝統菓子を学んだ田中氏のミルフィーユは「ミルペタル(Millepetale)」(“1000の花びら”の意味)。幾重にも重なった繊細な生地が特徴で、そのサクサクした心地よい食感とピスタチオ入りのなめらかなクリームに、試食した参加者たちからは感激の歓声が上がりました。フランス菓子・料理研究家の大森由紀子さんの楽しい解説も聞きながら、参加者たちはフランス洋菓子についてより知識を深めることができました。



<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/passionderose/>

▲宮崎県産マンゴ入りのアイスのミルフィーユ

「PASSION DE ROSE」(東京・白金)「ミルペタル Millepetale」

プティガトー650円シェフ 田中 貴士氏



▲写真中央が田中 貴士氏と大森由紀子さん(左から5番目)。スイーツ好きな生徒さんたちと撮影

- ・イベント概要(6月17日リリース)：<https://www.atpress.ne.jp/news/314405>
- ・ユニークな形や低糖質のミルフィーユ(6月24日リリース)：<https://www.atpress.ne.jp/news/315158>
- ・イベント公式サイト：<https://www.francepatisserieweek.com>

画像一括ダウンロード URL：<https://www.atpress.ne.jp/releases/315930/image315930.zip>

お問い合わせ

「フランスパティスリーウィーク2021」事務局 広報担当：滝口(GreenCreate 内)

Tel : 080-8422-5844(03-6869-2516) Email : info@greencreate.jp