

全国 163 店参加の「フランス パティスリーウィーク 2022」 今年のテーマは「ミルフィーユ」！ ヴィーガンやグルテンフリー、 低糖質、野菜系、ユニークな形までバラエティ豊かに出揃う

今年で 2 年目を迎えるスイーツの祭典「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)まで開催されます。今年は全国のパティスリー、ホテル、レストランなど 163 店が参加し、2021 年の 3 倍以上の参加数となり、いよいよ全国区に拡大。今年の共通テーマは「ミルフィーユ」で、スマホ撮影におすすめな形のユニークなものから、ヴィーガン、野菜系のもの、クラシックなスタイルまでバラエティ豊かに揃っています。パティシエたちのそれぞれの想いが詰まった十人十色のミルフィーユを食べ比べできる貴重な機会、ぜひお楽しみください。



定番スイーツ「ミルフィーユ」が共通のテーマながら、ユニークな見た目の斬新なミルフィーユが続々と登場！

定番のミルフィーユとは一線を画す映えるメニューも多数登場。上の写真を左から順番に(税込価格表示)



▲「コンラッド東京」(東京・東新橋、パストリーシェフ岡崎 正輝氏)

「ミルフィーユバナーヌショコラ」アントルメ 6,500 円

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



▲「Seiichiro,NISHIZONO」(大阪・大阪市西区、オーナーシェフ西園 誠一郎氏)

「ミルフィーユ・ア・パリ」プティガトー 2,100 円(イートインのみ・要予約)

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/seiichiro-nishizono/>



▲「パーク ハイアット 東京 ベスシェフトリー プティック」(東京・西新宿、エグゼクティブ ベストリーシェフ ジュリアン・ベリネ氏)「ミルフィーユ バニラ キャラメル」プティガトー920 円

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



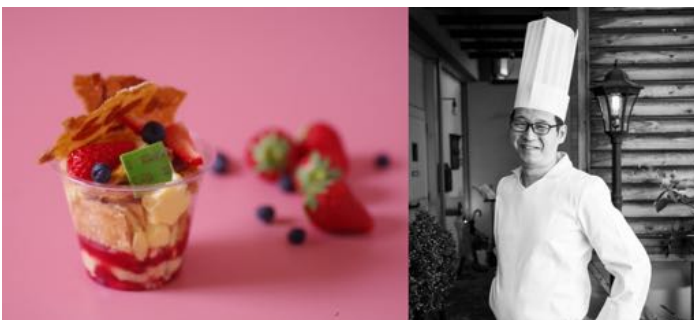
▲「レストラン&パティスリー リリウム」(静岡・静岡市葵区、専門学校 生徒一同)「Mont-FUJI」プティガトー562 円

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



▲「帝国ホテル 東京 ホテルショップ ガルガンチュウ」(東京・内幸町、第 14 代東京料理長 杉本 雄氏)「フォレノワール“Classique-Moderne”(クラシック モデルヌ)」プティガトー1,800 円

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



▲「パティスリー アングレーズ フィーユ」(愛知・名古屋市千種区、オーナーパティシエ 小田原 益広氏)「出来立てカップミルフィーユ プラリネベリー」プティガトー840 円

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

■低糖質なヴィーガンやグルテンフリー、野菜系ミルフィーユなども！



▲低糖質なヴィーガンスイーツが2種！

「Atelier TiDANEFA」(東京・町田市、オーナー・パティシエール ひらた まさこさん)

「ヴィーガン・ミルフィーユ」プティガトー820円、アントルメ1,210円

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



▲グルテンフリーな低糖質スイーツ！

「SINLESS 京都/ SINLESS CAFE」(京都・京都市中京区、低糖質料理研究家 阪本 久枝さん)

「シンレスなミルフィーユ(グルテンフリー・低糖質)」プティガトー700円

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



▲今が旬の香ばしいとうもろこしを使用！

「MAISON GIVREE」(神奈川県大和市、オーナーシェフ 江森 宏之氏)

「ミルフォイユオミス クリームキャラメルショコラ」プティガトー702円

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



▲ご当地感満載！仙台名物のずんだ(枝豆)を使用！「Patisserie & cafe MythiQue」
(宮城県仙台市、オーナーパティシエ 土田 俊也氏)「Milfyu ZUNDA パート・ア・シュー」プティガトー540 円
<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/cafemythique/>



▲抹茶で緑の葉の重なりを表現！「パティスリー サロン・ドゥ・テ アミティエ 神楽坂」
(東京・神楽坂、シェフ・パティシエール 三谷智恵さん)「Feuilles vertes フィュー・ヴェルト」プティガトー620 円
<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/amitie/>



▲色鮮やかなピスタチオのクリーム！「ベルグの4月」(神奈川・横浜市青葉区、シェフ 津端 啓輔氏)
「Millefeuille pistache」プティガトー750 円
<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/bergue/>

イベント概要：<https://www.atpress.ne.jp/news/314405>

公式サイト：<https://www.francepatisserieweek.com>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/france_patisserie_week

全店舗の画像一括ダウンロード URL：<https://drive.google.com/drive/folders/10ykuSgqcI-d-sfS6K31upTl0qtIxxX-q>

リリースの画像一括ダウンロード URL：<https://www.atpress.ne.jp/releases/315158/image315158.zip>

【お問い合わせ】

「フランス パティスリーウィーク 2022」事務局 広報担当：滝口

Tel : 080-8422-5844 (03-6869-2516)

Email : info@greencreate.jp

イベント全体への取材や、各店舗への個別取材もこちらで受け付けております。