

**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7月1日から開催！
今年は参加店が3倍以上に増え全国区に！開催期間も延長**

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。昨年は関東のパティスリー、ホテル、レストランなど52店が参加しましたが、今年は全国から163店が参加。また開催期間も昨年は2週間でしたが、「もっと長く開催して欲しい！」というスイーツファンからのご要望も多くいただき、今年は1ヶ月間に延長となります。今年の共通テーマは「ミルフィーユ」。この期間にしか食べられない、それぞれのパティシエの想いが詰まった十人十色のミルフィーユをぜひお楽しみください。



写真左：6月13日に開催されたメディア発表会にて。左は「ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房」のジュリアン・キンツラー氏、中央はフランス菓子・料理研究家の大森由紀子さん、右は「PATISSIER SHIMA」の島田徹氏。
写真右：左は島田徹氏の「ミルフィーユ デテ」、右はジュリアン・キンツラー氏の「ミルフィーユ ショコラ ユズ」

昨年に引き続き、「Toshi Yoroizuka」(東京・京橋)の鎧塚俊彦氏、「Addict au Sucre」(東京・八雲)の石井英美さん、「パレスホテル東京 ザ パレス ラウンジ」(東京・大手町)の窪田修己氏などが参加。さらに「モンサンクレール」(東京・自由が丘)の辻口博啓氏、「Regalez-Vous」(神奈川・鎌倉)の佐藤亮太郎氏、「シェ・シバタ 名古屋」(愛知・名古屋)の柴田武氏などが初参加(下の写真、左から順番に)。スイーツ好き垂涎のスターシェフが勢揃いします。



■ イベント概要

タイトル：フランス パティスリーウィーク 2022

開催期間：2022年7月1日(金)～7月31日(日)の31日間

主催：フランス パティスリーウィーク事務局

特別後援：在日フランス大使館

特別協賛：ダイナースクラブ(三井住友トラストクラブ株式会社)

協賛：・ヴァローナ ジャパン株式会社

・Stellantis ジャパン株式会社

・サンペレグリノ イタリアンスパークリングドリンク

・エールフランス航空

・クスマティー

・アラン・ミリア(株式会社アルカン)

・Neisson ネイソン(一般社団法人J imagine)

・レ ヴェルジェ ボワロン(日仏商事株式会社)

・ドゥマール(日仏商事株式会社)

・ラローズ ノワール(日仏商事株式会社)

・貝印株式会社

・株式会社フジマック

・antenna*

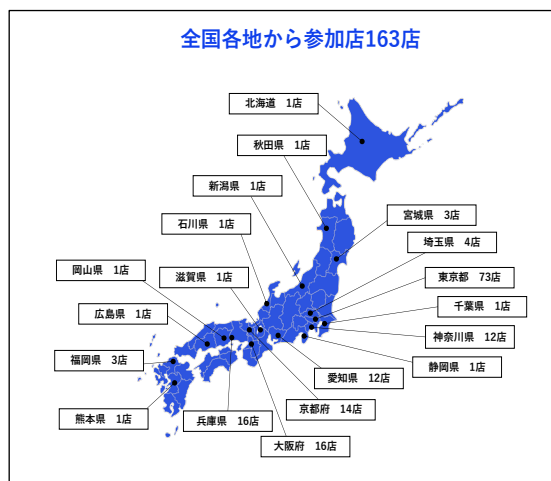
・My Little Box 株式会社

参加店はこちら：<https://www.francepatisserieweek.com/pastryshops>

参加店全国マップ：https://www.atpress.ne.jp/releases/314405/img_314405_20.jpg

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

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



■ 敏腕シェフたちによるスイーツ・デモンストレーションも開催！

6月に開催されたメディア向け発表会では「PATISSIER SHIMA」(東京・麹町)の島田徹氏による「ミルフィーユ デテ」と、「ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房」(東京・日本橋)のジュリアン・キンツラー氏による「ミルフィーユ ショコラ ユズ」の調理デモンストレーションも開催されました。



「PATISSIER SHIMA」

シェフ 島田徹氏

1976年東京都出身。大学で経営情報学を学んだ後、2000年「A.ルコント」に入社。2004年渡仏。パリ13区にあるMOF(フランス最優秀職人)「ローラン・デュシエーヌ」に勤務。2005年「ピエール・エルメ」のもとへ。2008年フランスを代表する超一流ホテル「ル・ブリストル」に入社。帰国後2009年、「PATISSIER SHIMA」オーナーシェフ就任。

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



*本リリースの画像一括ダウンロード URL

<https://www.atpress.ne.jp/releases/314405/image314405.zip>



「ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房」

エグゼクティブ シェフ・パティシエ アジア ジュリアン・キンツラー氏

1999年に製菓専門学校を卒業後、2003年より、パリのホテル「ル・ムーリス」にてシェフ・ド・パルティに就任。2005年に来日し「ベージュ アラン・デュカス 東京」に入店。2015年より「ル・ショコラ・アラン・デュカス」パリ工房で研鑽を積み2018年より「ル・ショコラ・アラン・デュカス」東京工房のエグゼクティブ・シェフを務める。※現在ではアジア全域のグループを管轄しています。



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

■映えるスイーツ写真を投稿しよう！「フォトキャンペーン」の概要

期間中は皆様に繊細で美しいスイーツの画像や動画を Instagram にご投稿いただくフォトキャンペーンも開催。抽選で選ばれた方は、素敵なプレゼントが贈呈されます。

<応募期間>

2022年7月1日(金)から7月31日(日)まで

<応募方法>

当イベントの参加店で提供販売されている「ミルフィーユ」商品を注文し、画像を撮影します。Instagram 公式アカウント「@france_patisserie_week」をフォローの上、ハッシュタグ「#フランスパティスリーウィーク」をつけ又は@france_patisserie_week のアカウントをタグ付け、撮影地情報やスイーツやお店の説明などを入れて、Instagram に投稿してください。

※Instagram 以外の SNS(Twitter や Facebook など)はコンテスト応募の対象になりませんが、ぜひ一緒にご投稿ください。

<応募資格>

年齢、性別、国籍、住所地、プロ・アマ不問。ただし、自分自身の Instagram アカウントを持ち、かつ公式アカウント「@france_patisserie_week」をフォローしている方で、賞品のお届け先が日本国内である方に限ります。Instagram にてアカウント非公開、ハッシュタグ又はタグ付けがいない投稿は、審査対象外となりますのでご注意ください。画像は一人何点でも投稿(=応募)可能です。

<審査方法と当選発表>

8月上旬にエントリー者を抽選で選出し、当イベントの公式 Instagram に掲載することで発表いたします。選ばれた方には Instagram のイベント公式アカウントからダイレクトメッセージでその旨をご連絡いたします。お知らせを送った後、5日以内に連絡が取れなかった場合、または入賞作品の応募者が入賞を拒否した場合は、入賞は取り消しとなりますのでご注意ください。受賞者にはイベント事務局パートナー企業の素敵な景品が送られます。

※全店舗のスイーツ画像とシェフの顔写真の一括ダウンロード URL :

<https://drive.google.com/drive/folders/10ykuSgqcI-d-sfS6K31upTl0qtIxxX-q>

【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(GreenCreate 内)

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。