

スターシェフ揃いのスイーツの祭典
「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2023」
6月30日(金)～7月30日(日)開催

今年のテーマは「エクレア」！全国のパティスリーなど225店舗が参加



上段左より:エクラデジュール「エクレールミルティーユ」、CINARIS「奥久 慈茶と常陸大黒と日本酒」、ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木「エクレール・ショコラレ・パッション」
下段左より:POIRE「éclair エクレール」、パレスホテル東京 ラウンジバー プリヴェ「エッセンス」、Patisserie Kerの「Odyssee Exotique」、デザートカフェ長楽館「桃のエクレア」

今年で3回目を迎えるスイーツの祭典「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2023」が、6月30日(金)から7月30日(日)まで開催されます。今年で3年目となる本イベントは、関東や関西のパティスリー、ホテル、レストランなど225店舗が参加します。

今年のテーマはフランスの伝統菓子「エクレア」。細長いシュー生地、カスタードやホイップなどのクリームを入れ、チョコレートやフォンダンアイシングをかけたエクレアは、19世紀フランスで「シェフの王」と呼ばれたアントナン・カレームがその原型を作り、その後今の形になったと言われています。エクレアの名前の由来は、稲妻が落ちると同じぐらい一瞬で食べられてしまうことから「稲妻」、フランス語で「エクレア」とつけられたそうです。フランスの菓子店ではもっとも基本的な菓子とされ、日本のシュークリームやショートケーキの位置づけに近いものですが、近年はシェフの個性を反映するスイーツのひとつとなっています。

参加各店舗は「エクレア」に基づいたオリジナルスイーツをこのイベントのために特別にご用意、提供します。開催期間にしか食べられない、各パティシエの想いが詰まったオリジナル商品をご堪能いただけます。皆様にフランス菓子の魅力を再認識いただくと同時に、パティシエたちの素晴らしい発想と技がより一層注目を集める機会となる「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2023」をお楽しみください。

※「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク」は今年で13周年を迎える日本最大級のレストラン・イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」の姉妹イベントです。

【イベント概要】

- イベント名: ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク2023
- 開催期間: 2023年6月30日(金)～7月30日(日)
- 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)
- パートナー:

- ・ヴァローナ ジャポン 株式会社
- ・サンペレグリーノ イタリアンスパークリングドリンクス
- ・エールフランス航空
- ・プレジデント(ラクタリス・ジャポン)
- ・ガルバーニ(ラクタリス・ジャポン)
- ・レ ヴェルジェ ボワロン(日仏商事株)
- ・ドゥマール(日仏商事株)
- ・ラ ローズ ノワール(日仏商事株)
- ・ラ・ペルーシュ(株アルカン)
- ・ネグリタ(ドーバー洋酒貿易株)
- ・住商モンブラン株式会社
- ・antenna*
- ・マイルトルボックス

【参加店舗について】

今年も東京「パーク ハイアット 東京」「ル・ショコラ・アラン・デュカス」「ease」、「Toshi Yoroizuka」、「モンサンクレール」、大阪「POIRE」、名古屋「シェ・シバタ」、など有名店が多数参加。さらに東京の「オクトーブル」「Patisserie Chocolaterie Recit」、水戸市「CINARIS」、山口「シェ・モム」、京都「長楽館」などが初参加。全参加店が同じテーマのスイーツを提供する、スイーツファンにとっては大変貴重で、見逃せない食べ比べの機会となります。

【参加店情報二次元コード】

参加店はこちら：<https://www.francepatisserieweek.com/pastryshops>
または右記二次元コードにアクセスしてください

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

Instagram：@france_patisserie_week

Twitter：@fp_week

Facebook：@fpweek



■映えるスイーツ写真を投稿しよう！「フォトキャンペーン」も同時開催！

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。抽選で選ばれた方には素敵なプレゼントが贈呈されます。

【応募期間】

2023年6月30日(金)～7月30日(日)

【応募方法】

当イベントの参加店で提供販売されている「エクレア」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ついていない投稿は、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をお送りします。

イベントレポート

■2023年5月25日(木) プレス発表会を実施

2023年5月25日(木)にプレス発表会を実施、多くのメディア関係者の方々にご出席いただきました。当日は「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク2023」のイベント概要の説明の他、「パーク ハイアット 東京」エグゼクティブ ペストリーシェフ ジュリアン ペリネ 氏と「Ryoura(リョウラ)」シェフ 菅又 亮輔(すがまた・りょうすけ)氏が各店舗で提供するオリジナル「エクレア」について、スピーチとデモンストレーションを披露していただきました。また、ナビゲーターとしてフランス菓子研究家・料理家の大森由紀子氏も加わり、各シェフから貴重なエピソードを引き出しながら解説いただきました。



左上: デモンストレーションをするジュリアン ペリネ氏 左下: パーク ハイアット 東京で提供予定の「エキゾチックフルーツとトンカ豆のエクレア」
中央: 左から菅又 亮輔氏、大森由紀子氏、ジュリアン ペリネ氏
右上: デモンストレーションをする菅又 亮輔氏 右下: Ryoura(リョウラ)で提供予定の「エクレール・ラム レザン」

【本件に関するご取材、ご掲載に関するお問い合わせ先は下記までお願い申し上げます】

ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 広報担当(株式会社Kプレス)
担当: 鈴木、藤本、原田

Tel: 鈴木 070(3259)2913 藤本 070(6550)5413 原田 070(1554)0989
Email: f-pweek@kpress.co.jp