

「お菓子は心の栄養」が 2 年連続で 1 位に！ シェフたちのスイーツ名言、人気投票の結果発表 「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2025」

日本最大級のフランス菓子の祭典「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2025」が、7 月 1 日(火)から 7 月 31 日(木)まで開催されます。今年のテーマスイーツはフランスの伝統菓子「サントノレ」で、過去最高の全国 312 店が参加。イベント期間中、シェフたちの職人技や感性によって多彩にアレンジされた「サントノレ」が参加各店に登場します。そして今年も目玉企画の一つとして、「スイーツ名言 & 推し活」企画がスタート。先日開催されたプレス発表会に参加した記者たちが、シェフたちが考案した「スイーツ名言」に、店名やシェフ名をふせた状態で人気投票。多くの共感を得たスイーツ名言の投票結果 BEST10 を発表いたします。



▲スイーツ名言の人気投票で TOP3 に輝いたシェフたちと各店のサントノレ

【記者たちが選んだ “心を動かすスイーツ名言” ベスト 10】

【第 1 位】「お菓子は心の栄養」

「ホテル軽井沢エレガンス」オーナーシェフパティシエ 高見澤 充氏

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/karuizawa-elegance/>

所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1314



「サントノレ トラディショナル」

プティガトー 864 円

パートフィユテ、パートシュー、クレームシャンティ、クレームパティシエール、それぞれのパーツに技術を込めた伝統的なサントノレ

四季折々のリゾート地・軽井沢で、信州の新鮮な果物と世界各地から選りすぐった素材との組み合わせが至福の味のハーモニーを奏でます。職人の技が生み出す、厳選された素材をふんだんに使った一流の美味しさをぜひお試しください。

偶然にも昨年の人気投票 1 位も「お菓子は心の栄養！」でした（昨年は「パティスリーアンドベル」シェフパティシエ 西口聖也氏が考案）。この名言は多くのシェフやスイーツ好きの間で心に刻まれているようです。そしてその西口シェフが今年考案した名言「菓子は笑顔の源！！」が今年は 4 位にランクイン。2 年連続でスイーツ格言の上位になりました。

【第2位】「食は人を幸せにする」

「パティスリーラネージュ」 オーナーシェフ 小坂 優斗氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/patisserie-la-neige/>

所在地：北海道札幌市白石区栄通 19-3-2



「サントノレトロピコ」

プティガトー 580 円

パプアニューギニア産のタヒチ種バナラでソテーした台湾パイをセンターに、ココナツシャンティで仕上げました。土台にはココナツダックワーズ。

札幌市白石区南郷 18 丁目駅近くのケーキ店です。2019 年 9 月に先代から看板を受け継ぎました。旬の素材を使ったフレッシュなお菓子作りを心がけています。北海道産の厳選した素材を使用したスイーツたちを、ぜひご賞味ください。

【第3位】「難しいことはわかりやすく、わかりやすいことは面白く、面白いことは深く」

「sweet hearts NAMPO」 代表取締役 南保 圭佐氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/sweethearts-nampo/>

所在地：北海道札幌市中央区北七条西 15 丁目 1-22 道下ビル 1F



「サントノーレ カaramelサレ」

プティガトー 700 円

北海道のお砂糖、生クリーム、海塩とタヒチ種バナラビーンズを使用した塩キャラメルクリーム、一つ一つ丁寧にキャラメリゼしたプチシューとタルト、シンプルながらも奥深い味わい。



厳選した北海道食材を使用した、「さっぽろスイーツ 2014」グランプリパティシエがつくる、スイーツとパンのお店。バナラビーンズ以外全て北海道の食材を使ったシンプルなサントノーレをぜひご賞味下さい。

【第4位】 ※以下の7名は同得点となりました

<名言>「お菓子は笑顔の源！！」

2 年連続ランクイン！「パティスリーアンドベル」シェフパティシエ 西口 聖也氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/patisserie-andbell/>

所在地：三重県松阪市下村町 1111-1

2024 年 1 月にオープンしたケーキ店。地域の方々に「こんな素敵なお店が近くにあって良かった」と思ってもらえるような店作りを目指しています。まだまだ若いお店、これからどんどん成長していく当店を、皆様ぜひ応援宜しくお願い致します！サントノレは、マダガスカル産バナラをふんだんに使ったクリームを使用、プチシューにはプラネクリームを詰めました。

「サントノレ・バニーユ」 プティガトー 620 円



<名言>「出会いに感謝」

「おかしや page」オーナーシェフ 岡本昌樹氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/okashiya-page/>

所在地：東京都あきる野市五日市 190 なごみの森ビル 1F

自然豊かな東京・西多摩にある小さな菓子店。フランス菓子をベースにした焼菓子やアイス販売しています。このイベントを機に当店のことをぜひ知っていただけたら嬉しいです。サントノレの中心にスリーズのコンポートを、プチシューの中にムースショコラ、クリームシャンティを合わせました。

「ババとグラスバニーユのセット」プティガトー 620 円



<名言>「世界中すべてのスイーツは、優しさでできている。」

「パティスリー アングレーズ ＊フィユ」オーナーパティシエ 小田原 益広氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/anglaise-feuille/>

所在地：愛知県名古屋市千種区自由ヶ丘 2-10-17 啓周ビル 105 号

今年の 10 月で 15 年目を迎えるパティスリーです。看板スイーツは「レモンパイ」、ほかに焼き菓子やマカロン、自家製コンフィチュールやバースデーケーキなど、豊富なスイーツが自慢です。サブライズケーキやオーダーケーキも得意で、お客様の贈りたい気持ちに寄り添ったケーキをご用意いたします。ベルガモットクリームの爽やかな香りと酸味がアクセントの、夏にぴったりのサントノレです。「ベルガモット香るサントノレ」プティガトー 950 円



<名言>「シンプルに美味しいがいい」

「L'air du temps」オーナーパティシエ 野崎 正行氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/lair-du-temps/>

所在地：北海道札幌市中央区北七条西 17-7-5

2020 年にオープンした、型抜きボンボンショコラをメインに取り扱っているパティスリーショコラトリー。他にもケーキやヴィエノワズリー、マカロン、焼き菓子等幅広く販売。見ても食べても笑顔になるようなお菓子を届けたいです。マダガスカル産バニラを使ったホワイトチョコレートクリームに、夏らしくパッションとマンゴーのクリーム、中心にフレッシュパインを合わせました。

「サントノレ ショコラ トロピコ」プティガトー 840 円



<名言>「受け手の心を動かして初めて仕事」

「l'atelier de nono」シェフパティシエ 野々山 裕司氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/latelier-de-nono/>

所在地：千葉県浦安市日の出 1-3-1

海の街の焼き菓子店。本格的な朝焼きの焼き菓子と、こだわりのケーキが食べられるパティスリー。全ての商品にこだわりを持ってお作りしております。サントノレは 7 月の土曜、日曜限定で販売。レモン薫るカスタードクリームが詰まったプチシューに、カリカリのカaramel。パイ生地と自家製ヘーゼルナッツプラリネを効かせたカスタードクリームの組み合わせ。シンプルな味の組み合わせで、どこか懐かしさを感じる味わい。

「サントノレ プラリネノワゼット」プティガトー 980 円



<名言>「迷わず行けよ、行けばわかるさ」

「東京エディション虎ノ門 Lobby Bar」ペストリーシェフ 向 慶一氏

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/d83a67803597db523078c44da2faa54f23367b17/>

所在地：東京都港区虎ノ門 4-1-1 31 階

開放的かつプライベートな空間で、ゲストたちがオーダーメイドのカクテルやアフタヌーンティーを楽しめる、都会の新しい社交場。イアン・シュレーガーによる「空中のジャングル」のコンセプトを基に、隈研吾氏がデザインしたロビーは、31 階の高層階にありながら緑が溢れ、天井まで届く窓から東京湾と東京タワーの美しい景観を望めます。トロピカルな香りと爽やかな酸味が魅惑的なパイナップルをふんだんに使った、夏を感じるサントノレ。

「サントノレ アナナス」デセール 1,800 円



<名言>「朝ごはんをたべても 昼ごはんをたべても 夜ごはんをたべても ケーキは別腹」

「菓子工房 ichi」 オーナーシェフ 山内敦生氏・ももこさん

<https://francepatisserie-week.com/pastryshops/kashi-kobo-ichi/>

所在地：愛知県稲沢市一色川俣町 150-1

今年からハーブやフルーツの生産も始めました。素材をいかしたお菓子作りを心がけております。



イベントの X 公式アカウント(@fp_week)では、投票結果 11 位以降の名言も、お店のサントノレ画像とともにコンスタントに投稿していきます。シェフの名言に共感・感動した方は、ぜひ X 上でリポストしてみましょう。あなたのリポストは、シェフや店の認知拡大につながり、遠方からでも参加店を応援でき、スイーツの“推し活”も楽しめます。

・X(旧 Twitter)公式アカウント：https://x.com/fp_week

・イベント公式サイト：<https://francepatisserie-week.com/>

・イベント概要（6 月 3 日配信リリース）：<https://www.atpress.ne.jp/news/394124>

・本リリース画像一括ダウンロード：<https://www.atpress.ne.jp/releases/438938/image438938.zip>

※価格は全て税込

【お問い合わせ】

「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2025」広報担当：滝口

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

【メディアの皆様へのお願い】

(1)ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2025」の表記は以下でお願いします
ダイナースクラブ<半角あける> フランス<半角あける> パティスリーウィーク 2025

(2)可能であれば、イベント紹介内でぜひ主催者の紹介もお願い致します。

●推奨文 1(92 文字)

今年、世界で 75 周年、日本で 65 周年を迎えるダイナースクラブは、レストラン優待をはじめとしたグルメサービスや、旅、エンタメ、ゴルフなど幅広い分野で会員様をサポートするクレジットカードです。

●推奨文 2(163 文字)

今年、世界で 75 周年、日本で 65 周年を迎える、食を起源とするダイナースクラブは、厳選されたレストランでの優待や会食イベントなど、食にまつわる多彩なサービスをご用意。さらに、トラベル、エンタメ、ゴルフなど幅広い分野で会員様をサポートするサービスを取り揃えています。日常使いから特別な日まで、会員様の人生を彩るクレジットカードです。

皆様方のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

全国の参加店リスト：<https://x.gd/vtOjl>

全店の関連画像ダウンロード：<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qFL8lGpGzaIXItJKK7gOrF6-RRAYqKBV>

プレス発表会画像ダウンロード：https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1x7o4PIo8-OLONiYxhHEKE_30cQUSgVsG