

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 2024」 北陸支援のサヴァランも大公開

今年は過去最高の全国 301 店が参加する「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2024」が、7月1日(月)から7月31日(水)まで開催されます。今年の共通テーマは「サヴァラン」。『美味礼讃』の著者で、フランス人美食家として知られているブリヤ=サヴァランに敬意を表して名付けられたフランスの伝統的な洋菓子です。

ブリヤ=サヴァランの名言、「君が何を食べるか言ってみたまえ。君が何者であるかを言い当てよう」にちなんで、今年は「スイーツ名言&推し活」企画をX公式アカウント(@fp_week)にて実施中。あらかじめ参加パティシエの皆さんに任意でスイーツ名言をご考案いただき、6月5日に開催されたメディア向けの記者会見にて、言葉選びの専門家でもあるメディアの皆様に参加パティシエや店の名前はふせたかたちで、名言の人気投票を実施いたしました。多くの共感を得て、見事、上位にランクインしたスイーツ名言の結果を発表いたします。



▲スイーツ名言の人気投票で TOP3 に輝いたシェフたちとそのサヴァラン

また令和6年能登半島地震による被災地支援のため、石川県をはじめ北陸地方の食材を積極的に使用したサヴァランも全国各地から続々と登場。奥能登の塩、石川の日本酒やワインや梅酒、金沢ゆず…などを使った、シェフたちの温かい思いがこもったサヴァラン。ぜひ最寄りの参加店でそれらのスイーツを購入して、北陸支援につなげましょう。

【メディアによる人気投票 スイーツ名言 上位ランキング結果発表】 ＜第1位＞ スイーツ名言：「お菓子は心の栄養！」

「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://francepatisserieweek.com/pastryshops/patisserie-andbell/>

所在地：三重県松阪市下村町 1111-1

「サヴァラン・ピーチティー」プティガトー 520円
ピーチティーをイメージしたサヴァラン。紅茶を染み込ませたサヴァラン生地には桃のコンポートや桃ムースを合わせました。お酒は控えめにしていますのでどなたでも食べやすいです。



三重県松阪市に2024年1月にオープン。地域の方々に「こんな素敵なお店が近くにあるなんて良かった」と思ってもらえるような店作りを目指しています。

<第2位>

スイーツ名言：「菓子は人なり」

「パティスリーキャロリーヌ」 オーナーシェフ 中川二郎氏

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

所在地：東京都練馬区春日町 6-10-28



「サヴァラン トロペジエンヌ」

プティガトー702円

南仏、サントロペの夏をイメージし、パッション・オレンジの果汁に柑橘表皮を練り込んだブリオッシュを浸け込み、軽いレモンのクリーム、アニス風味のジュレで組み立てたサヴァランです。



日本全国の農家さんから届けられる旬の素材を使用し、ナチュラルで美味しいお菓子をお作りしております。生菓子・焼菓子・コンフィズリー・パン・アイスクリーム・キッシュ等を品揃えています。

<第3位>

スイーツ名言：「お菓子は嘘をつかない」

(修業時代にいただいた師匠、「La Vieille France」(東京・千歳烏山)の木村成克シェフの言葉です。できあがったお菓子に言い訳できない、自分を律するための大切な言葉です)

「patisserie-ISHINO」 オーナーシェフ 石野翔氏

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

所在地：埼玉県秩父市熊木町 15-2



「サヴァランショコラ」

プティガトー680円

秩父蒸留所イチローズモルトのウイスキー「ホワイトラベル」を使用したサヴァラン。ショコラのババ生地にショコラのカスタードクリーム。ウイスキーシロップに漬けた上質なイチジク、レーズンを合わせました。



「贈りたくなるお菓子」をテーマに埼玉県秩父市で営業しているお菓子屋です。フランス菓子を基本に、地元の食材等を掛け合わせたケーキ、焼き菓子、ジャムなどを販売しております。秩父観光の際には、是非お立ち寄りください。

4位以降はイベントのX公式アカウント(@fp_week)にてご紹介していきます。パティシエの名言に共感したり、感動したお客様は、ぜひX上でリポストをしてみましょう。パティシエや店の応援、つまり"押し活"の一部にもなり、参加店の認知拡大につながります。

詳細はこちら X(旧 Twitter)公式アカウント：https://x.com/fp_week

【スイーツ購入で北陸を支援しよう！北陸の食材を使ったサヴァラン】 価格は全て税込 <地元！石川県 能登のロゼワインを使用>

「ル ミュゼ ドウ アッシュ KANAZAWA」

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/le-musee-de-h/>

所在地：石川県金沢市出羽町 2-1 石川県立美術館内

「サヴァラン ルージュ」 837円

石川県七尾市出身のシェフ 辻口博啓氏の作品。爽やかなオレンジやグリオット、洋酒を染み込ませたブリオッシュ生地に酸味の効いたサーワクリームや能登のロゼワインを使ったジュレを重ねて仕上げました。



<東日本 6 店>

(1) 「patisserie fuji」 (パティスリー フジ)

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

所在地：岩手県一関市東山町長坂字町 327

「サヴァランノト」 695 円

マスカットの甘い香りが特長の能登ワイン(白)をベースに少量のレモンを加えたシロップを生地にたっぷり染み込ませたサヴァラン。陸前高田のマツダファームの完熟紅ほっぺのコンフィチュールをアクセントに使い、クレームパティシエールとシャンティ、ライチで軽くフルーティに仕上げました。



(2) 「Patisserie Le Cadeau」 (パティスリー ルカドゥー)

所在地：群馬県伊勢崎市宮子町 3409-6

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/patisserie-le-cadeau/>

「サヴァラン・アグリユーム」 630 円

フランス産発酵バターを使用したブリオッシュに、ブラッドオレンジ果汁やラム酒、コアントローのシロップをたっぷり含ませ、仕上げに石川県能美市産の国造ゆずで爽やかな酸味をプラスしました。中央には、タヒチ産ヴァニラを使用したヴァニラクリームとシャンティ、フレッシュオレンジで初夏のティータイムにピッタリです。



(3) 「chez Y」 (シェ イグレック)

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/chez-y/>

所在地：東京都狛江市東和泉 3-11-15 アトリエ多摩川 101

「杏と味醂のサヴァラン」 600 円

金沢の老舗酒蔵(福光屋)の純米本味醂を、サヴァランの生地に漬け込んだ珍しい和風サヴァラン。オーナーシェフの広幡有紀さんが、北陸の食材に注目が集まってほしいと、石川県の希少なもち米を使って作られた本味醂を厳選使用。純米吟醸の酒粕とクリームチーズのクリームと杏をトッピングした独自の味わい。



(4) 「フランス菓子 エリティエ」

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

所在地：東京都文京区白山 2-29-6

「サヴァラン・KANAGASO」 734 円

石川県小松市、農口尚彦研究所の日本酒、観音下(かながそ)を浸み込ませたサヴァラン。純米大吟醸の酒粕をヨーグルトでのばしたペースト、生姜とレモンのコンフィ キャラメルシャンティにフルール・ド・セルを合わせました。



(5) 「patisserie boulangerie ENTIER」 (パティスリー ブーランジェリー アンティエ)

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/patisserie-boulangerie-entier/>

所在地：東京都目黒区原町 1-6-12 ブランドール 1F

「梅のブリアサヴァラン」 700 円

天然酵母を使い低温長時間発酵させたキメの細かいゾバ生地に加賀梅酒を染み込ませ、ブリアサヴァランチーズとクリームチーズを合わせたムースと東京産の梅のコンポートを合わせました。発酵をテーマに梅酒と乳製品のコク、フルーツの酸味の相性をお楽しみ下さい。



(6)「ニコラ&ハーブ」

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/nicolas-and-herbs/>

所在地：神奈川県三浦郡葉山町一色 1723-1

「甘栗かぼちゃと味噌のサバラン」 プティガトー650円

石川県産「甘栗かぼちゃ」を白餡と生クリームで合わせ、その下は、フランスの塩キャラメル(キャラメルサレ)のように、塩の代わりに塩味がしっかりした石川県の「奥能登味噌」をチョコレートとキャラメルクリームに入れました。プリオッシュ生地を焼いてから、葉山の家庭菜園のローズマリー、スパイス、パインアップル、オレンジジュース、ラム酒でアンビベ(染みこませること)。石川県、葉山、フランスハーブのパーフェクトコンビ。



<西日本 6 店>

(1)「Stella Prince」(ステラプリンス)

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/stella-prince/>

所在地：愛知県名古屋市中村区太閤通 7-15

「柚子レモンのサヴァラン」 583円

暑い日にもさっぱり食べられる柚子レモンのサヴァランです。金沢ゆずの皮も使用したコンフィとこの時期らしい爽やかなレモンを合わせました。サヴァランには柚子のお酒も少量使用しておりますが、幅広いお客様に喜んでいただけます。



(2)「Patisserie Ker」(パティスリーケール)

https://francepatisserieweek.com/pastryshops/patisserie_ker/

所在地：大阪府八尾市中田 5-64-3

「Baba "MARU" au gin」 920円

金沢 21 世紀美術館、球体のパビリオン"まる"からインスピレーションを得たフォルムが目を惹く Baba "MARU" au gin。焼き上げた生地につぶりと染み込ませたシロップには「金沢のアランビックジン "HACHIBAN"」を使用し、その生地には「奥能登の塩」をほんのりと効かせました。シロップとシャンティにひそませた「石川県打越産の緑茶"やぶきた"」の和の風味がアクセント。ジンと見事にマッチする宮崎県産マンゴーと沖縄県産パッションフルーツの爽やかな味わいが、暑い夏にぴったりな清涼感のあるケーキです。石川県の素材を活かした特別なケーキを皆様にお届けすることで支援をしたいという、シェフの想いが詰まっています。見た目も味わいも石川県を感じられる"Baba au Gin"です。



<4 店舗共通メニュー>

(3)「POIRE 帝塚山本店」大阪府大阪市阿倍野区帝塚山 1-6-16

<https://francepatisserieweek.com/pastryshops/poire-tezukayama/>

(4)「グレーヌ・ド・ポアール 玉出」大阪市西成区南津守 7-13-10

(5)「ポアール・ド・ジュネス 堂島」大阪市北区堂島 1-2-13

(6)「ポアール・アントレ あべのハルカス」大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43

「日本酒サヴァラン～ISHIKAWA～」 1,296円

石川県小松市の日本酒「観音下」(かながそ 農口尚彦研究所)をしっかりと効かせた大人の味わいです。アプリコットともち米に、甘酒クリームを使用した日本を感じるサヴァラン。「すべては"お客様のおいしい笑顔のために"。私たちは"思い出の名脇役"として、こころに甘くひっかかる、本物志向のスイーツをお届けします！」とグランシェフ 辻井良樹氏が心を込めて考案しました。

- ・ イベント公式サイト：<https://francepatisserieweek.com/>
- ・ 関連リリース：<https://www.atpress.ne.jp/news/394124>



【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 2024」 広報担当：滝口

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

全国の参加店リスト：https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KwIE7LkuSElCPNBhJOH4Jg79VD0Qpd_D/edit#gid=581419725

全店の関連画像ダウンロード：https://drive.google.com/drive/folders/1TStif4J2Im08vjUA_LuAyD9-u9nEp4cM

本リリースの画像一括ダウンロード URL：<https://www.atpress.ne.jp/releases/398597/image398597.zip>