

いわて果実 プレミアムスイーツフェア

IN TOKYO MIDTOWN HIBIYA



メゾン ジブレー
江森 宏之

2015年にミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップで日本代表のキャプテンを務め、優勝に導く。2017年7月にパティスリー「MAISON GIVRÉE(メゾン ジブレー)」をオープン。「フルーツ使いの魔術師」とも呼ばれ、季節のフルーツを使ったケーキ・ジェラート・アイスクリークが注目を浴びている。



ブーランジェリー スド
須藤 秀男

フランスの名店「タイユバン ロブション」で研鑽を積み、「ブーランジェリーブルディガラ二子玉川店」シェフに就任。その後、「ベルティエ銀座三越店」のシェフも務めあげ、「マリアージュ ドゥ ファリーヌ」と「コンフィチュールアッシュ」の統括責任者を経て2009年にブーランジェリー スドを開業。数々の受賞歴を持つ実力派シェフ。



アン グラン
金井 史章

2009年に渡仏。三ツ星レストラン「レストラン ギイ・サヴォア パリ」に入社。世界各国からセレブが訪れる環境で、上質なデザートを学ぶ。在籍中には同グループの二ツ星レストラン「ル・シベルタ」でシェフパティシエ代理を務める。帰国後、青山のビストロ「ブノワ」にシェフパティシエとして入社。2015年よりアン・グランで活躍。



La Paix ラベ
松本 一平

六本木などのレストランで修業をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン二ツ星レストラン「レッスン シェル」にて腕を磨く。2014年に日本橋に「La paix (ラベ)」をオープン。旬の食材をふんだんに用いたコースでは、四季に表れる日本らしさとモダンなフランスの融合が楽しめる。ミシュラン2018にて1ツ星を獲得。

店舗で開催

いわて果実フェア

新作 山葡萄のアイスクリームケーキ
新作 赤いリンゴのアップルパイ

プレミアムスイーツフェアで発表した
新作ケーキを期間限定で販売いたします。

【販売期間】11月未まで*
神奈川県大和市中央林間4-27-18
TEL.046-283-0296

店舗で開催

いわて果実フェア

紅玉のガレット・デ・ロワ
サワーチェリーウィッチ

プレミアムスイーツフェアで発表した
新作商品を期間限定で販売いたします。

【提供期間】11月未まで*
東京都世田谷区世田谷4丁目3-14
TEL.03-5426-0175

店舗で開催

いわて果実フェア

岩手の素材のアシェット
タルト・タン

陶芸作家、沖 誠さんの器を使った「ワンプレートデザート」
イートインカウンターでのみお召し上がりいただけます。

【販売期間】11/11(日)まで
東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階
TEL.03-5778-6161

店舗で開催

いわて果実フェア

おまかせコースに
いわての食材が登場!!

おまかせコースをご予約の際に
「いわてフェア」とお伝えください。

【提供期間】11/1(木)~11/11(日)
東京都中央区日本橋室町1-9-4 B1F
TEL.03-6262-3959

*限定数での販売のため、期間中でも売り切れの場合がございます。予めご了承ください。価格など詳しくは各店舗までお問い合わせください。

東京ミッドタウン日比谷 いわて果実フェア

下記の店舗にていわて果実*を使ったスイーツを販売しております。こちらもお見逃しなく!

10/29(月)~なくなり次第終了



boulangerie Bonheur
[ブーランジェリーポヌール]

岩手県産北斗のアップルクロワッサン

350円(税別)

バターが香る、ポヌール自慢のクロワッサンに、岩手県産のりんごとクリームチーズをトッピングして焼き上げました。フレッシュりんごがみずみずしくジュシーで、クリームチーズの爽やかさとよく合います。今しか食べられない、とれたての美味しさをお楽しみください。



Pâtisserie & Café DEL'IMMO
[ドリーモ]

渋谷ヒカリエ店、目白店でも販売します

ブロードボム

620円(税別)

第4のチョコレートと呼ばれるブロードチョコレートとマロンのムース。岩手県産りんごとアプリコットのジュレにラムが香るバニラのブリュレ。岩手県産のりんごとマロンを合わせることで季節感を前面に出し、この時期でしか味わえない特別なケーキに仕上がりました。



*販売期間は店舗により異なります。*なくなり次第販売を終了させていただきます。*期間中、りんごの産地・品種が変更になる可能性があります。詳しくは店頭にてご確認ください。