

東京スカイツリー®5周年記念 食欲の秋に、自分へのご褒美や贈答用に！ No.1パティシエ&高さ世界No.1タワー 「東京スカイツリー® No.1 パティシエ コレクション」

東京スカイツリーが開業5周年を迎えたことを記念して、開業2周年より毎年行ってきた有名パティシエとのコラボ商品「パティシエ コレクション」の中から、特に人気の高かった商品をアンコール販売します。

「パティシエ コレクション」は、国内外でナンバーワンの称号を持つ有名パティシエが毎年様々なテーマでプロデュースし、東京スカイツリー内のオフィシャルショップ「THE SKYTREE SHOP」で販売する人気企画です。

食欲の秋に高さ世界No.1のタワーでNo.1パティシエのここでしかお買い求めいただけないオリジナルスイーツを手にとってみてはいかがでしょうかでしょう。

■東京スカイツリー® No.1 パティシエ コレクション

販売場所 東京スカイツリーオフィシャルショップ「THE SKYTREE SHOP」

販売期間 2017年9月1日（金）より限定販売

※限定商品のためなくなり次第販売終了となります。



▲アンコール販売の焼き菓子5種をプロデュースした5人のパティシエ

つじぐち ひろのぶ
ダックワーズ ～辻口 博啓シェフ～



香り豊かなベルギーチョコをクリームに使用した上品なショコラと、仏産ストロベリーシロップを使い、香りと酸味のバランスにこだわったストロベリーチョコクリーム
のダックワーズです。

3個入 626円(税込) 7個入 1,706円(税込)

＜辻口博啓シェフのご紹介＞

『モンサンクレール』他、コンセプトの異なる13ブランドを展開。国際的なショコラ品評会C.C.C.で、4年連続最高評価を獲得。

「インターナショナルチョコレートアワード世界大会」では2年連続金賞を受賞するなど日本を代表するシェフの1人。



コメント

日本一高いスカイツリーが5周年をむかえた。東京に
いるとかならず目にするスカイツリーに日本の未来が
見える。心よりおめでとうございます。5周年を祝い
スペシャルなダックワーズをふたび！期間限定で出品
します。ぜひお楽しみ下さい！

ほりえ しん
チーズ ガレット ブルトンヌ ～堀江 新シェフ～

ザックリとした歯ごたえとキレ味の良い塩味が、甘さと風味を引き立てる厚焼きクッキー。フランスの伝統菓子を、人気のカマンベール・チェダー・ゴルゴンゾーラの3種のチーズ味に仕立てました。

3個入 626円(税込) 7個入 1,706円(税込)

＜堀江新シェフのご紹介＞



『ラ・ヴィ・ドゥース』オーナーパティシエ。
「シャルルブルーストコンクール」優勝や「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」個人部門優勝など多くの実績を持つ。

日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員。



コメント

この度は5周年おめでとうございます。
建設されて5年が経った今でも見上げる度にいつも当時の感動がよみがえると同時に今後への期待も膨らみます。
10年、20年後もシンボルとして輝き続けていることを心よりお祈りします。

かきもと あきひろ

キャラメルパッション ～垣本 晃宏シェフ～



自家製キャラメルを練りこんだ風味豊かなフィナンシェに、パッションフルーツのシロップをあしらいました。キャラメルほろ苦さとパッションフルーツのさわやかな酸味をご堪能ください。

3個入 626円（税込） 7個入 1,706円（税込）

＜垣本晃宏シェフのご紹介＞

『アサンブラージュ カキモト』オーナーシェフ。製菓学校を卒業後、サロンドロワイヤル他、数々の名店を経て2016年独立。

2011年「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」氷彫刻部門個人優勝。



コメント

開業5周年おめでとうございます。2014年の販売で、ご好評を頂いたキャラメルパッションを、ふたたび皆様のもとにお届けすることができ、大変嬉しく思います。楽しい旅の思い出とともに、ぜひご賞味ください。

かきさわ あや

ベジタブルクッキー ～柿沢 安耶シェフ～

爽やかな小松菜クッキーと国産かぼちゃを使用したパンプキンクッキーに、チョコチップを合わせました。素材の味をそのまま楽しめる、野菜にこだわるシェフならではの味をお楽しみください。

6個入 626円（税込） 16個入 1,706円（税込）

＜柿沢安耶シェフのご紹介＞



ローカーボベジスイーツ専門店『パティスリー ポタジエ』オーナーパティシエール。

「おいしいだけでなく、食べた人が健康になれる料理やスイーツ」を志し、野菜の新しい食べ方や可能性を提案。



コメント

スカイツリー開業5周年！おめでとうございます。これからも日本のランドマークとして輝き続けてください。東京代表の小松菜、日本の美味しいカボチャのクッキーがご好評いただき、嬉しいです。ベジタブルクッキーがたくさんの方の笑顔の輪を広げてくれることを願っております。

「東京スカイツリー® No.1 パティシエ コレクション」商品紹介

アーモンド フロランティーヌ シトロン ～横田 康子シェフ～



ローストしたスライスアーモンドの香ばしさ、こくのあるキャラメル甘さに、レモンのさわやかさをプラス。さっくりとした歯ざわりのクッキーを合わせ、食感も楽しめるサブレに仕上げました。

4個入 626円(税込) 10個入 1,706円(税込)

<横田康子シェフのご紹介>

辻口博啓シェフのもと、製菓教室の主任講師をつとめる他、朝の連続テレビ小説の製菓指導・製菓制作を担当。

2016年「モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」では総合3位、デザート部門1位の成績を収める。



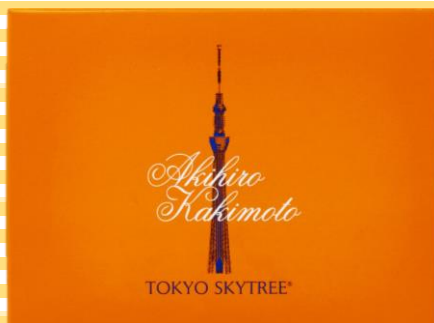
コメント

開業5周年おめでとうございます。力強く誰からも愛される優雅なスカイツリーがこれからもたくさんの方に楽しんでいただけることを願っております。5周年記念でまたお菓子をつくれてとても光栄です。たくさんの方に召し上がっていただけると嬉しいです。

「東京スカイツリー® No.1 パティシエ コレクション」パッケージご紹介



▲ダックワーズ



▲キャラメルパッション



▲チーズ ガレット ブルトンヌ



▲ベジタブルクッキー



▲アーモンド
フロランティーヌ シトロン