

NEWS RELEASE

2015年12月15日

関西みやげを変える、至福のスイーツ専門ショップ。
 新大阪駅に

スイーツ・パティオ

「Sweets PATIO」

12/17(木)オープン!



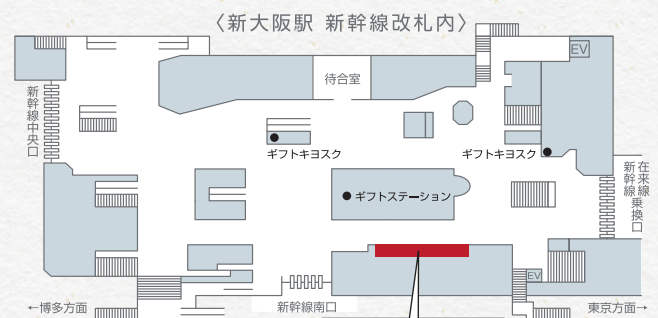
新大阪駅の新幹線改札内に、関西選りすぐりの4ブランドを集めた洋菓子ギフトの専門ショップが誕生します。

東海キヨスクがプロデュースする”Sweets PATIO”。名前は、陽光が降りそそぎ人々が楽しく集うスペインの中庭「パティオ」に由来しており、明るく開放的な店づくりとしました。

“Sweets PATIO”を構成するのは、大阪の有名パティスリー「ムッシュ マキノ」が監修する初のチョコレートショップ「ムッシュ ショコラ」と大阪みやげの代名詞「おこし」の老舗和菓子店「あみだ池 大黒」が新ブランド(ダイコク ジャーニー)を立ち上げ、和と洋をマッチングさせた新感覚スイーツの2つのオリジナルブランド。それに、「堂島ロール」で有名な「パティスリー モンシェール」と芦屋マダムに支持され続ける本格的洋菓子「アンリ・シャルパンティエ」(期間限定)の2つの人気ブランドです。

ここに来れば関西でのおみやげ選びに迷うことはありません。

東海キヨスクは、今年11月20日にも東京駅八重洲中央口におみやげからデイリー商品までを取り揃えた「GRAND KIOSK 東京」をオープンさせており、新たな形態のショップ展開を積極的に進めています。そのノウハウを結集した”Sweets PATIO”は、オープン前から話題的。ビジネスマンから旅行客まで、新幹線を利用するすべての人に「ちょっと気のきいたスイーツ」を提供する当ショップに、ぜひお立ち寄りください。


Sweets PATIO

 営業時間 7:00~21:15
 12/17(オープン日)は11:00~

新
ブランド

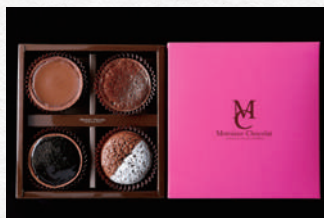


【ムッシュ ショコラ】

満を持して登場する「ムッシュ マキノ」のショコラ専門店

関西スイーツ界の重鎮であり、行列ができる店「ムッシュ マキノ」を手がける牧野眞一氏の新しい挑戦。プレミアムなショコラスーツだけを展開する新ブランドがデビューします。世界6カ国のカカオを使用したチョコレートを中心に厳選素材をブレンドしたオリジナルスイーツたち。本物を求める大人にこそ贈りたいラインナップは、地元大阪のムッシュ マキノファンをも魅了するでしょう。

牧野氏のこだわりは、「五感に働きかける」お菓子と店づくりです。どの商品も、一口食べた瞬間からカカオの味わいと豊かな香りが感じられ、新鮮な食感をもたらし、美しい輝きが見てとれるのは、まさにショコラを知り尽くした牧野眞一ならではの世界です。



ムッシュ ショコラ

世界各国のカカオから作られたチョコレートに、こだわりの素材と手法をブレンドした今までにないショコラタルト。上質でプレミアムな食感と豊かなカカオの風味をお楽しみ下さい。

- ・1,080円(税込) 4個入
(ムースショコラ、塩ショコラ、蒸しショコラ、くるとバナナのブラウニー)
- ・1,620円(税込) 6個入
(ムースショコラ、塩ショコラ、蒸しショコラ、くるとバナナのブラウニー、マシュマロガナッシュ、フォンダンショコラ)

ショコラ ジャパン

生クリームをたっぷり使用したガナッシュ、それを包む白あんとチョコレートを練りこんだフィリング。しっとりとなめらかなダークチョコのビスキュイで包み3層に焼き上げました。

- ・1,080円(税込) 8個入
- ・1,620円(税込) 12個入

新
ブランド



【ダイコク ジャーニー】

文化2年創業の老舗が手がける新ブランド

縁起の良い伝統菓子「おこし」を200年以上つくりつづけている、あみだ池大黒。大阪名物「おこし」は、「大阪を訪れる人々に、大阪らしさと縁起の良さを共有していただける名物を」との想いから生まれました。あみだ池大黒はその名のとおり、水路交易で栄えた大阪・あみだ池の地に創業し、五穀豊穡の福をもたらす「大黒様」をシンボルとしています。

江戸時代からつづく老舗が手がける初めての和洋スイーツショップ。日本と異国、今と昔を行き来して試行錯誤を重ね、「お米に合う食材にたどり着いて生まれたお菓子」をコンセプトに新ブランド「DAIKOKU JOURNEY」が誕生しました。

「おこし」を進化させた新感覚スイーツたち。「Sweets PATIO」が初登場となる新商品「大阪のえんぎもん パイ三度」、懐かしくも新しい大阪みやげをお楽しみください。



大阪のえんぎもん パイ三度

人気のバイサンドにおこしで使用している米バフをふりかけています。おこしを製造している「あみだ池大黒」ならではのこだわりです。メープル、ビターチョコレート、ストロベリーの各3種類をご用意いたしました。

- ・540円(税込) 3個入
- ・1,080円(税込) 6個入
- ・1,620円(税込) 10個入



[パティスリー モンシェール]

大阪・堂島から「幸せとご縁」を届けるスイーツ

「モンシェール」とはフランス語で「私の大切な人」という意味を表します。

パリで見た美しい光景に感銘を受け、12年前にたった数人で始めたパティスリーは、水路が育んだビジネス街、大阪の堂島で生まれました。口コミから爆発的人气を得た「堂島ロール」が雑誌・TVの手みやげランキングに次々と選ばれるなど、今や贈って喜ばれる大阪みやげとして、確固たる地位を築いています。

この度、「Sweets PATIO」には、【「大阪・堂島」と焼印してある大阪限定「堂島ロール」】の他、【米市場で栄えた堂島にゆかりある食材のお米（国産米粉）を使用した大阪限定「堂島カステラ」や「堂島フィナンシェ」】、そして、【堂島ロールに季節のフルーツを忍ばせ、移り変わる日本の四季を感じさせるロールケーキ「季節の堂島ロール」】を陸路の玄関口で販売致します。原材料までこだわった美味しいスイーツは、上質な大阪みやげに最適です。



堂島ロール

大阪から日本全国へ、「一巻きロール」を広げたパイオニア。しぼりたてのようなクリームが不動の人気。
・1,400円(税込)1本 ・780円(税込)ハーフ



堂島カステラ

卵たっぷりの生地に、堂島の土地とゆかりある食材のお米（国産米粉）とモンシェールのクリームを練り込み、アカシアのはちみつで甘さを加えてオープンでじっくり焼き上げた、しっとり贅沢カステラ。
・1,080円(税込)1本



季節の堂島ロール〜いちごロール

堂島ロールにカスタードクリームを絞り、国産いちごを丸ごと並べて、卵風味の生地で優しく巻き上げた季節限定の堂島ロール。
・1,680円(税込)1本

期間
限定



HENRI CHARPENTIER

ASHIYA 1969

[アンリ・シャルパンティエ]

伝統のフランス菓子が愛される超人気店

アンリ・シャルパンティエは、1969年、創業のきっかけとなった「クレープ・シュゼット」をはじめ、デザートが食べられる喫茶店として兵庫・芦屋の街に誕生しました。現在は、大切な日の大切な人への贈りものに選ばれるブランドとして百貨店のほか海外へも展開している有名店です。

アンリ・シャルパンティエの名を世界に広めたのは、フランスの焼き菓子、「フィナンシェ」でしょう。2012年度、フィナンシェ年間販売個数世界一でギネス世界記録®に認定されました(2,366万4,327個)。ほかにも、お客さまに「幸せ・喜び・驚き」をお伝えするべくレシピや製法の研究を重ね、マドレーヌなど多くの焼き菓子やケーキを生み出しています。



フィナンシェ

アンリ・シャルパンティエは40年前からフィナンシェをつくり、進化させてきました。香りに優れたマルコナ種とフリッツ種のアーモンドをブレンドし、北海道産のオリジナル発酵バターを使用。世界一のフィナンシェを目指したアーモンドと発酵バターの重厚な香りをお楽しみ頂けます。
・1,080円(税込)8個入

宇治抹茶フィナンシェ

フィナンシェに和の風味をプラスしました。宇治抹茶の芳香とほろ苦さが漂います。
・1,296円(税込)8個入

フィナンシェ・マドレーヌ 詰め合わせ

アンリ・シャルパンティエでもっとも広く長く愛されている焼き菓子<フィナンシェ>と<マドレーヌ>を、仲良くひとつに詰め合わせました。
・2,160円(税込)16個入
・3,240円(税込)24個入