

## 日本の洋菓子文化を世界に 洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」 関西国際空港に新店

株式会社シュゼット・ホールディングス(本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、2023年12月5日(火)、関西国際空港の新国際線出国エリアに新店をオープンしました。代表商品のフィナンシェを中心としたラインナップで、すべて関西国際空港でしか購入できない限定パッケージです。

アンリのフィナンシェは、2021年に世界で一番売れているフィナンシェ※として認定されました。インバウンドのお客様にフィナンシェの魅力をお伝えするとともに、『日本土産といえばアンリ』とっていただけるような、日本の洋菓子文化を世界に発信していきます。 ※2021年イブソス社調査

関西国際空港は、第1ターミナルビルの国際線出国エリアがリノベーションされ、12月5日にオープンしました。新しい国際線出国エリアは免税店の他、新たなコンセプトとなる中央のプラザエリアと4つのMood エリアを展開し、ご利用のお客さまに新たな旅の体験をご提供します。Moodエリアは雰囲気異なる4つのエリアで構成されており、アンリ・シャルパンティエはCuriousエリアに出店します。



### 【フィナンシェ】

アーモンドはカリフォルニア産使用。雨が少なく乾燥した地域で育てられたアーモンドは、甘みが凝縮されて、より一層美味しいフィナンシェになりました。北海道根室・釧路地域の生乳を使った発酵バターを使用しております。アーモンドと発酵バターの重厚な香りをお楽しみください。



フィナンシェは、フランス語で「金融家」という意味を持っています。その意に因み、インバウンドのお客様に喜ばれる縁起の良い、金塊色のパッケージにしました。



### 【商品/内容】

- ・フィナンシェ 8個入 ¥1,400
- ・フィナンシェ 14個入 ¥2,300
- ・京都宇治抹茶フィナンシェ天峰 5個入 ¥1,400
- ・京都宇治抹茶フィナンシェ天峰 10個入 ¥2,600
- ・京都宇治抹茶フィナンシェ天峰詰合せ 12個入 ¥2,500

### 【京都宇治抹茶フィナンシェ】

深く芳醇な味わいと、宇治抹茶本来の甘みや香りを品よく調和された逸品にするため、茶師の最高位「茶師十段」の称号を持つ東源兵衛氏とともに茶葉を厳選し、独自ブレンド。新たに開発された食べる抹茶【天峰】を使用したフィナンシェです。

パッケージは、古都京都の町家の丸窓の格子戸をモチーフに金色のスリーブで雅な華やかさを演出。京都宇治抹茶カラーの深い緑にしました。



### ■ 店舗情報

- 【店舗名称】 アンリ・シャルパンティエ  
TASTE OF KANSAI 関西旅日記
- 【所在地】 関西国際空港 第1ターミナル  
新国際線出国エリア内
- 【営業時間】 6:00~24:15  
※営業時間はフライトにより変更する場合があります

### <ご参考> アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『グレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(国内94店舗、海外6店舗)。菓子世界大会第1位のパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。 公式 HP : <https://www.henri-charpentier.com/>

<リリースに関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報担当  
TEL : 0798-36-8912 MAIL : [pr@suzette.jp](mailto:pr@suzette.jp)