

『PATISSERIE GIN NO MORI』メディア向け試食会レポート

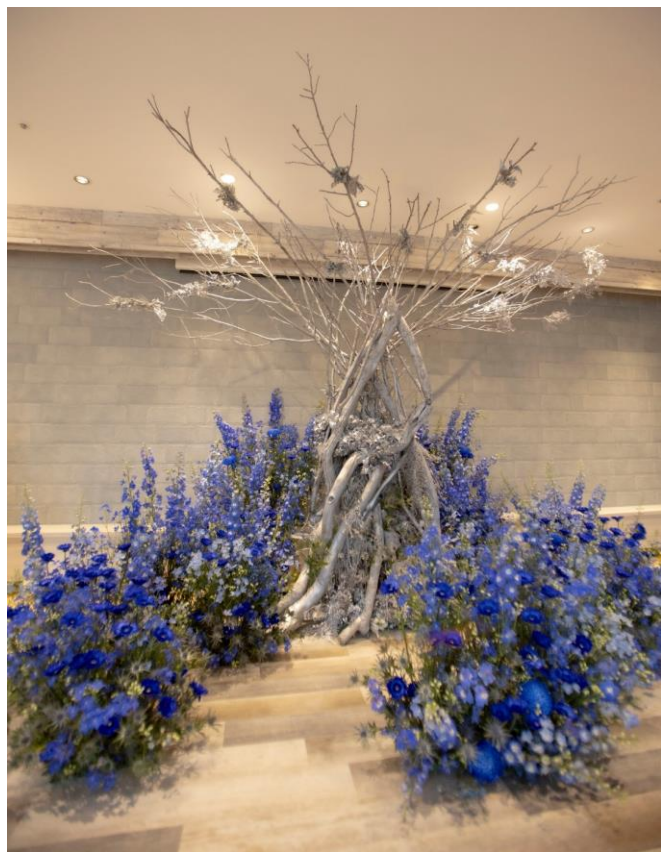
“人気のスイーツランキング”1位獲得の注目の逸品

人気急上昇中のお取り寄せスイーツブランドが初の試食会を開催！

ギフトコーディネーターによる、“ほめられ手土産”にまつわるクロストークも展開

～渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階 Carat (カラット) 東急フード
ショーエッジにPOP-UPストアオープンをサプライズ発表！～
2019年11月14日(木)～20日(水) 期間限定開催

株式会社銀の森コーポレーション(本社：岐阜県恵那市、代表取締役社長：渡邊好作)は、どんぐりや森の食材を使った最高級のクッキーを詰め合わせた人気の「プティボワ」のメディア向け試食会を、2019年10月17日(木)に開催いたしました。



流行の発信地であり、感度の高い女性で賑わう銀座に、“森”をイメージした会場が登場。総勢34人のインフルエンサーたちも「プティボワ」に詰められた20種類ものクッキーを楽しみました。「プティボワ」をはじめて試食した女性たちは「ヘーゼルナッツやレーズン、胡桃、山椒などを使ったクッキーは繊細で複雑な味わい」「見た目にも多彩で誰かにプレゼントしたくなる逸品」「自分へのご褒美に購入して、子どもには内緒でこっそり一人で食べたい」など、試食会を楽しんでいる様子でした。

「プティボワ」の魅力を解説

試食会では「PATISSERIE GIN NO MORI」シェフ パティシエ 吉田達哉（よしだ たつや）が、「PATISSERIE GIN NO MORI」誕生の背景やこだわり、さらに人気の高いクッキー缶「プティボワ」の商品について説明をいたしました。

「プティボワ」は森の癒しを洋菓子を通じて感じていただけるように、という思いを込めて作られたものであることや、国産のどんぐり粉や、クマ笹、山椒、山査子など森の食材に特化したクッキーであること。さらに青いオリジナルデザインの缶は開けるときに宝石箱のような感動を作り出せるよう、あえて仕切りを使わずに作っていることが特徴であり、人気の理由のひとつであることを語りました。



シェフ パティシエ 吉田達哉



ギフトコーディネーター 富田いずみ様



“ほめられる手土産”をギフトコーディネーターが解説

さらに試食会ではギフトコーディネーターの富田いずみさんをお招きし、ハロウィンやクリスマスなど贈り物をする機会が増えるイベントシーズンを迎えるタイミングにぴったりな、手土産のマナーや選ぶ際のポイントなどについてもお話をいただきました。

● 手土産は“どんな場面で出すのか”を考えるのが重要

保存期間が長く、食べやすい焼き菓子は手土産の定番ですが、ホームパーティーや親戚の集まりの時の手土産には、包装されていないものをテーブルに広げると画映えし、会話がさらに弾みきっかけにもなります。

また親戚の集まりなどでは「いい関係が末永く続きますように」という願いを込めて、カステラなど「竿もの」と呼ばれる長さのあるお菓子を贈るとセンスが光り、みなさんに喜ばれます。

持ち寄る際には“青いパッケージのもの”など、手土産にもドレスコードをもうけても面白いですね。

● 手土産を贈る際に気を付けたいことは“きちんと感”の演出

手土産は、贈る方をたてたり、場を盛り上げるような包装にこだわっているものを贈ることをおすすめします。しかし、目上の方に贈り物をする際は豪華であったり高ければいいというわけではなく、むしろ高すぎると失礼に思われることもあります。どんな場面でも「ものよりも気持ちのほうがか大切だ」ということを表したほうが喜ばれます。例えば、素材そのものの味をベースに作られているお菓子や食べ物は、食べる方を大切に想う気持ちが伝わるためおすすめです。

東京3回目となるPOP-UPショップ限定オープンを告知

試食会の最後には「PATISSERIE GIN NO MORI」のPOP-UPショップが2019年11月14日（木）から20日（水）まで期間限定で渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階 Carat (カラット) 東急フードショーエッジ Event Stageにオープンされることも先行告知しました。



Carat (カラット) 東急フードショーエッジ イメージ

今春はじめて東京で期間限定で出店された際のお客様からの好評を受け、この度3回目の「PATISSERIE GIN NO MORI」POP-UPショップ出店のはこびとなりました。活気ある渋谷の店舗より、たくさんのお客様に「PATISSERIE GIN NO MORI」の魅力をお届けいたします。是非、ご期待ください。

■ 取り扱い商品

- ・プチボワ 150 缶
- ・プチボワ 180 缶
- ・プチボワ 120 ※渋谷限定品
- ・パウンドケーキ2種



■ POP-UPショップ概要

- ・開催期間：2019年11月14日（木）～11月20日（水）
- ・開催場所：渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階 Carat (カラット) 東急フードショーエッジ
※11月1日（金）開業
- ・開催時間：10：00～21：00

「PATISSERIE GIN NO MORI」とは

「PATISSERIE GIN NO MORI」のお店は、岐阜県の恵那の森の中にあります。四季折々の美しい色彩、豊かな香りを放つ木々や草花。そして、一粒として同じものがない木の実や果実たち。数え切れない命を育む森は、どこまでも奥深く、魅力に溢れた場所です。森の素材をじっくり吟味し、自然そのままの美味しさの無限の可能性を追求したい。私たちはそんな思いで、一つ一つ心を込めて丁寧に、お菓子を手作りしています。

お店には、「プティボワ」をはじめ、パウンドケーキやコンフィチュールなど、森の恵みをふんだんに使ったお菓子が並んでいます。ほんのひととき、慌ただしい日常を忘れて自然の美味しさに癒されていたり、「森のおすそわけ」をご用意して、お待ちしております。



About pâtissier CHEST&NUTS

「銀の森にしかないお菓子を作るなら何がいいだろう？あっと驚くようなお菓子を。」

森の恵みを日々研究し、新しい味を生み出す料理長のチェスと、五感を頼りに美味しい食材を探し出すのが得意な副料理長のナッツ。

アイデアあふれるお菓子を、心込めて丁寧に、手作りしています。



PATISSERIE GIN NO MORIのキャラクター「チェス」と「ナッツ」

■「PATISSERIE GIN NO MORI」

<https://ginnomori.info/patisserie/>