

目玉は、本格パティシエ気分を実現！「お店1日まるごと貸し切り・体験型リターン」
世界にひとつだけのオリジナルケーキを作って、大切な人や仲間とサプライズパーティーを

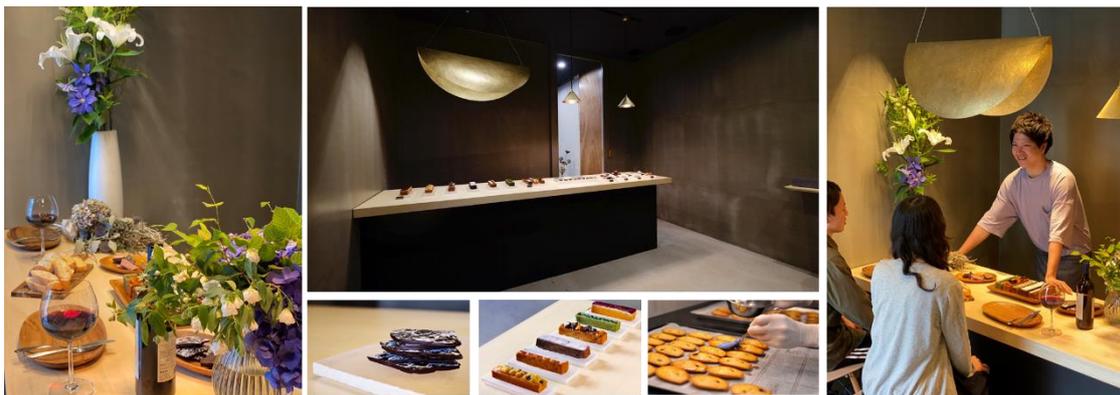
自由が丘の人気ショコラトゥリー「LIFE IS PÂTISSIER」、

6月5日（金）9時より「CAMPFIRE」にて、
クラウドファンディングスタート

公開 URL <https://camp-fire.jp/projects/view/277994>

— お菓子の力で、笑顔と元気とサプライズを！ —

チョコレートと焼き菓子のお店「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ)」(所在地：東京都世田谷区奥沢／代表：太田 悠一)は、2020年6月5日（金）9時よりクラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて限定発売をスタートいたします。



写真は、本格パティシエ気分を体験できる「お店1日丸ごと貸し切り・体験型リターン」のイメージ
オリジナルケーキ作りに挑戦したり、お花を飾ってパーティーを演出したり、楽しみ方は自由自在。

■最大の目玉は、本格パティシエ気分でオリジナルケーキづくりに挑戦したり、大切な人・仲間とサプライズパーティを楽しめる「お店1日まるごと貸切・体験型リターン」

「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ／以下 L.I.P)」は、チョコレートと焼き菓子を中心としたテイクアウトのショコラ専門店で、主力商品のパウンドケーキやボンボンショコラをはじめ、サブレやマドレーヌなど、全部で約30種類のチョコレートと焼き菓子を取扱いしています。商品力はもちろんですが、それ以上に会話や居心地の良さ、作り手とお客様とのコミュニケーションを『付加価値』として提供できる新しい考え方のパティスリーを目指して2020年1月にオープンし、地元自由ヶ丘近隣の方々をはじめ、観光客の皆様にご愛顧いただいております。

<新型コロナウイルス感染拡大による自粛期間が“ひらめき”となった新しい試み>

新型コロナウイルス感染拡大により多くの飲食店が被害を受けている中、わたしたちも大

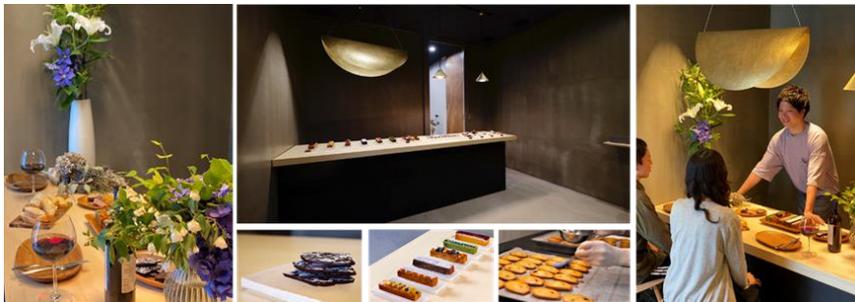
変苦境に直面してまいりましたが、こういう時こそ既存のやり方や固定観念を見直し、これからの新しい時代に向けて、自分たちも守るべきところは守りながら、変わるべきことは変わり、進化し、そして前進していくチャンスなのではないかと考えています。

今回、クラウドファンディングという初めての試みで、当店を利用したことがあるお客様、初めてのお客様、遠方にお住まいのお客様など、様々なお客様にお楽しみいただけるようなラインナップをご用意いたしました。オンラインショップで扱っていない商品や、オンラインショップよりもちょっとお得な商品、今回のプロジェクトのために製作した限定商品など、さまざまなラインナップをご用意しています。

今回のリターンの中で特にフォーカスしたいのは、LIFE IS PÂTISSIER の店舗を丸ごと貸切にして、自由にお楽しみいただける「体験型リターン」です。お店のスペースや調理器具、食材を自由に使って本格的なパティシエ気分の世界にひとつしかないオリジナルケーキづくりに挑戦したり、大切な人や大切な仲間を招いたサプライズパーティーを行うなど、使い方、楽しみ方は自由です。

【 LIFE IS PÂTISSIER が自信をもってオススメする『体験型リターン』 】

大切な人へお菓子でサプライズを！ 本格パティシエ気分大切な仲間をおもてなし 「店舗一日まるごと貸切」体験型リターン



LIFE IS PÂTISSIER の店舗を1日まるごと貸切に。キッチン、食材、調理道具をお使いいただき、世界にひとつだけのオリジナルケーキづくりに挑戦したり、空間を目いっぱい装飾して大切な方へのサプライズを企画したり、仲間を呼んでプチパーティーを開いたり、楽しみ方は自由です。ご要望に合わせて、パティシエがあなたと一緒に企画からサポートいたします。

参加人数：1組8名程度まで／対象期間：2020年8月～12月

(プランやイメージをご相談いただきながら、パティシエがサポートいたします)

お客様とどんな楽しい時間を共有できるのか、今からとっても楽しみであるのと同時に、お客様にとって、リターンを選ぶ時間も楽しく感じてもらえたらと思っています。LIFE IS PÂTISSIER は、これからもお菓子を通して、日本を元気にしていきたいと思っています。

<クラウドファンディング概要>

- ・募集期間：2020年6月5日(金)9時～2020年7月5日(日)予定
- ・リターン種類：全9種類

・サイト URL : <https://camp-fire.jp/projects/view/277994>

<店主よりひと言>



当店は今年の1月に東京・自由が丘にオープンした、チョコレートと焼き菓子の専門店です。新型コロナウイルスにより不安な日々が続いていますが、こんな時期だからこそ、美味しいお菓子を世の中にお届けすることが大切だと感じています！少しでも多くのお客様に楽しんでいただくためにも、じっと静観するのではなく、前向きに発信していきたいと思い、今回のプロジェクトを立ち上げました。お菓子を通して、楽しく豊かな時間を作っていきましょう！

太田 悠一 (Ohta Yuichi) 神奈川県出身・1986年生まれ

ケーキ屋4年、レストラン3年、ショコラティエ6年。

Q.E.D.CLUB (レストラン)、(株)フランセコンフェクショナリー (ケーキ) 他にて修行。マルシェやポップアップストアでの実験的な出店を経て2020年1月に、“好きを仕事に”という想いを表現した焼き菓子とチョコレートを主力商品にした初の実店舗「LIFE IS PATISSIER (ライフ イズ パティシエ)」を自由ヶ丘にオープン。

リターンのご紹介

■リターン①：3,000円／「リーフキャラメル1箱」

リーフキャラメルは、サクサクの食感に焼き上げたキャラメルをチョコレートでコーティングした、当店の人気商品です。チョコレートとキャラメルが織りなす甘さとほろ苦さの絶妙なバランスと、こだわり抜いた新しい食感はぜひ一度味わっていただきたい一品です。

お届け予定：2020年8月



■リターン②：3,500円／「パイナップルのパウンドケーキ1本」



今回のプロジェクトのために考案した限定商品。ココナッツのお酒に付け込んだパイナップルを、表面だけでなく中にもたっぷり使用し、生地には体にやさしいココナッツシュガーを使用。パイナップルのすっきりとした甘さとしっとり食感の生地、ふわりと香る絶妙なバランス、夏らしく見た目にもさわやかな食べ応えのある一品です。

お届け予定：2020年8月

■リターン③：3,500 円／「テリーヌショコラ 1 本」

チョコレートが好きな人のために作った、とても濃厚なスイーツ。ガナッシュのようになめらかな口溶けと、チョコレートの上品な味わい。冷やしてお召し上がりいただくことで、ひんやりとろける食感をお楽しみいただけます。

お届け予定：2020 年 8 月



■リターン④：5,000 円／「人気商品の詰め合わせ (S)」



初めてのお客様にもおススメな人気商品の詰め合わせです。人気商品であるリーフキャラメルを中心に、異なる 4 種のチョコレートと焼き菓子をお楽しみいただけます。

お届け予定：2020 年 8 月

<詰め合わせ内容>

- ・リーフキャラメル/1 箱：サクサクの食感に炊き上げたキャラメルをチョコレートでコーティングした新食感の一品。
- ・オレンジット 1 箱：オレンジを一本一本丁寧にチョコレートでコーティング。和三盆とシナモンを絡めた上品な味わいの一品。
- ・ペッパーサブレ 1 枚：バター、塩、コショウの絶妙なバランスを楽しめるサブレ。
- ・ショコラサブレ 1 枚：ココアのほろ苦さとチョコレートの甘味、塩のアクセントがやみつきになるサブレ。

■リターン⑤：7,000 円／「人気商品の詰め合わせ (M)」

チョコレート、フルーツ、キャラメル、抹茶。4 種のパウンドケーキも楽しめる人気商品の詰め合わせです。パウンドケーキは食べ比べしやすいハーフサイズです。

お届け予定：2020 年 8 月



<詰め合わせ内容>

- ・チョコレート/ハーフ 1 本：チョコレートをふんだんに使用した濃厚なケーキ。中には 4 種のベリーソースが入っており、温めても美味しくお召し上がりいただけます（電子レンジで 500W で 10 秒）。
- ・フルーツ/ハーフ 1 本：白ワインに漬けたフルーツとナッツがぎっしり詰まった深い味わいを堪能できるケーキ。
- ・キャラメルポム/ハーフ 1 本：りんごの果肉と煮汁で作ったキャラメルを使用した贅沢なケーキ。
- ・抹茶/ハーフ 1 本：沖縄の和三盆、京都の抹茶、丹波豆を合わせ、しっとり焼き上げたやさしい味わいのケーキ。
- ・ペッパーサブレ 1 枚、ショコラサブレ 1 枚、オレンジット 1 箱

■リターン⑥：10,000 円／「2 種のケーキとリーフキャラメルセット」



新商品の「パイナップルのパウンドケーキ」と人気の高い定番ケーキ「テリーヌショコラ」、「リーフキャラメル」を存分にお楽しみいただけるセットです。

<詰め合わせ内容>

- ・パイナップルのパウンドケーキ/1 本：今回のプレゼントでパイナップルを表面だけでなく中にもたっぷり使
- ・リーフキャラメル 1 箱：サクサクの食感に炊き上げたキャラメルをチョコレートでコーティングした新食感の一品。
- ・テリーヌショコラ/1 本：チョコレート好きのための濃厚なスイーツ。冷やして食べるとより美味しい一品。

お届け予定：2020 年 8 月

△△

■リターン⑦：25,000 円／「人気商品の詰め合わせ（L）」

パウンドケーキ、ボンボンショコラ、サブ
レ、キャラメル。じっくりたっぷりお楽しみ
いただける、盛りだくさんの詰め合わせで
す。ボンボンショコラの9個入りは、店頭以
外では購入できませんのでオススメです。

お届け予定：2020年8月



<詰め合わせ内容>

- ・ボンボンショコラ9個入り1箱：味がカカオ60%、トンカ、コーヒー、オレンジナッツ、フランボワーズキャラメル、ピスタチオ、ハチミツオレンジ、紅茶、ヘーゼルナッツ。
- ・パイナップルのパウンドケーキ/1本：今回のプロジェクトのために考案した限定商品です。ココナッツのお酒に漬け込んだパイナップルを表面だけでなく中にもたっぷり使用し、生地には体にやさしいココナッツシュガーを使用。
- ・テリーヌショコラ/1本：チョコレート好きのための濃厚なスイーツ。冷やして食べるとより美味しい一品。
- ・フルーツ/1本：白ワインに漬けたフルーツとナッツがぎゅっと詰まった深い味わいを堪能できるケーキ。
- ・リーフキャラメル1箱：サクサクの食感に炊き上げたキャラメルをチョコレートでコーティングした新食感の一品。
- ・オランジェット1箱：オレンジを一本一本丁寧にチョコレートでコーティング。和三盆とシナモンを絡めた上品な味わい。
- ・ペッパーサブレ1枚：バター、塩、コショウの絶妙なバランスを楽しめるサブレ。
- ・ショコラサブレ1枚：ココアのほろ苦さとチョコレートの甘味、塩のアクセントがやみつきになるサブレ。

■リターン⑧：50,000 円／「オリジナルケーキ1ホール」



お好みの食材や風味をお伺いし、オリジナルのホールケーキを当店でご提案・製作いたします。お客様のご要望にできる限りお応えしますので、こんなケーキが食べてみたい！という想いを自由にお寄せください。

- ・ケーキの基本サイズ：20 cm×20 cm×高さ5cm
- ・ケーキのお渡し方法：配送もしくは店頭でのお受け渡し
- ・対象期間：2020年8月～2020年12月

■リターン⑨：150,000 円「LIFE IS PÂTISSIER 一日貸切」1組8名まで



当店は内装デザインにもこだわっております。小さな空間だからこそ、凝縮した特別な空間を演出することが出来ます。大切な方へのサプライズイベントや、空間を活かした撮影、少人数のミニパーティーなど、使い方はご自由にご相談ください。特注ケーキや焼き菓子のご用意はもちろん、店内にたくさんの草花を飾り、その日だけの特別な空間を作るなど、お菓子やお店の空間を使用することで、お菓子の甘い香りに包まれたスペシャルなお時間をご提供いたします。

収容人数：1組8名まで

対象期間：2020年8月～12月

