

自由が丘 パティスリー『ライフイズパティシエ』

“花とお菓子のある日常”をコンセプトにした新業態スタート

パティスリーの中にある小さな花屋「日花朴果（にっかぼっか）」を今春より本格始動！

期間限定商品「花とフルーツのバターサンド」（3種：桜・薔薇・すみれ）、

2022年5月1日（日）より発売、本日より予約スタート

予約サイト URL：<https://www.life-is-patisserie.com>

～花とお菓子の『母の日ギフト』も充実～

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、ブランド立ち上げから3年目となる今春より「花とお菓子のある暮らし」をコンセプトに、お菓子とお花の両方の販売を展開する新業態「日花朴果（にっかぼっか）」を本格スタート、パティスリー店舗内とオンラインストアでの同時展開を開始します。また、その第1弾商品として、3種の花とフルーツバターサンドを5月1日（日）より期間限定で発売します（オンライン予約販売は4月7日（木）から開始）。■オンラインストア URL <https://www.life-is-patisserie.com>



本商品の発売を記念して、4月9日と10日の2日間、完全予約制にて今回の新商品をご試食いただける会を一般のお客様向けに開催いたします。

【一般のお客様が参加できる新商品試食会も開催（完全予約制）】

4月9日（土）と10日（日）の2日間は一般のお客様も完全予約制で新商品のご試食をいただけるようにしております。参加方法は下記公式 Instagram からダイレクトメールで、お名前、ご連絡先、来店希望時間を明記の上ご連絡ください（定員になり次第締め切らせていただきます）。

▼ライフイズパティシエ一般向け試食会お申込み Instagram アカウント：Instagram life_is_patisserie

■桜、薔薇、すみれ、3種の花とフルーツのマリアージュ！新商品『花とフルーツのバターサンド』(3種)

2022年春、ライフイズパティシエは、パティスリーの中の小さな花屋「日花朴果（にっかぼっか）」を本格始動。これを記念して、1ヶ月待ちの当店一押し商品『バスクバターサンド』の期間限定フレーバー「花とフルーツのバターサンド」を5月1日（日）から発売開始いたします。お菓子を通して人々の心を豊かな気持ちにさせる「花」を感じていただける一品で、幅広い年代の方々に喜んでいただきたい、贈り物に最適なライフイズパティシエの自信作です。味は『桜とグリオット（さくらんぼ）』『薔薇とタイベリー』『すみれとカシス』の3種で、さっくりとした食感のバスク生地は日が経つとしっとりします。食感の違いと花の香りをまとった口当たりの軽いバタークリームのお楽しみいただけます。

<商品概要>

- ・商品名：「花とフルーツのバターサンド」（期間限定商品）
 - ・フレーバー：「桜とグリオット（さくらんぼ）」「薔薇とタイベリー」「すみれとカシス」
 - ・価格：3,240円（3個入り／税込）＊3つのフレーバーが1箱に入っています。
 - ・発売期間：2022年5月1日（日）～期間限定 ※なくなり次第終了
 - ・予約開始期間：2022年4月7日（木）～
- （予約サイト <https://www.life-is-patisserie.com>）



◀『桜とグリオット（さくらんぼ）』

クリームチーズを加えたバタークリームと桜を掛け合わせたまろやかで優しい味わいの一品。キレのある甘酸っぱいグリオットジャムがアクセントに。



『薔薇とタイベリー』▶

ふわっと薔薇の香りが感じられるタイベリージャムとバラのリキュールで華やかな味に仕上げました。



◀『すみれとカシス』

すみれの花から抽出したフレーバーが香るミックスヨーグルトクリームとカシスジャムの酸味が絶妙に合わさった、爽やかでさっぱりとした味わいに仕上げた春にぴったりの一品。

パッケージも花柄に。受け取った方が笑顔になる、そんなギフトを目指しました。▶



■花とお菓子の『母の日ギフト』も登場

母の日に合わせて、花束のギフトもお申込み受付中です（申込締め切り：5月1日（日）まで）。花の色味は、ピンク系かホワイト・グリーン系の2種類からお選びいただけます。



日花朴果の『母の日ギフト』

申込締切：2022年5月1日（日）まで

- A. 花束（大）・・・5,500円（税込）
- B. 花束（大）＋リーフパイセット・・・8,740円（税込）
- C. 花束（小）・・・・・・3,850円（税込）
- D. 花束（小）＋リーフパイセット・・・7,090円（税込）
- E. 花束お任せ・・・・・・8,800円～11,000円（税込）

※花束はピンク系 or ホワイト・グリーン系の2種類から選べます。

※価格は全て税込みです（別途送料がかかります）。

※写真はイメージです。花材は変更になる場合があります。

人気のリーフパイシリーズに見た目も可愛いパイのセットが登場

新作【ルビーチョコのパイ】(写真上)

バターが香るサクサクのパイにコクのあるルビーチョコをコーティングし、香りと食感のアクセントにドライランボワーズと薔薇の花びらをトッピング。着色料は一切使用せず、素材の本来の色を生かしました。

【ベリー】

層を感じられるよう厚めに焼いたパイ生地数種類のベリーを合わせて作った自家製ジャムをサンド。酸味と甘味のバランス、食感も楽しめる食べ応え抜群の一品です。

【新業態・『日花朴果（にっかぼっか）』について】



お菓子も花も、『日常が少し豊かな気持ちになれるもの』という共通項があるとライフイズパティシエは考えます。お菓子とお花、その両方を提供できるパティスリー。お客様のその時々のお気持ちに合わせて、お菓子だけでも、お花だけでも、あるいは大切な人へ心のこもったギフトとして、お菓子とお花をセットにした贈り物も。

日花朴果（にっかぼっか）は季節の移ろいを大切に、日々の暮らしや気持ちに寄り添う花屋です。さまざまな場面で季節の移ろいや植物がもつ生命力を感じていただけたいと思っています。ライフイズパティシエ店内にて花束や植物の販売今春より本格スタート。母の日のギフトやプレゼントにふさわしいお菓子とセットとなった商品も展開しています。

WEB サイト：<https://niccabocca.shopselect.net/>

Instagram [nicca_bocca](#)

『日花朴果（にっかぼっか）』フラワーデザイナー：石原 里恵(Ishihara Rie)

自然の豊かな村で生まれ野山を駆け回りながら育つ。上京後、インテリアや空間コーディネートの仕事を経て花の世界へ。フランスノルマンディー地方の美しい田舎街でトップフローリストに師事後さまざまなスタイルのフラワーショップでの経験を重ね、ウェディングやイベント装花なども担当。2021年、植物が持つ力強さしなやかさ、自然な姿を大切にしたい花屋「日花朴果」を立ち上げる。2022年春より自由が丘パティスリー「ライフイズパティシエ」内にて本格展開開始。



「季節の移ろいを大切に…日々の暮らしや気持ちに寄り添う花屋」。日々の暮らしにそっと寄り添うような日常使いのお花一輪から気持ちのこもった特別な日のための贈り物。植物や花は場所や空間、そして心を彩る力があります。さまざまな場面で季節の移ろいや植物がもつ生命力を感じていただけたら。そんな想いでお花や葉っぱを束ねたりご提案したりしています。相反するようですが無骨で素朴ななかに清楚で可憐な一面もあるような少しスパイスの効いたお花や植物をセレクトしています。」（石原）

【店舗概要】



店舗名：ライフイズパティシエ／日花朴果

住所：世田谷区奥沢6丁目33番14号 第一大塚ビル 1F
(自由が丘駅から徒歩5分)

営業時間：金・土・日 11:00～15:30 (close: 月～木)

<ライフイズパティシエ>

WEB サイト：<https://www.life-is-patisserie.com>

Instagram life_is_patisserie

<日花朴果>

WEB サイト：<https://niccabocca.shopselect.net/>

Instagram nicca_bocca

【代表プロフィール】



太田 悠一 (Ohta Yuichi) / LIFE IS PÂTISSIER・日花朴果オーナー

1986年神奈川県生まれ。

「LIFE IS PÂTISSIER(ライフ イズ パティシエ)」という店名には、「好きを仕事に」という想いが込められています。料理人を目指していた父、父の影響から料理がとても上手だった母、そんな料理好きな家庭の中で育ったことから、子供の頃からモノづくりが大好きだった少年は、いつからかパティシエになることが夢になり、やがてその夢をかなえ、今はその可能性をもっともっと広げていきたいと考え、「LIFE IS PÂTISSIER」という名前の焼き菓子とチョコレートの専門店をオープンするに至りました。お菓子を通してたくさんのお客様に、楽しく幸せなひとときをお届けします。

【本件に関するお問い合わせ先】

「LIFE IS PÂTISSIER(ライフイズパティシエ)」広報事務局:西澤・尾崎

TEL:090-3497-6938 / Mail:pr@workingforever100years.com