

自由が丘 パティスリー『ライフイズパティシエ』

小さなパティスリーの中に小さな花屋「日花朴果 (にっかぼっか)」誕生！
“花とお菓子のある日常”がコンセプト

期間限定商品「**花**とフルーツのバターサンド」本日5月1日(日)より発売開始

ONLINE SHOP : <https://www.life-is-patisserie.com>



<花とお菓子、どちらも贈ると喜ばれるもの。小さなパティスリーの中の小さな花屋「日花朴果 (にっかぼっか)」誕生>



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ブーケや花とお菓子のセットギフトなど販売します。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本日5月1日(日)より期間限定で発売開始します。

■オンラインストア URL <https://www.life-is-patisserie.com>

■すみれ、薔薇、桜、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かりとします。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風味を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」
- ・フレーバー:「薔薇とタイベリー」「すみれとカシス」「桜とグリオット(さくらんぼ)」
- ・価格:3,240円(各種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
(オンラインストアにて <https://www.life-is-patisserie.com/shop>)



◀『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一品。キレイ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。

パッケージにも花柄をあしらい、もらった人が笑顔になるギフトを目指しました。▶



ライフイズパティシエ オーナーシェフ太田悠一(左)と日花朴果フラワーデザイナー石原里恵(右)。▶



■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きたいと思います。ライフ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 11:00～18:00 (close:月～木)

※売り切れ次第終了

<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。