

NEWS RELEASE

2013年6月18日(火) / 株式会社ケイセイシー

アントルメグラッセ・生グラス専門ブランド 「GLACIEL(グラッシェル)」7月7日(日)OPEN決定!

北海道小樽で好評いただいている「LeTAO(ルタオ)」ブランドを運営・プロデュースをしております当社の新ブランド、「GLACIEL(グラッシェル)」の店舗オープン日が7月7日(日)に決まりましたことをご報告いたします。

アントルメグラッセ・生グラスをゆっくり楽しめる店となりました。お客様に末永く愛される店舗を目指します。



北海道をはじめ国内外から旬の食材があつまる東京・表参道で、アイスクリーム職人が一つ一つ丁寧に仕上げる「アントルメグラッセ」「生グラス」は、作り立てに、こだわりを持たせました。

溶けるのを待たずして口の中に広がる新食感。
のんびり選んで、ゆっくり食べて。

この生の食感は、誰かに教えたくなるほど衝撃です。

そんな夢のアイスクリームショップ&カフェ
「GLACIEL」がオープンします。

NEWS RELEASE

2013年6月18日(火) / 株式会社ケイシイシイ

【商品情報】

・アントルメグラッセ

アントルメグラッセとは、一言で言うと、「アイスクリームで作ったリッチなデコレーションケーキ」です。シェフパティシエ・グラシエには江森宏之を迎え、売場、パッケージ、お買い上げいただいた後の話題まで、世界観を一貫して味わっていただくために、「美味しくて、幸せを感じる、体感型ブランドショップ」をコンセプトに展開します。

パティスリーとグラシエがコラボして創り出した究極のアントルメグラッセで日本のスイーツ文化に新しいジャンルを創り出します。

～アントルメグラッセ商品情報～

価格 : 2400円～ オープン当初は厳選20種のアントルメグラッセがずらり!

サイズ: 12センチ/15センチ

ラインナップ紹介: 詳細は添付資料ならびにウェブをご覧ください <http://www.glaciel.jp>

【江森シェフのこだわり】

ここGLACIELの商品開発にあたりまして、マンゴー、柑橘類、メロンなど各フルーツにおいて全国でも一番と呼ばれるような有名な農家さんを、実際に訪ねて回りました。国内だけにとどまらずアントルメグラッセが生まれた、フランス、そしてヨーロッパを中心に視察を行い、アントルメグラッセに合う最高の食材を探しました。

また最高のフルーツをそのまま使うだけでなく、パティシエならではの技術をひと手間加えることで、見た目のおいしさ、彩りにもこだわっています。

例えば、アントルメグラッセのショートケーキといわれる「グランフレーズ」という商品。こちらに使用しているイチゴは、フランスから味と香りが強くアントルメグラッセに相性の良い「センガセンガナ種」を使用しています。

また、ピスタチオを使った「フォレノワピスターシュ」では、味と香りの良いピスタチオ種と発色の良いピスタチオ種をを組み合わせることで味だけでなく見た目の色の鮮やかさにもこだわっています。

【代表的な4種をご紹介】



【ダブルグラッセ】

お店のスペシャリテ。口に入るとマスカルポーネシャーベット、クリームチーズアイスと順にとけてゆきスフレのチーズが口に広がります。マスカルポーネはイタリア産、北海道産のブレンドを使用。



【ダコワーズ】

フランスを代表するお菓子フレンチエをフランボワーズ(木いちご)とバニラアイス、ダックワーズ生地で作りました。シンプルながら定番のアントルメグラッセ。



【マンゴーパッション】

ローストしたココナツのダックワーズ生地、ココナツのアイスクリーム、マンゴーとパッションのシャーベットグラシエルの夏を代表するスペシャルなアントルメグラッセ。カットしたマンゴーに見立てたシャーベットの黄色、上からかかった艶やかなオレンジソース、木いちごの赤が美しく。



【コクシネル】

テントウムシをかたどったアントルメグラッセ。バニラアイス、木いちごとイチゴのシャーベット、イチゴのジュレ、アーモンド生地の組み合わせ。表面にベリーの赤いソースをかけ飾りつけをしチョコレートのお花を飾り付け。

NEWS RELEASE

2013年6月18日(火) / 株式会社ケイシイシイ

・生グラス(生アイス)

GLACIELでは、作り立てのアイスクリームを生アイスと言わず、「生グラス」と言います。

●素材には、北海道のミルクを中心とした厳選素材をベースにしなが、フルーツにおいては、シェフが自ら足を運び選び出したものをはじめ、選りすぐりの生産者の方と契約し取り寄せたもの、また国外においても独自のルートで仕入れた厳選素材を使用しております。それを本場ヨーロッパから輸入した最高の機材と技術をもって作りあげ、その日に作ったアイスはその日の売り切りのスタイルでお届けするなど、徹底的にこだわりぬきました。

●定番のいちごをふんだんにつけた「トロワフレーズ」「マスカルポーネ」「宇治抹茶」など季節に応じておおよそ15種類をご用意。

●地域の食材では、アントルメグラッセにも登場するマンゴーは宮崎県坂本農園で採れた「プレミアムマンゴー」、愛媛産脇農園のレモンを使った「岩城島レモン」、LeTAOの地元北海道からは富良野メロンのシャーベット「富良野キングメルティ」を楽しむことができます。



※すべて税別

シングル400円、ダブル500円、トリプル600円
プレミアムはプラス50円、トッピングはプラス50円、
コーンはプラス100円

商品名: ジャージーミルク(写真の白色)

説明: 山川牧場より直送ジャージーミルクのシャーベット。

商品名: フレーズパッション(写真の赤色)

説明: 国産イチゴ、センガセナーナ種、パッションの組み合わせ。パッションの種が入って食感にアクセント。

商品名: プレミアムマンゴ(写真のオレンジ色)

説明: 宮崎県坂本農園のプレミアムマンゴーを使用した贅沢なシャーベット。

・他商品ラインナップ

アントルメグラッセをはじめ、生グラスはもちろん、その生グラスと相性の良いコンフィチュールやプラリネアモンド。アントルメ、プチガトーなどの生洋菓子、ウィークエンド、パウンドケーキなどの焼菓子。贈答用に日持ちのするGIFT商品までをご用意しています。



1.、充実のGIFT商品クランチチョコレート「チョコクランチ」からシュトロイゼル、ショートブレッドやプールドネージュも。



2.パウンドケーキはこだわりの生仕立てに、独自のウィークエンドは¥1,800~

3.シュトロイゼルは、砕いてミルクを注ぎます。土曜の屋下がり、ランチにいかがでしょう？
5枚入り¥1,500



NEWS RELEASE

2013年6月18日(火)／株式会社ケイシイシイ

【ロケーションと建築について】

～価値の分かる大人の女性のためのスイーツファクトリー～

表参道は文化の発信力が高く、そこにグラッセルのターゲットである「価値の分かる大人の女性」が多く集まる場所という事で、出店場所を選びました。またグラッセルのビジョンである「日本のスイーツ文化に新しいジャンルを提案する」という事を考えた時に、あえて競合店が多く、「価値の分かる大人の女性に」厳しい視点で評価を頂きながら成長できる場を選択いたしました。

また、表参道という立地にも関わらず、店舗の大部分を工房で占めております。作り立て、出来立ての商品を美味しく味わって頂くのがグラッセルのこだわりです。

そして、その工房を含めた建築は「アイスクリームケーキの国」をイメージし、アイスクリームが山々のように連なってみえ、また壁質もまるでアイスクリームのような仕上がりになっております。中に入ると、江森シェフが培った文化的センスをふんだんに表現した落ち着いたシックな装い。「本質」をテーマに考え抜いた内装に仕上がっております。

また2階には「サロン・ド・テ」と呼ばれるカフェを併設。アントルメグラスセや生グラスはもちろんのこと、帯広「ランチョ・エルパソ」のソーセージをはじめ、クロックマダムやキッシュまでご用意しています。1日限定20食のランチコースもあります。



外観：アイスクリームの国、山脈をイメージ。白壁と、大きな「スノーインサマー」という木が目印となります。



1F: LeTAOプロデュースのもと、アントルメグラスセをはじめ、生グラス、洋菓子、生菓子をご用意。また実際にアントルメグラスセを作っている様子を見ることができます。

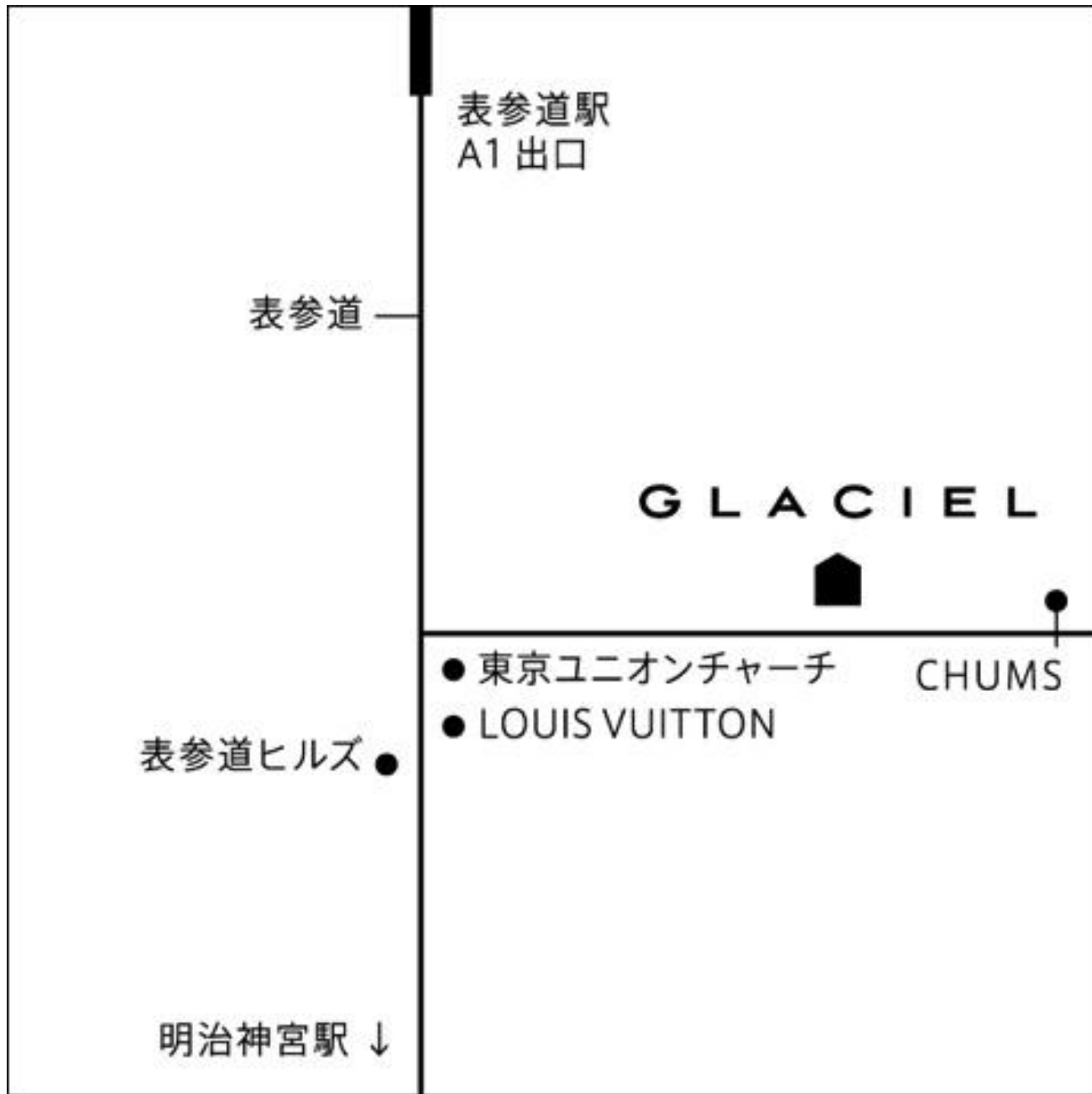


2F: サロン・ド・テ／開放感がある2Fはパーティもできる個室もご用意。

NEWS RELEASE

2013年6月18日(火) / 株式会社ケイシイシイ

【地図情報】東京都渋谷区神宮前5丁目2-23



【店舗情報】

GLACIEL 表参道店

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-2-23

TEL: 03-6427-4666 (7/1より開通)

オープン: 2013年 7月7日(日)

営業時間: 11:00~20:00 定休日: 火曜日 ※火曜日祝日の際は営業、翌日休みはございません。

カフェ営業について: 11:00~20:00 (L.O. 19:00) 店内禁煙 2F40席

アクセス: 東京メトロ「表参道駅」A1出口より徒歩3分、「明治神宮前駅」A7出口より徒歩5分

※駐車場のご用意はございません。公共交通機関をご利用くださいませ。

お支払い: 現金またはカードにて(分割払い2回まで)