

# Alliance

アライアンスパートナーの考え

ドゥマン・ア・トリアノンでは、洋菓子店としての“持続可能な社会の実現”に向け、地元三鷹市の企業を中心に、社会課題の解決を目指してまいります。

「人に伝える・人とつながる」をお手伝い  
**BUN-SHIN**

## 株式会社文伸

1962年三鷹市に設立。現在では印刷会社の枠を越え、出版、映像・WEB制作、イベント等の企画・運営を事業としている。SDGsにもつながる印刷業界の環境基準「グリーンプリンティング(GP)」に貢献 GPマーク 普及準大賞、5年連続受賞。

ドゥマン・ア・トリアノンのリーフレット、包装紙の一部にはこのGP対応の素材が使われています。

## 株式会社東光

1961年設立。和洋菓子のプラスチック容器を中心に製造販売し、トータルでのパッケージ提案をしている。近年はカーボンニュートラルなど、環境に配慮をしたエコ関連商材の開発に着手。

ドゥマン・ア・トリアノンではCO2削減したプラカップを使用しております。

和洋スイーツパッケージの総合メーカー  
**PAO TOKYO** 株式会社 東光

## 坂本果樹園

## 坂本果樹園

東京都三鷹市にてキウイ、ブルーベリーを中心に、三鷹産のフルーツの生産及び販売。

ドゥマン・ア・トリアノンではこの「三鷹キウイ」を使用したケーキを展開しております。

スイーツを通して、  
私たちにできること  
コツコツと

多くの方のご賛同をお待ちしております。

## Information

demain, à TRIANON



ドゥマン・ア・トリアノン

ニューマン新宿店 2F エキナカ(JR新宿駅改札内)  
月～土 9:00～21:00/日祝日 9:00～20:30

TEL.080-7024-5534 <https://trianon.co.jp/shinjuku/>



この印刷製品は、環境に配慮した製材と工場での製造されています。

※ショップご利用の際には、Suica、入場券または有効な乗車券が必要となります。※営業日・営業時間は商業施設に準ずるため、施設の都合に応じて変更になる可能性がございます。

demain, à TRIANON

明日、トリアノンで。

Since Trianon was founded in 1960, we have continued to preserve the same taste of sweets by using carefully selected traditional healthy ingredients with long-established skills that were passed on from the past.

Our new mission that left trianon-like.

Making sweets for human and environment, having obsession and pride always to challenge, lead us to be better 'Trianon'.

Trianon × SDGs

It is a work of art focused on the new ethical sweets, made by pâtissiers, who has won numerous sweets awards. Sweets are the reward for oneself always do the best and makes people please. Not only that, but we also keep in mind as principle to have to service environmentally friendly products for pâtissiers, farmers, producers, everyone who lives on the earth.

demain, à TRIANON.



# Japan Cake Show Tokyo Award

ジャパンケーキショー東京 受賞作品



グリオリティニーヌ

2011年 銅賞受賞 横田英弘作品

ピスタチオ生地にグリオリットチョコレームー  
ス、ピスタチオオハハロアをサンドした甘酸つ  
ばいケーキです。



イグレットク

2008年 グランブリアン受賞 岡野好晃作品

シヨクラムースとアールグレイのパパハロ  
アの組み合わせが特徴のケーキです。



テ・シヨコロロワイヤル

2003年 銅賞受賞 小林祐二郎作品

アールグレイのムースとピターチヨコロ  
トのスポンジ。  
仕上げて生チヨコをかけました。



ウフ・ドール

2009年 銅賞受賞 鈴木一久作品

ホワイトチヨコロムースとはちみつクリーム、ア  
プリコトパッションの組み合わせ。アクセン  
トにフロランタンアームントが入っています。

## Collaboration

三鷹の農作物コラボ商品



ヴァンクール

2021年 銅賞受賞 小浦一紀作品

ピターチヨコロムースにフランポワーズジャ  
ム、食感にヘーゼルナッツを入れ、トンカ豆  
のアンブレラーズが入った香り高い仕上がり。



de MITAKA

三鷹の農作物コラボ商品

クリームチーズをたっぷり使い、三鷹のキウイで  
アクセント。キウイをより引き立たせるオレンジ系の  
お酒とピールが入った生クリームで仕上げました。



de MUSASHINO

三鷹の農作物コラボ商品

三鷹産の小麦を使い、フレッシュバターを  
たっぷり使用し、しっとり焼き上げました。



ドボスアントルメ

フードロスへの取り組み

クルミと様々なドライフルーツがたっぷり  
入っています。良質なチヨコロレートスポンジ  
の切り落としを再利用。

# demain, à TRIANON × SDGs

トリアノンには、SDGs に取り組んでいます。

## 厳選された昔ながらの安全素材

トリアノンの洋菓子は、昔ながらの安心・安全な素材  
だけを厳選して使用しています。特に重要な小麦粉・  
砂糖・卵・乳製品は、国内主要メーカーから仕入れて  
おられます。他の材料においても添加物や保存料など  
が少ないものを使用しています。



## 洋菓子職人の確かな技術

トリアノン洋菓子店の洋菓子職人は、毎年ジャパン  
ケーキショー東京において数々の賞を受賞しており  
ます。先輩職人から後輩職人へ、その確かな技術が引  
き継がれ続けています。



## 人も環境にも美味しいエシカルスイーツ

人と環境に美味しいスイーツであること。  
スイーツは頑張る自分へのご褒美、そして誰かを喜ば  
せるためのもの。私たちのケーキはそれだけでな  
く、洋菓子職人、農家、生産者、そして皆様が暮らす環  
境に優しい商品であることをポリシーとしてご提供し  
てまいります。



飾り(ピック)の廃止、プラ  
スチック皿の利用頻度削減



ケーキから出る端材を使い、  
価値ある商品を生み出す努力。



包装、包材は脱プラ・  
菓アプリ製品を積極採用



ケーキを作るときに出る  
端材の再利用



三鷹産(本社工場所在地)の  
農作物、小麦を一部使用