

2005年2月28日

シェフとパティシエの自信作が響きあう「二人の響演」企画が実現  
イタリアンレストラン「ラ・ベットラ」 落合シェフの新作スパゲティ&  
コンビニ初登場「パティスリー タダシ・ヤナギ」 パティシエ柳のスウィーツ  
3月8日(火)から順次展開

株式会社 am/pm ジャパン

株式会社 am/pm ジャパン(本社:東京都千代田区 社長:西山知義)は、「イタリアンレストラン「ラ・ベットラ」(東京・銀座)のオーナーシェフ落合務氏が監修した「とれたてキッチン」のスパゲティ4種と、「パティスリー タダシ・ヤナギ」(神奈川・海老名)のオーナーパティシエ柳正司氏が監修したケーキ4種・焼き菓子3種のスウィーツを展開するダブルコラボレーション企画を実施いたします。2005年3月8日(火)から、am/pmで、商品を順次発売します。

今回のコラボレーションは、「一流の美味しさを、欲張りに楽しむ」をコンセプトに企画しました。落合シェフのスパゲティを堪能したあとは、パティシエ柳のスウィーツをお楽しみいただき、トータルに、より高い満足感を感じていただけるような商品開発に努めました。女性から絶大な支持を受ける有名シェフとパティシエの味が気軽に楽しめます。

昨年2回発売し、今回が第3弾となる落合シェフ監修の「とれたてキッチン」スパゲティは、いずれも素材の組み合わせにこだわった、オリジナリティあふれるメニューが揃いました。トリュフオイルなど調味料も贅沢に使い、食材の持つ旨みや味わいを最大限に引き出しています。昨年ご好評をいただいたペスカトーレスパゲティもさらに進化して再登場します。今回、おいしさはそのままに、よりお求めやすくなりました。


パティシエ柳監修のスウィーツは、コンビニエンスストア初登場です。ケーキは、選び抜かれた旬の素材を使い、「見た目」の美しさにこだわって丁寧に仕上げた、「見て・食べて美味しい」ケーキです。また、焼き菓子は、フレッシュで上質なバターを使い、しっとりしているのに重くない仕上がりがります。いずれも、軽さの中に、素材本来の風味がしっかりと生きたスウィーツです。


「ラ・ベットラ」は体によい素材で本格的な料理を提供し、多くのお客様から支持を集めています。「パティスリー タダシ・ヤナギ」は厳選した素材で甘さ控えめのスウィーツを販売しており、遠方からもファンが訪れています。今回の共同開発は、当社の「あんしん・あんぜん」や「おいしさ」にこだわった商品づくりが両店の共感を得たことで実現いたしました。どの商品も、保存料・合成の着色料を一切使用しておらず、素材本来のおいしさを生かした商品となっております。商品概要については次頁以降をご覧ください。





## ＜パティシエ柳 監修ケーキ 商品概要＞

(発売エリア:九州を除く全国)

商品名	「Le Marron ～ル・マロン～」	
特長	チョコとプレーンの2種類のスポンジの上にフランス産の栗を3種類ブレンドしたマロンペーストをしぼりました。食べやすく仕上げました。	
発売日	2005年3月8日(火)	
価格	320円(税込)	

商品名	「Trifle ～トライフル～」	
特長	スポンジケーキに白ワインを加えたカスタードクリームをしぼりました。キウイ・ラズベリー・黄桃などをサンドしました。上にはいちごを添えやさしい味に仕上げたイギリスの定番メニューです。	
発売日	2005年3月8日(火)	
価格	320円(税込)	


商品名	「Café Noir ～カフェノワール～」	
特長	ミルクチョコレートにコーヒーの香りをつけました。マイルドなコーヒーの香りとチョコレートスポンジの質感をお楽しみください。	
発売日	2005年3月15日(火)	
価格	315円(税込)	


商品名	「Chocorange ～ショコランジュ～」	
特長	オレンジ風味のホワイトチョコクリームとビターなチョコレートクリーム、しっとりとしたチョコスポンジのコントラストを楽しめます。	
発売日	2005年3月15日(火)	
価格	315円(税込)	




## ＜パティシエ柳 監修焼き菓子の商品概要＞

(発売エリア:全国)

商品名	「Cake Orange ～ケーキオレンジ～」	
特長	アーモンドクリーム、フレッシュなバターとたっぷりのオレンジピールをあわせ、コクがある美味しさのオレンジケーキに仕上げました。しっとりしているのに重くなく、口どけの良いケーキです。表面にはクラッシュしたスライスアーモンドを散らし、華やかに仕上げました。	
発売日	2005年3月8日(火)	
価格	170円(税込)	

商品名	「Sésam Cookie ～セザムクッキー～」	
特長	黒ごまと白ごまをふんだんに使用し、さらに上質なバターもたっぷり入っていますので、はじけるようなごまの香ばしさとバターのコクを楽しめるクッキーです。卵黄を使用しないラングドシャタイプの生地なので、サクサク感と口どけの良さが楽しめます。	
発売日	2005年3月8日(火)	
価格	160円(税込)	

商品名	「Cake Chocolat ～ケーキショコラ～」	
特長	オランダ産のココアパウダーとバターを贅沢使用した、ほろ苦いなりにコクが楽しめるケーキです。しっとりしているのに重くない、やさしい口どけに仕上がっています。表面にはクラッシュしたピスタチオを使用し、華やかさを添えました。	
発売日	2005年3月8日(火)	
価格	160円(税込)	

#### ◆落合務シェフプロフィール



東京都足立区生まれ。ホテルニューオータニなどに勤務後、フランス料理を学ぶため渡仏。帰国時に飛行機の便の関係で立ち寄ったイタリア・ローマでイタリア料理に会い、のめり込む。帰国後、東京赤坂の高級イタリア料理「グラナータ」の料理長に就任、14年間勤務。'97年銀座に「ラ・ベツトラ」をオープン、現在に至る。多数の著書がある他、テレビ番組の料理講師も務めている。

#### ◆「ラ・ベツトラ」(LA BETTOLA)

落合シェフが、「おいしいものをたっぷり食べられる食堂を」とオープンさせ、瞬間に人気店となった銀座のイタリアンレストラン。

営業時間: ランチ AM11:30~PM2:00 (L.O)

ディナー PM6:30~PM10:00 (L.O)

土曜・祝日: PM6:00~PM9:30 (L.O)



#### ◆柳正司パティシエプロフィール



銀座三笠会館、ピュイダムール勤務を経て、1983年レストラン「クレッセント」へシェフパティシエとして入社、途中パリの「メゾン デュ ショコラ」ロワヌの三ツ星レストラン『トロワグロ』で学ぶ。帰国後「クレッセント」専務取締役総料理長に就任、15年勤務。'98年に「パティスリー タダシ・ヤナギ」開店、現在に至る。東京都洋菓子協会、技術指導員、日本洋菓子協会連合会、公認指導員、日本菓子専門学校講師、東京製菓学校講師を務める。日本洋菓子連合会長賞、クーポドモンド(ワールドカップ)総合2位など受賞多数、テレビ出演・著作なども多く手がける。

#### ◆「パティスリー タダシ・ヤナギ」

柳パティシエの芸術的なケーキに出会うことができる、海老名の人気店。軽さの中にも素材の風味が生きた、印象的なスイーツが揃っている。

住所: 神奈川県海老名市国分寺台 1-5-2 TEL: 046-234-3777

営業時間: AM10:00~PM18:00

定休日: 毎週水曜日、第1・第3木曜日(祭日と重なる場合は営業)



この件に関するお問い合わせ先

株式会社 am/pm ジャパン 役員室 広報

竹澤、前田、荒田

〒102-0082 東京都千代田区一番町 13-1

TEL : 03-5211-3903 FAX : 03-5211-3595 URL : <http://www.ampm.co.jp/>

掲載・放映の際のお問い合わせ先 「お客様窓口」03-5549-1060