

クリストフ・アダン氏のパリで大人気のエクレーア専門店！

「レクレール・ドウ・ジェニ」 関西初登場

◆10月14日(水)オープン

◆高島屋大阪店・京都店 食料品売場

パリで人気のエクレーア専門店「レクレール・ドウ・ジェニ」が、10月14日(水)に関西地区に初めてオープンします。

オーナーパティシエであるクリストフ・アダン氏が創り出すエクレーアは、店名が意味する「天才的なひらめき」と「素晴らしいエクレーア」を、正に表現しています。

カラフルで可愛い見た目と、素材にこだわった味わいは、パリのみならず関西でもきっと話題になると思われます。

東京では、昨年冬あたりからエクレーア専門店が数店舗オープンしており、ブームの予兆があります。



オープン時に販売する12種類のうちの一部

【クリストフ・アダン氏 プロフィール】

フランスのパティスリーではエクレーアは定番であり、日本人がイメージするフランスの代表的スイーツであるシュークリームは無くともエクレーアを置いていない店はないほど。

この国民的スイーツに画期的なフォルムを与えたのが、このアダン氏。

1996年、フォション社に入社し、ピエール・エルメ氏やセバスチャン・ゴダール氏のもとで修行。

2001年、シェフ・パティシエとなり、2004年にエグゼクティブ・シェフに就任。

フォションでパティシエを務めていた時代にカラフルエクレーアを開発。

2011年、10年以上在籍したフォション社から独立。

2012年12月、パリの流行を先取るマレ地区に「レクレール・ドウ・ジェニ」をオープン。現在パリに7店舗、日本に5店舗。



【商品紹介】※価格はすべて税込価格です。

☆エクレア: オープンの際には12種類のエクレアが並びます。

サイズ: 約11cm×約3cm



マリアンヌ 594円
関西初登場記念の限定商品。フランス革命の象徴とされる女性像を表現したエクレア。



モンスター 594円
ハロウィンの限定商品。塩味の効いたキャラメルとショコラを合わせたクリームが入ったエクレア。



ハロウィン 518円
かぼちゃのちやペースト入りのカスタードクリームのエクレア。ジャックオランタンをモチーフにしたハロウィン限定商品。



ポティマロン 486円
栗かぼちゃペーストとアーモンドのプラリネ、ミルクチョコレートを入れたエクレア。



パッション ショコラ オレ 594円
パッションフルーツが香るミルクチョコレートのエクレア。



マロン 486円
マロンペーストとミルクを合わせたクリームの味わい豊かなエクレア。



モンブラン 540円
モンブランをエクレアで表現し、マロンとブルーベリーを合わせた日本限定商品。



タタン 540円
フランスの定番菓子タルトタタンを表現したエクレア。



フランボワズイエ 540円
ホワイトチョコレートとピスタチオのガナンシュクリームに、オレンジの花が香るフランボワーズと苺のコンフィが入ったエクレア。



ショコラ グラン クリュ 518円
柑橘系やトロピカルフルーツのような香りが特徴のカカオを使用。カカオの産地にこだわったシリーズの第一弾。



キャラメル ブール サレ 432円
フルールドセルの入ったキャラメルクリームの甘さと塩味が効いたエクレア。



フランボワーズ 432円
フランボワーズの酸味と可愛い色合いが特徴のエクレア。

☆焼き菓子:「ブルセット」5種と「ミャオ」6種、「クラポット」4種

セット販売だけでなく、単品からもお買い求め頂けますので、気軽なプレゼントからお歳暮ギフトまで、幅広くお使いいただけます。

「ブルセット」…ナッツやチョコレート、フルーツの風味が香るフィナンシェ。

「ミャオ」…ラングドシヤ生地とチョコレートを重ねたクッキー。

「クラポット」…サブレと細かく刻んだアーモンドを載せて焼き上げたパイ。

