

2010年10月1日
株式会社レイジースーザン

9/11(土) フランスのパティスリー&ショコラブランド フレデリック・カッセルが 銀座三越にオープン日本初、スイーツが登場

株式会社レイジースーザン(本社:東京都千代田区/代表者:春日政彦)は増床リニューアルオープンした銀座三越に、フランス フォンテーヌブローにアトリエを構えるフレデリック・カッセルのショップをオープンしました。

2008年、京都のハイヤットリージェンシーに初登場したフレデリック・カッセル。東京初銀座三越では、日本初フレデリック・カッセルのパティスリーが登場。2010年、パリを含むイルドフランス地方で「ベスト ミルフィユ」に輝いたミルフィユ ヴァニージュ(¥756)をはじめ、濃厚で繊細なボンボンショコラやマカロン、エクレア、タルト、ムースといった本店でも人気のケーキの他、焼菓子など四季折々の商品を提案いたします。生まれ変わる銀座三越から発信する「銀座スタイル」で新たなフレデリック・カッセルの魅力を堪能してください。

【店舗概要】

店舗名称: フレデリック・カッセル 三越銀座店
 開店日: 2010年9月11日
 所在地: 中央区銀座4-6-16 銀座三越B2F
 TEL: 03-3562-1111(代表) 03-3535-1930(直通)
 営業時間: 10:00~20:00

【取扱アイテム】

ボンボンショコラ各種 ¥315~
 マカロン各種 ¥294~
 生ケーキ各種(通常6種類前後) ¥472~
 プティケーキ各種 ¥735~
 フィナンシェ各種 ¥252
 モワルー各種 ¥378
 パート・ドゥ・フリュイ 6個アソートBOX ¥840
 コンフィチュール各種 ¥1,575

<フレデリック・カッセル>

パリ郊外の深い森と世界遺産の宮殿で知られるフォンテーヌブローにブティックを持つショコラティエ & パティシエ。99年と07年の2回にわたり最優秀パティシエの他、数々の賞を受賞。ショップは地元の人々にはもちろん、週末にはパリから余暇を楽しむお客様で賑わいます。また、世界最高レベルのパティシエが集まる(*)「ルレ・デセール」の会長としても活躍、年2回のセミナーを通して「最高の菓子づくり」を目指しています。

現在、京都のハイヤットリージェンシー、ドイツ・ベルリン(2009年2月オープン)、モロッコ・カサブランカ(2010年6月オープン)などにて展開、活躍の場を広げています。

(*)Relais Desserts ルレ・デセールについて

1981年に創設された「ルレ・デセール・インターナショナル」は、偉大なパティシエ達が集う国際的なお菓子のプロフェッショナル集団。厳しい基準のもとに選ばれたパティシエが、品質・友情・交換をモットーに団結し、世界中で活躍。現会長フレデリック・カッセルは2003年就任、現在に至る。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社レイジースーザン 古城(コジョウ)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル8F

TEL:03-3214-1170 / FAX:03-3214-5385

e-mail: kojo@lazysusan.co.jp

<http://www.frederic-cassel.jp> (ブランドサイト)

<http://shop.lazysusan.co.jp> (オンラインショップ)