



**南フランス発 自然派 栄養食品「ジェルブレ」×人気雑誌「フィガロジャポン」
×人気のカフェ・ビストロ・エプスリーの3形態を融合したフレンチ「ピルエット」
“ヘルシーなのにおいしい”コラボデザートが期間限定で登場！
2017年3月27日（月）から4月22日（土）の期間、ランチのデザートとして提供**

大塚製菓株式会社（本社：東京都）が輸入・販売する南フランス発の自然派栄養食品「ジェルブレ」は、雑誌「フィガロジャポン」（CCCメディアハウス刊）、カフェ・ビストロ・エプスリーの3形態を融合したフレンチレストラン「ピルエット」とのコラボレーション企画を実施します。2017年3月27日（月）から4月22日（土）までの期間、「ピルエット」にて「ジェルブレ」を使用したスイーツを提供するとともに、3月20日（月）発売の雑誌「フィガロジャポン 5月号」では、コラボスイーツが紹介されています。

■「ピルエット」で自然派 栄養食品「ジェルブレ」使用のデザートを提供！

「ジェルブレ」は、南フランスからやってきたビスケットタイプの自然派栄養食品。余計なものは入れず、厳選された自然派素材を活かして美味しく栄養を摂ることをコンセプトに作っています。このコンセプトが、必要以上に手を加えず素材の良さを引き出した料理が特徴のカフェ・ビストロ・エプスリーの3形態を融合したフレンチ、「ピルエット」の理念と合致したことで、この度のコラボレーションが決定しました。

今回のコラボレーションでは、2017年3月27日（月）から4月22日（土）までの期間、産地直送の新鮮な野菜を中心としたこだわりのカフェランチに、「ピルエット」の武井 祐太シェフパティシエ考案の「ジェルブレ」を使用したオリジナルデザートが添えられます。使用する「ジェルブレ」製品は、2017年3月6日（月）に発売した新フレーバー「ジェルブレ プルーン&イチジクビスケット」と人気のフレーバー「全粒粉ビスケット」。週替わりのランチに合わせた、オリジナルのコラボデザートをお楽しみください。



※ランチメニューは週替わりです。写真と全く同じものが提供されるわけではございませんので、ご了承ください



◆ジェルブレ×フィガロ×ピルエット コラボレーションデザート

第一週（3月27日～4月1日）

【プルーン&イチジクビスケットとクリームダンジュ】
（ジェルブレ プルーン&イチジクビスケット使用）



「ジェルブレ プルーン&イチジクビスケット」に、ふわっと軽く仕上げたクリーム状のチーズケーキ「クリームダンジュ」を合わせました。プルーンとイチジクの味がしっかり感じられるビスケットと、フルーツを引き立てるクリームの相性が抜群に良いスイーツです。

第三週（4月10日～15日）

【プルーン&イチジクビスケットと全粒粉ビスケットのショコラがけ】
（ジェルブレ プルーン&イチジクビスケット、
ジェルブレ 全粒粉ビスケット使用）



「ジェルブレ プルーン&イチジクビスケット」には燻製したチョコレート、「ジェルブレ 全粒粉ビスケット」にはプレーンなホワイトチョコレートをかけました。燻製したチョコレートを使用することで、想像を超えるような味わい、食べ方をご提案します。

第二週（4月3日～8日）

【全粒粉ビスケットのレーズンサンド】
（ジェルブレ 全粒粉ビスケット使用）



小麦胚芽の栄養に加え、全粒粉を使用した素材本来の栄養、味わいが楽しめる「ジェルブレ 全粒粉ビスケット」に濃厚クリームとほんのりラムが利いたレーズンを挟みました。

第四週（4月17日～22日）

【全粒粉ビスケットのparsnipサンド】
（ジェルブレ 全粒粉ビスケット使用）



ピルエットでは定番の白いにんじん、「parsnip」で作った、通常カフェでは出していないアイス「ジェルブレ 全粒粉ビスケット」でサンドしました。バニラとミルクで煮込むことで土臭さを抑えたparsnipのアイスが、自然な甘みのビスケットに良く合います。



◆「ジェルブレ」新商品について

「ジェルブレ」は、80年以上にわたりフランス人の健康と美を支えてきた、フランス No.1[※]の栄養・健康食品ブランド。

着色料、保存料、ショートニング、マーガリンを使用せず、トランス脂肪酸ゼロで「余計なもの」を入れない製品作りをしています。「栄養成分」を摂取するだけでなく、「質や素材の良い物を食べる楽しみ」「味わう楽しみ」を提供することで、身体も心も豊かに健康を目指すことを目的としたブランドです。

2017年3月6日よりプルーン&イチジクビスケットが仲間入りし、全8種類をレギュラーとポケットの2パッケージずつのラインナップで販売しています。

※IRI社 フランススーパー向け栄養食品市場調べ（2016年）



食物繊維シリーズ「プルーン&イチジクビスケット」

（左から）レギュラー：5枚×4袋 380円、
ポケット：4枚 143円

※メーカー希望小売価格(税抜)

「プルーン&イチジクビスケット」は、食物繊維をたっぷり含み、プルーンのやさしい甘みとフルーティーなイチジクが良く合う香ばしいビスケットです。

「ジェルブレ」公式 Web サイト：<http://www.gerble.jp/>

◆カフェ・ビストロ・エプスリーの3形態を融合したフレンチレストラン「ピリエット」について



「ピリエット」は、カジュアルながらもコースでもアラカルトでもこだわりの料理が楽しめるビストロ、人気ランチプレートとビストロクオリティのディナーが気軽に楽しめるカフェ、店で実際に使用している野菜・調味料・カトラリーやワインなどを購入できるエプスリーが一体となった店舗です。



シェフを筆頭にスタッフ自ら生産者のもとへ足を運び厳選した素材を使い、その良さを引き出す調理法を大切に提供しています。虎ノ門ヒルズの一角を占める全面ガラス張りの店内には木漏れ日が差し込み、開放感を味わえます。

「ピルエット」公式 Web サイト：<http://pirouette.jp/>



<シェフパティシエ プロフィール>

武井 祐太

～“思い出させるお菓子、デザート”に～

2008年に渡仏し、パリの「ラルドワーズ」、「ラトリエ ド ロブション」、「ポムズ」3店で腕を磨く。帰国後、青山・赤坂「リベルテーブル」にてスーシェフとして勤務。2014年9月よりピルエット シェフパティシエ。クラシックなフランス菓子を大切に作る、一児のパパ。

<店舗概要>

Pirouette

定休日 : 日曜日・祝日

所在地 : 東京都港区虎ノ門一丁目 23 番 3 号 虎ノ門ヒルズガーデンハウス 1 階

アクセス : 東京メトロ 銀座線「虎ノ門駅」4 番出口 徒歩 約 5 分、日比谷線「神谷町駅」3 番出口 徒歩 約 6 分
丸ノ内線・日比谷線・千代田線「霞ヶ関駅」A12 出口 徒歩 約 8 分、
都営地下鉄 三田線「内幸町駅」A3 出口 徒歩 約 8 分、JR「新橋駅」烏森口 徒歩 約 11 分

<カフェランチ概要>

営業時間 : 11:30～14:30 (L.O.)

価格 : 1200 円 (税込)

※毎週のメニューは「ピルエット」Facebook ページ (<https://www.facebook.com/pirouettejp>) にてお知らせいたします。

◆雑誌「フィガロジャポン」にコラボデザートが掲載



3月20日(月)発売の雑誌「フィガロジャポン」5月号のパリ特集にて、「ジェルブレ」×「ピルエット」×「フィガロジャポン」のコラボスイーツについて掲載されます。シェフのコラボスイーツへのこだわりが詰まった記事となりますので、ぜひご覧ください。

madame
FIGARO
japon

タイトル : フィガロジャポン 5月号

出版 : CCC メディアハウス

発売日 : 2017年3月20日

特別定価 : 800円(税込)

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社 担当：松浦（まつうら）

TEL : 03-5774-8871 / FAX : 03-5774-8872 / mail : press@trenders.co.jp