

# FAUCHON

PARIS



Press Release

報道関係各位

2022年8月4日

## パリ発・美食のトップブランド FAUCHON（フォション）

### 日本上陸 50 年を記念して各種新商品を 9 月より順次販売開始 優勝者にはフランスでのフォションの調理学校体験を提供する パストリーコンテストも開催

～ “MERCII（ありがとう）” の気持ちを込めて、フランス・パリテイストのさまざまな“食”を日本へ届けます ～

1886年創業、パリ発・グルメ食料品老舗御用達にして美食のトップブランド「FAUCHON（フォション）」は、2022年10月に迎える日本上陸50年を記念して、食感と風味が新鮮なフルーツソースや「メイドインF（フランスのFとフォションのノウハウのFを表す言葉）」にこだわり、フルーツの産地・生産者を選び抜いて仕上げたジャムの新商品や、茶葉の産地を厳選し香りを極めた紅茶の新商品、そして、フォション最初のフレーバーティーで日本では「フォションといえば」と人気を博すアップルティーを使って作り上げたオリジナリティあふれるパストリーやパンの新作や老舗製菓ブランドとのコラボレーションによる新商品など、多数の新商品を、日本橋高島屋内各店舗をはじめとする全国のフォションショップや各販売店にて、9月より順次、販売開始いたします。

また、フォション日本上陸50年を祝う企画として、「I Love FAUCHON」をテーマにしたパストリーを考案するパストリーコンテスト「I Love FAUCHON」も開催。日本とフランスを“ガストロノミー”を通して繋げ、サポートしていきたいと願うフォションが主催する同コンテストの優勝者には、ブランドの創業者であるオーギュスト・フォションの故郷であるフランス・ノルマンディー地方のルーアンに、2022年9月にフォションが開校する調理学校【L'ÉCOLE FAUCHON】体験を賞品として提供します。

1972年10月に海外第1号店として高島屋に出店して以来、フォションはその信条である「革新」、「伝統」、「品質」に基づいてフランスのガストロノミーを日本に発信するアンバサダーであると自負して活動を続けてきました。日本上陸50年のこの機に、日本とフランスを“ガストロノミー”を通して繋ぐアンバサダーとしての意識を新たに強め、日本のお客様への“MERCII（ありがとう）”の気持ちを込めて、これからもフランス・パリテイストのさまざまな“食”を日本へお届けして参ります。

#### ■ 日本上陸50年に際してフォションからのメッセージ — サミー・ヴィシエル (Samy Vischel)

President of Fauchon

フォションは、半世紀以上にわたって築かれた高島屋との特別な関係に心から感謝しています。日本はフォションにとって最初の海外市場でした。高島屋のおかげで、私たちはフランス国外にフランスのガストロノミーを伝えるために、料理の質が高く、食文化が深く根付く日本で革新的な活動を行うことができました。そして、フォションの日本上陸50年という節目を迎えることができた今、この場を借りて、日本と、私たちの製品を評価して下さる日本のお客様に感謝の意を表したいと思います。みなさまの好奇心とフランスのガストロノミー

への興味はフォションの創造性を伸ばし、フォションはその信条である「革新」、「伝統」、「品質」に基づいてみなさまを驚かせることができる商品をお届けできるように邁進してまいりました。

日本でのフォションの展開においては、アップルティーというシンボリックな商品も生まれました。整った力強い味わいの選び抜かれたセイロンのブラックティーに完熟した赤リンゴの芳醇な砂糖漬けのようではのかに麝香のアロマも纏わせたフォションのアップルティーは、その魅惑的でクセになる味わいによって日本でベストセラーとなり、現在に至ります。

今回、フォションの日本上陸50年を記念して、このアップルティーを使って新しく生み出したペストリーやベーカリー、デリカテッセンの新商品やカフェの新メニューの数々を9月から順次、全国のフォションショップなどでご提供してまいります。

また、この日本上陸50年を記念し、「I Love Fauchon」をテーマとしてペストリーを考案してもらったペストリーコンテストも開催し、優勝者にはフォションの創業者のオーガスト・フォションの故郷であるフランス・ノルマンディー地方のルーアンに2022年9月にフォションが開校する調理学校[L'ÉCOLE FAUCHON]体験を賞品として提供します。

この特別なタイミングに、日本のみなさまにこれらの特別な商品や企画をお届けできることを大変嬉しく思うと同時に、今後ますます日本でフォションブランドを愛していただけるとを願ってやみません。

## ■フォション日本上陸50年記念ロゴのデザインについて

フォションの日本上陸50年を記念して作られたロゴは、日本とフランスを繋ぐイメージを表すように日本国旗とフランス国旗をデザインにとりこみ、フォションの海外第1号店をオープンした高島屋とフォションを表す、赤（高島屋）とピンク（フォション）を印象的にあしらいました。



## ■フォション日本上陸50年記念商品

食感と風味が新鮮なフルーツソースや「メイドインF（フランスのFとフォションのノウハウのFを表す言葉）」にこだわり、フルーツの産地・生産者を選び抜いて仕上げたジャムの新商品や、茶葉の産地を厳選し香りを極めたセイロン紅茶の新商品、そして、フォション最初のフレーバーティーで日本では「フォションといえば」と人気を博すアップルティーを使って作り上げたオリジナリティあふれるペストリーやパンの新作を、9月より順次、販売開始いたします。

### ●新しい食感を追求したフルーツソース3種 ★新商品★

フォションの信条「伝統」と「革新」に基づいて、フルーツの風味を伝統的な技法で活かしつつ新しい食感を追求したフルーツソースを3種作り上げました。

【商品名】	■フルーツソース アブrikott【写真左】 ■フルーツソース ストロベリー【写真中】 ■フルーツソース ラズベリー【写真右】
【価格】	各 220g 1,836円（税込）
【販売期間】	9月1日（木）～
【販売場所】	日本橋高島屋ほか



### ●「メイドインF」にこだわり抜いたフランス産フルーツジャム4種 ★新商品★

「メイドインF」とは、フランスのFとフォションのノウハウのFを意味する言葉です。この「メイドインF」にこだわり抜いて作った特別なジャムが4種登場。フランス国内のフルーツの名産地を選び抜き、ベストオリジンでベストシーズンに収穫した上質なフルーツを、フォションのジャム作りのノウハウが息づくフランスの生産者と共に丁寧に仕上げた、「メイドインF」を掲げるにふさわしい逸品です。

【商品名】	■オー・ド・フランスのルバーブ【写真左】 ■ロレーヌのミラベルプラム【写真中左】 ■プロバンスのいちじく【写真中右】 ■イル・ド・フランスのカシス【写真右】
【価格】	各 245g 1,296円（税込）
【販売期間】	9月28日（水）～（予定）
【販売場所】	日本橋高島屋ほか



### ●茶葉の産地を厳選したセイロンティー3種 ★新商品★

世界三大紅茶のひとつにあげられるセイロンで、南部サバラガムワ、高地のディンブラ、ウバの3つの地方で収穫される茶葉から、それぞれ独特の香りと風味にこだわった紅茶が生まれました。

【商品名】	■セイロンO.P.サバラガムワ【写真左上】 ■セイロンOP.ケニルワース【写真中上】 ■セイロンB.O.P.アイスビー【写真右上】
【価格】	各 90g/缶 <セイロンB.O.P. アイスビーのみ130g> 2,592円（税込） 各 20袋/ティーバッグ 2,376円（税込）
【販売期間】	9月14日（水）～
【販売場所】	日本橋高島屋ほか



## ● 人気のアップルティー & パリ大人気のくちびるモチーフを使った新作パストリー ★新商品★

パリのフォションのカフェやホテルで大人気のくちびる型のケーキ「Bisou Bisou (ビズビズ)」。「キス、キス」を意味するこのアイコンックでインスタ映え間違いなしのケーキは、日本ではフォションホテル京都のみで提供していましたが、今回、フォションの日本上陸50年を記念して、日本で大人気のアップルティーをふんだんに使った「ビズビズ アップルティー」を販売いたします。

【商品名】	ビズビズ アップルティー (写真はイメージです)
【価格】	未定
【販売期間】	9月初旬～ (予定)
【販売場所】	日本橋高島屋・横浜高島屋



## ● 人気のアップルティーを使ったパンが登場するアップルティ・フェア

フォションのアップルティーは、繊細な香りとおくをもつ上質のセイロン茶葉を厳選して、甘酸っぱいリンゴの香りをプラス。紅茶のコクと気品ある香り、アップルの甘く懐かしい香りが絶妙なハーモニーを奏でます。この、「日本でフォションといえばアップルティー」と言われるほどシンボリックな紅茶をふんだんに使った、フォションだから作れるパンを集めて期間限定で販売します。

【商品名】	■アップルティ・カンパニユ ■ハロウィン・アップルパイ ■クイニー・アマン (アップルティ) ■バブカ・アップルティ
【価格】	346円 (税込) ~ 1,944円 (税込)
【販売期間】	10月1日 (土) ~ 31日 (月)
【販売場所】	日本橋高島屋ほか

## ■ フォション日本上陸50年記念「フォション × 榮太樓」コラボレーションキャンディー ★新商品★

フォションの日本上陸50年を記念して、1818年に創業した江戸菓子舗「榮太樓總本舗」とのコラボレーションが実現。フォションが創業より大切に育んできた紅茶 (アップルとフォションブレンド) を使って、榮太樓の伝統的技術で紅茶本来の風味を感じられるように特別仕立ての飴を作り上げました。日本で圧倒的な人気を誇るアップルティーフレーバー (無果汁) と、花々やバニラと柑橘系の香りが心地よく広がるフォションブレンドティーフレーバー (無果汁) の2種類をアソートしています。



## ● ASSORTIMENT DE BONBONS フォションキャンディーアソート

【価格】	70g (個包装込み) 216円 (税込) ※メーカー希望小売価格
【販売期間】	9月12日 (月) ~
【販売場所】	一般スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア

## ■ 日本上陸50年記念パストリーコンテスト: I Love FAUCHON



日本とフランスを“ガストロノミー”を通して繋げ、サポートしていきたいと願うフォションが、日本上陸50年を記念して開催するパストリーコンテスト。「I Love Fauchon」をテーマにパストリーを考案してもらう同コンテストは、9月1日に応募要項をフォション公式ホームページおよび各種SNSで発表して参加者を募り、11月2日に、フランス本国のフォションのヘッドシェフ: セバスチャン・モンソーや、フォションの創業者であるオーギュスト・フォションの故郷であるフランス・ノルマンディー地方のルーアンにフォションが2022年9月に開校する調理学校[L'ÉCOLE FAUCHON]のパストリーシェフ: クレマン・バルゴワン、日本デベロップメントシェフ: セドリック・マトンなどの5名が審査員を務める実践スタイルの最終選考会を行います。優勝者にはエールフランス航空で行くフランスでのL'ÉCOLE FAUCHON体験とフォションホテル京都での宿泊を賞品として提供いたします。

## ● パストリーコンテスト: I Love FAUCHON

【応募要項公開】	9月1日 (木) ~
【最終選考会】	11月2日 (水)

AIRFRANCE



FAUCHON  
PARIS  
L'ÉCOLE





## ■ 1972年に日本上陸以降にフォションが輩出した才能あふれるシェフ達

フォションは創業から現在に至るまで、数多くの優秀なシェフ達を輩出してきました。



JEAN-PIERRE CLÉMENT  
1976/2016



MAURICE J. CARTON  
1978/1984



PAUL BERTHON  
1979/1986



JEAN-MICHEL PERRUCHON  
1983/1989



PIERRE HERMÉ  
1986-1996



ARNAUD LAHRER  
1993/1997



SÉBASTIEN GAUDARD  
1993/2001



CHRISTOPHE MICHALAK  
1995/1997



CHRISTOPHE ADAM  
1996/2011



DOMINIQUE ANSEL  
1999/2006



BENOIT COUVRAND  
2001/2011



PATRICK PAILLER  
2005/2017



CÉDRIC GROLET  
2006/2011



FRANÇOIS DAUBINET  
2017/2021



## SEBASTIEN MONCEAUX

Head Chef of FAUCHON's kitchen today

Sébastien Monceaux has entered FAUCHON's kitchen for the first time in 2005. With his brigade, place de la Madeleine, he works actively to promote the French savoir faire and terroir through exclusive and balanced combinations.

Former chef of the prestigious Lutetia hotel, Sébastien Monceaux has developed skills and unprecedented talent to create delicious dishes, in a full respect of products.

## ■ フォションの生産者たち

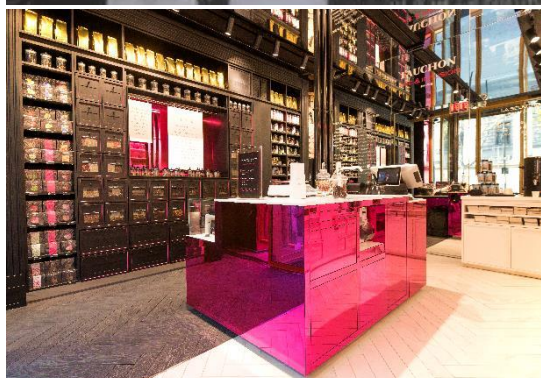
菓子や風味豊かなデリカテッセン、紅茶、コーヒー、はちみつ、フォアグラ、マスタード、調味料など、フォションの専門家がフランス各地を訪れ、職人、生産者、ワイン生産者、ジャム生産者、養蜂家などを見つけて、一緒にフォションの製品を開発・製造しています。

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1 HERBAPAC / Thé                    | 17 L'AMBR1 / Caramels                                    |
| 2 CAILLEAU HERBORISTERIE / Infusion | 18 CHABERT / Nougats                                     |
| 3 ANDRESY / Confiture               | 19 LILIMAND / Fruits confits                             |
| 4 NATURALIM / Miel                  | 20 LE DREAN / Biscuits                                   |
| 5 JUS DE MARMANDE / Jus de fruits   | 21 LOC MARIA / Crêpes dentelles                          |
| 6 COTEAUX NANTAIS / Cidre           | 22 BISCOTES ROGER / Biscottes apéro                      |
| 7 CAFFET / Chocolats & macarons     | 23 BISCUITERIE DE PROVENCE / Gâteau moelleux aux amandes |
| 8 SCHAAL / Assortiments chocolats   | 24 SECRET DE FAMILLE / Tartinables                       |
| 9 MATHEZ / Truffes au chocolat      | 25 COMPTOIR COLONIAL / Epices et moutardes               |
| 10 DOUCET / Trio amandes enrobées   | 26 CHÂTEAU DE PANISSE / Huile d'olive                    |
| 11 TASTY FRANCE / Ourson guimauve   | 27 TRUFFIÈRE DE RABASSE / Gamme truffée                  |
| 12 PELEN / Nougatine                | 28 HAMEAU DES SAVEURS / Foie gras                        |
| 13 MONBANA / Dosette de chocolat    | 29 SAINT ORENS / Foie gras                               |
| 14 CORSIGLIA / Marrons glacés       | 30 BRUCK / Foie gras                                     |
| 15 CRUZILLES / Pâte de fruit        | 31 GROIX ET NATURE / Rillettes de la mer                 |
| 16 ROY RENE / Calissons             | 32 LARZUL / Bisque de homard                             |



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 33 PHILIPPE VINCENSINI / charcuterie Corse de race Nestral Bio | 35 MOULIN DU COUVENT / Saumon fumé |
| 34 PIERRE MATAYRON / jambon Gascon                             | 36 POUPARD / Asperge verte Bio     |

## ■ フォションについて



1886年、フルーツや野菜の行商人であった創業者オーギュスト・フォションが、スパイスや鮮魚、ワインやハムなどを扱う食料品専門店をフランス・マドレーヌ広場にオープン。その後、1960年には今も有名なアップルティーを始めとした果物を使用したフレーバーティーを自社開発、販売に成功。世界中でその名が高まり、グレース・ケリーなどの世界各国のVIPがマドレーヌの本店を訪れました。

1972年に日本第一号のフォションブティックを高島屋にオープンして以降、日本国内外各地でブティック、ベーカリー、デリ、カフェを展開。ホテル業へも進出し、2018年9月、フォション初のホテル「フォション・ロテル・パリ」を開業。2021年3月、京都に世界で2軒目となるホテル「フォションホテル京都」をオープンしました。

オーギュスト・フォションがパリで初めてマドレーヌ広場にスーツケースを置いたとき、彼の目的はフランスのノルマンディー地方のさまざまな特産品の品質の高さをパリジャンに紹介することでした。以来、フォションブランドの志は進化を続け、今日、フォションは、フランスで生まれた最高の製品と技術を世界中に届けられるようにたゆまぬ努力を続けています。フォションはその信条である「革新」、「伝統」、「品質」に基づいて、130年以上にわたって常に革新を追求し、フランスのガストロノミーの素晴らしさを世界に発信しています。

## 【参考資料】

### ■セドリック・マトン：日本デベロップメントシェフ

フランスの名高い一流レストランやホテルで10年の修行を積んだ後、セドリック・マトンは自身のフランス料理の知識と情熱を世界へ広めようと決意し、2003年来日。ル・コルドン・ブルー東京校にてシェフ講師を務めた後、バンコク校の料理長に着任。その後ル・コルドン・ブルー神戸校のオープンに合わせて日本へ戻り、技術副部長に就任しました。

アジアで経験を積み、スイスのブノワ・ヴィオリエ氏による3つ星レストラン“ロテル・ドゥ・ヴィル”の料理教室でシェフ講師を務めた後、セザール・リッツ・カレッジで講師として活躍。2017年にはパリのリッツ・エスコフィエ料理学校でエグゼクティブシェフを務め、フレンチ・ガストロノミーの分野において優れた功績を残しました。

2019年9月、日本のFAUCHONの一員に加わり、現在に至る。



### ■オフィシャルホームページ&SNS

- ホームページ :fauchon.jp <http://fauchon.jp/>
- facebook: FauchonJapan <https://www.facebook.com/FauchonJapan/>
- Instagram:fauchon\_japan [https://www.instagram.com/fauchon\\_japan/](https://www.instagram.com/fauchon_japan/)
- Twitter: @fauchon\_jp [https://twitter.com/fauchon\\_jp](https://twitter.com/fauchon_jp)