

NEWS RELEASE

フランス人トップパティシエ、フレデリック・カッセル氏が来日！

1月26日（日）から開催される「サロン・デュ・ショコラ 2020」に参加
1月31日（金）に講演会『未来の森と人を育てる「カカオ・フォレスト」』開催

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）が、輸入販売し日本での事業を展開しているフランスのパティシエ&ショコラティエブランド「フレデリック・カッセル」では、バレンタインシーズンに合わせて、フランスよりフレデリック・カッセル氏が来日し、1月26日（日）から開催される「サロン・デュ・ショコラ 2020」に参加、店頭でファンへのサインや撮影などのサービスを予定しています。会場では、昨年創業25周年を迎えた「フレデリック・カッセル」のこれまでの集大成として、原点であるパティシエのアイデンティティを見つめ直し、25年の歴史を振り返った新作「コレクション・スペシャリテ」や毎年「サロン・デュ・ショコラ東京」限定で販売し、人気のスペシャルスイーツを販売します。また、1月31日（金）には、カッセル氏がライフワークとして取り組んでいる「カカオ・フォレスト」の活動についての講演会を開催いたします。



コレクション・スペシャリテ 7個入り 3,240円（税込）

フレデリック・カッセルの原点であるパティシエのアイデンティティを見つめ直し、その25年の歴史を振り返るガトーをベースにした7粒のコフレです。スペシャリテの「ミルフイユ・ヴァニユ」を進化させた「ミルフイユフィンガー®」をはじめとして、「ジヴァラ」や「タングラム」など、フレデリック・カッセルファンなら誰もが知っている6種の定番に最新作のガトーを加えて、7粒のボンボンショコラが生まれました。

<サロン・デュ・ショコラ東京 限定販売>

ミルフイユ・パルフェ・グラッセ 770円（税込）

フレデリック・カッセルのスペシャリテでもあるミルフイユが冷たいアイス仕立てになって登場。キャラメリゼした自慢のパイ生地、冷たいパルフェをサンドした新しいスタイルのミルフイユ。パルフェは、タヒチバニラが芳醇に香るバニラとミルクチョコレートの2層の味わい。ミルクチョコレート・ペカンまたは、ホワイトチョコレート・ペカンの2種から選べるチョコレート掛けが、ミルフイユとチョコレートのハーモニーをフレッシュに引き立てます。



未来の森と人を育てる「カカオ・フォレスト」

～フランス人トップパティシエ、フレデリック・カッセル氏らの挑戦～

2020年1月31日（金）14:00～ @笹川平和財団国際会議場

参加費無料、お申込受付中！

現在の主流となりつつある方法でカカオ栽培を続けると、森の生態系や多様性が失われ、将来的にカカオ豆そのものの栽培が危機に瀕してしまう。また、本来の優れた香りと風味をもつカカオを作ってきた農園も経済的かつ持続的に可能な栽培ができなくなってしまう。「カカオ・フォレスト」はそんな思いから生まれました。

世界のトップパティシエが集まるアソシエーション、ルレ・デセールは、未来に向けたカカオの森と人間との新しい関係を考えなければならないと、研究機関やNGO、企業、現地生産者、トップパティシエなどと協力して、この活動に参画しています。

生産性の向上と生産者の生活の質、生物の多様性をどのようにバランスよく担保していくか、その難しい課題解決へのモデルづくりを目指すとともに、カカオ栽培にイノベーションを起こそうという

「カカオ・フォレスト」の挑戦。今回の講演会では、フランスの老舗チョコレートメーカー、ヴァローナと共に企画当初から参画している、ルレ・デセールの名誉会長で世界のトップパティシエのフレデリック・カッセル氏より、「カカオ・フォレスト」の持続可能な取り組みについて具体的にご紹介します。

講演後は「カカオ・フォレスト」から生まれたショコラ「デクヴェルト」のご試食もご用意しておりますので、環境とサステナビリティ、そして食について考えていただける良い機会になるのではないのでしょうか。参加費は無料、どなたでもご参加いただけますので、ご参加希望の方は下記申込みサイトよりお手続きください。

【実施概要】

日時： 2020年1月31日（金）13:30開場

14:00～15:30 講演会・質疑応答

15:30～ 試食 @フォワイエ

場所： 笹川平和財団国際会議場

東京都港区虎ノ門1-15-16 笹川平和財団ビル11階

<https://www.spf.org/about/access/>

（東京メトロ銀座線 虎ノ門駅下車 出口4 徒歩1分）

参加費：無料

申込み：参加ご希望の方は、1月28日（水）17:00まで、以下のURL

よりお申込みの手続きをお願いいたします。

<https://forms.gle/DqYJHGnWqAmDH6ia9>



1967年フランス北部アブヴィルの生まれ。生家は精肉店を営み「良質の食」に囲まれて育ちました。15歳の時にショコラティエへの夢を抱き、ポール・マニュにて飴細工を学んでいた頃、ピエール・エルメ氏と出逢い、1988年から「フォーション」にて修行。この時に、エルメ氏より「最高の素材と厳格な仕事」を学びます。

1994年、パリ郊外のフォンテーヌブローに自身の店を構えました。フォンテーヌブローは深い森に囲まれ、歴代のフランス国王に愛された世界遺産であるフォンテーヌブロー城があり、週末はパリからも多くの人々が訪れます。

また、ジャン・ポール・エヴァンやピエール・エルメなど世界最高レベルの菓子職人が集まる「ルレ・デセール」会長としても活躍、フランス菓子の発展や次世代パティシエの育成に貢献しています。ロゴマークの天使はカッセル氏自身が描いたもの、「ぼくはお菓子の天使だから。」それはお菓子を通して「プレジール〈喜び〉」を共有したいという想いから。

伝統を守りながらも未来のパティスリーへと繋げていくべく、素材だけでなく、レシピのノウハウまで常に新しいものを求めることを惜しまない真摯な姿勢こそ、シンプルながらも味わい深く、ひとびとを笑顔にするパティスリーを創り続ける秘訣です。2010年に「銀座三越」に東京第1号店をオープンしました。

■フレデリック・カッセル 公式サイト <http://www.frederic-cassel.jp/>

〈受賞歴〉

1999	Prix de Pâtissier de l'année 1999	
2005	Prix de la dynamique artisanale 2005	優秀パティシエ賞
2007	Prix de Pâtissier de l'année 2007	最もダイナミックな職人賞
2008	Prix de des Talents du Goût 2008	最優秀パティシエ賞
2010	Prix de meilleur Millefeuille	味の達人賞
2013	Prix National Stars et Metiers 2013	最優秀ミルフィユ 最優秀職業賞

〈経歴〉

1994 フォンテーヌブローに「Frédéric Cassel」オープン
1997 ルレ・デセール入会
2002 フォンテーヌブローにアトリエ及びサロン・ド・テをオープン
2003 ルレ・デセール会長に就任
2013 クープ・デュ・モンド・デュ・ラ・パティスリー2013優勝 チーム監督として活躍



【株式会社レイジースーザン 会社概要】

社名：株式会社レイジースーザン
代表者：代表取締役社長 春日 政彦
所在地：東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル8F
店舗数：国内18店舗 海外10店舗（2020年1月現在）
ブランドサイト <https://www.lazysusan.co.jp>

[本件に関するお問い合わせ先]

Cecie Communication Design Studio (セチエ コミュニケーション デザイン スタジオ)
〒107-0061 東京都港区北青山3-5-6 3F
近藤: Tel: 080-5006-1151 Email: keikondo@cecie.jp
杉原: Tel: 080-3918-8288 Email: teruko-sugihara@cecie.jp