

ヨーロッパの伝統菓子6ブランドを一堂に揃えた スイーツ&カフェが青山にオープン



ヨーロッパ各国を代表する伝統ある老舗ブランドの菓子などを販売する「シャルマン・グルマン スイーツ&カフェ」が、東京の南青山に12月15日オープン。日本のセレクトブティックとして販売されるのは初というお菓子が多く、オープン初日から多くのファンが詰めかけている。運営会社は、ヨーロッパ菓子の輸入・販売を行うヒロ・コーポレーション(重光宏之社長)。



モワルー・オ・ショコラやスコンは1個から販売

フランスには必ずある、ちよつとずつ複数のケーキを並べたプレートとカフェのセット(1,520円)



人気メニューは、ハフキンスのクリームティーのセット(1,620円)



ラ・サブレジエンヌのサブレは発酵バター100%を使用。缶の絵柄も人気



ハフキンスのフルーツケーキ

お菓子の持つストーリーを知る 魅力を秘めた6ブランド

販売される品は、現存するスペイン最古のチョコレートブランド「Chocolate Amatller (アマリエ)」、サブレ発祥の地であるフランス・ロワール地方のサブレ=シュル=サルトという町に住んでいたサブレ侯爵夫人マドレーヌのレシピを継承する「La Sablésienne (ラ・サブレジエンヌ)」、日本でも人気の高いスコンの店として有名な1890年創業のイギリスのベーカリー「HUFFKINS (ハフキンス)」、15世紀頃から伝わるとされるスイス・バーゼルの郷土菓子レッカーリーの老舗「Lackerli Huus (レッカーリー・フース)」、薄型三角形のユニークなチョコレートで人気のフランスのショコラティエブランド「Benoit Chocolats (ブノワ・ショコラ)」、3兄弟が

営むオリジナルレシピで調合するフレーバーティーの「MAISON BOURGEON (メゾン・ブルジョン)」という6ブランド。

どれもが由緒あるストーリーを持つため、お菓子とともに歩んだヨーロッパの歴史の説明を受けながら、お菓子を味わえるのも同店の魅力だ。「今までオンラインや催事でしか買えなかった製品を、ここで直接見て、聞いて食べてを体感できる店としてオープンした。老舗ブランドの良さを多くの方に知っていただきたい」と話す同社社長の重光宏之氏。

2階ティールームのおすすめは、何とんでもハフキンスのスコン。さらに販売しているお菓子類を数種類アレンジしたメニューもあり、食べてからお気に入りの製品を購入する人も多いという。

シャルマン・グルマン スイーツ&カフェ：
東京都港区南青山5-10-19 TEL03-6450-5902