

**期間中12日間で3,400杯以上のパフェを販売**

**好評につきゴールデンウィークから再登場！**

パフェス

**「PAFES ～世界パフェの祭典～」**

2019年4月26日（金）～6月30日（日）



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、日本と世界の素材を使ったパフェが楽しめる「PAFES（パフェス）」（2019年3月20日（水）～3月31日（日））の好評を受け、2019年4月26日（金）～6月30日（日）にて、「PAFES」開催を決定いたしました。

### ■期間中 総計3,400杯以上のパフェを販売

去る3月21日（木）～31日（日）、世界の魅力ある素材を使った27種のパフェが楽しめる祭典「PAFES」をnicoeで開催いたしました。開催12日間でnicoeには累計18,000名がご来場。ご家族やご友人とともに食べ比べやシェアをしながら世界のパフェ27種類をお楽しみいただき、期間中の合計販売数は3,400杯以上を記録いたしました。また、1日20杯限定で用意していたnicoe特製「紅ほっぺのブーケパフェ」は開始1時間で完売するほどご好評いただきました。

### ■ゴールデンウィークから開催決定！

前回のPAFESの反響を受け、4月26日（金）より浜北スイーツ・コミュニティnicoeに「PAFES」が再登場いたします。前回人気を博したパフェを中心に厳選したパフェをステージに分けて限定数で販売いたします。販売するパフェに関しては、nicoe代表（053-586-4567）までお問い合わせください。

※5月7日（月）以降はグルメ系パフェも登場予定。

#### <PAFES 概要>

期間：2019年4月26日（金）～6月30日（日）  
時間：11：00～19：00 ※5月7日（火）以降は20：00まで  
場所：浜北スイーツ・コミュニティnicoe（ニコエ）内特設会場

#### お得な前売り券販売中！

価格：1,800円（税込） [300円チケット×6枚 + おまけ1枚]  
販売期間：2019年4月25日（木）まで  
販売場所：春華堂直営店・nicoe・オンラインショップ



nicoe PAFES 公式ロゴ

【総監修】

江森 宏之氏 (MAISON GIVREE)

MOFフランス最高職人ルレ・デセールインターナショナルの店Patisserie FRESSONでフランクフレッソン氏に師事。帰国後、8年間の修業を経て独立「MAISON GIVREE(メゾンジブレー)」をオープンする。2015年にはミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップ日本代表のチームキャプテンとして出場し、見事優勝へと導く。現在も国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャー二社のデモンストレーターを務める。



田村 亮介氏 (麻布長江「香福筵」)



家業が中華料理店という環境で育ち、シェフの道を志す。調理専門学校卒業後、複数の店舗での経験を経て、四川料理「麻布長江」で長坂氏に師事。10年ほどの修行後、台湾での研修経験を積み、2009年「麻布長江 香福筵」のオーナーシェフに就任。化学調味料を一切使用しないという方針を持ち、天然調味料を手作りし、日本の素材を主役とした日本人だからこそ表現できる中国料理を皆様感じて頂きたいという想い、「一皿の口福」というコンセプトに人並み外れた信念を持って、料理を提供している。各種メディアや料理教室などでも活躍中。

橋本 宏一氏 (セララバアド)



大阪出身。「世界一番予約が取れないレストラン」と呼ばれた「El Bulli」、ミシュラン三つ星の「Martin Berasategui」など海外の一流レストランでの豊富な経験が自身のルーツとなり確固たるスタイルを築く。帰国後は「san pau tokyo」勤務。前職はマンダリンオリエンタル東京「タバス モラクユラバー」にて料理長を担う。オープン前は2014年の世界のベストレストラン50で1位を獲得したデンマークの nomaを経験する。新しいテクニックを使い、モダンでクリエイティブな料理を得意とする。

松本 一平氏 (La paix (ラペ))



六本木などのレストランで修業をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一つ星のレストラン「レッスンシェル」にて腕を磨き、帰国後、日本橋「オーグドゥジュール メルヴェイユ」のシェフとして10年間活躍し、その後独立。2014年にフランス語で「平和」の意味をもつ『La paix (ラペ)』をオープン。「日本、調和、心、繋がり、五感」の5つをフィロソフィーとして、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理を掛け合わせ、日本ならではの食材を使用して、四季を感じられる最高の料理に仕上げる。ミシュランガイド東京2018一つ星を獲得。

村田 明彦氏 (鈴なり)



祖父がぶく屋を営んでいたことから幼少期より料理に関心が高く、商業学校卒業後、ただ万へ入社。本店である「山茶花荘」での10年の修業を含め13年間在職。2005年に独立し、「鈴なり」を開店。若い人にも気軽に和食を楽しんでもらいたいと、コース料理は7500円からと手ごろな価格に設定。名店仕込みの確かな技術に裏打ちされた料理は、遊び心豊かな独自性溢れる品々ばかり。古典に縛られないオリジナル料理を追究し、いつしか予約困難な人気店となる。誰もがわかる簡単なレシピ開発も得意としており、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

タカハシユキ氏 (フードコーディネーター)



東京生まれ。伝統や基本の考え方に則った料理法を大切にしながらも、ハッとするようなアイデアとビジュアルセンスで様々な「美味しい」を繰り出す料理人。「飲むだけくすりスープ」(大和書房)、「汁ものが好きなので」(池田書店)、「キレイを作る、フルーツ酒&フルーツ酢」(Gakken)、「煮干し」のレシピ」(グラフィック社)、「辛飯」(トランスワールドジャパン株式会社)、「WMF 圧力鍋レシピブック」(誠文堂新光社)、「エブリディサンドイッチ」(河出書房新社)、「免疫力をアップする、塩麴のおかず」(KADOKAWA)など著書多数。

田中 淳子氏 (フードデザイナー)



千葉大学工学部工業意匠学科卒業後、日本テレビアート、丹青社勤務を経て、2013年独立。フードデザイナー/ Hummingbirdtableとしての活動を開始。空間デザインの経験と世界25ヶ国以上で培った経験を生かし、自由な発想で食と空間装飾も含めたケータリング、フード&デザインディレクション、商品メニュー開発を行う。2018年7月株式会社JERIQUE設立。過去に経済産業省主催オランダ大使館で行われたイベントで、各地の名産食材をアレンジし空間デザイン及びフードディレクションを担当。他ケータリングでは大手企業を中心に200~700名規模のイベントで空間及びフードのディレクション、現場運営までを手掛けている。

meica(メイカ) 氏 (カービングパフォーマー)



元調理師専門学校講師。10年に渡り、1800人以上の生徒へ『好きをシゴトにする楽しさ』を伝えてきたが、自分の大好きなカービング(野菜彫刻)が、世界に通用するシゴトとなることを証明するため、世界一周を決意。2015年4月から1年 35ヶ国を巡る『ナイフ1本で世界一周!カービングパフォーマンスの旅』を決行し、世界中の国の人に365日笑顔の花を世界中に咲かせ続けた。現在はイベントやパーティー、ブライダル会場にて「あなただけに」の想いを育む世界で唯一のギフト創造カービングパフォーマンス」を届けている。

ステファン フォレ氏 (大使館シェフ)



パリのオテル・デ・クリヨンをはじめ、ミシュランの星を獲得した数々のレストランで腕を磨く。来日後、日航ホテルなどに勤めた後に、東京のオランダ大使館で10年間勤務。大使直属のシェフとして、財界の大物や、オランダならびに日本の政治家に料理を提供。その後、銀座のメルキュールホテルレストランを経て、現在はアメリカ大使館でシェフを務める。日本の食材の美と豊かさを取り入れ、花や植物を含め、地場で採れる旬の食材で料理を創造し、香り、食感、色彩を踏まえて、日本の四季を表現したフランス料理が得意。

# 1stステージ： 4月26日(金)～5月1日(水)

※素材の説明は監修者や生産者の皆様のコメントを掲載しております

## 【ベルギー：ベルギーチョコレートパフェ】 900円



**監修者：松本一平氏**

世界最大のチョコレート王国ベルギー。そのチョコレートのムースやアイスベースとして、ベルギー伝統菓子「スベキユロス」やオレンジをアクセントにして仕上げたチョコレートパフェです。

**ベルギーチョコレート**

ベルギーでは、ゴティバ、ピエールマルコーニなど数多くのチョコレートブランドの名店や有名チョコレート工芸が生産しています。特徴はカカオ以外の植物油を使用しない、カカオバター100%を今も守り続けていること。このこだわりこそが世界のチョコレート愛好家に愛される理由です。

## 【マダガスカル：マダガスカル産バニラパフェ】 900円



**監修者：江森宏之氏**

マダガスカル産のバニラビーンズを使用したバニラブリュレ、バニラたっぷりのカスタードクリーム、バニラを効かせたアイスクリーム、バニラとホワイトチョコのクリームと、もうバニラ愛が止まらない！

**バニラビーンズ**

マダガスカル産のバニラ・ビーンズは評価が高く、最高の品質とされています。芳醇で上品な甘い香りは世界中のパティシエが切望。しかし近年の世界的な異常気象の影響からかどの原産国でも生産量が大幅に減っており、価格が高騰しています。銀より高いバニラ・ビーンズと比喩されるほど希少なものとなっています。

## 【中国：杏仁豆腐パフェ】 900円



**監修者：田村亮介氏**

中国を代表するスイーツのひとつ、杏仁豆腐を色々な表現で組み合わせたパフェです。杏仁と相性の良い、白キクラゲ、柚子などを合わせました。繊細な杏仁の香りを楽しんでください。

**杏仁**

杏仁とはその名にあるように杏の種のこと。種の粉末に甘味を加え、砂糖、牛乳、ゼラチンなどを加え冷やしたものが杏仁豆腐です。中国では古くから薬膳料理の一種され古くから肺と腸を潤す薬とされてきました。世界三大美女の一人楊貴妃が美と健康の為に杏子を好んで食したそうです。

## 【ニュージーランド：グラニースミス（青りんご）×キウイパフェ】 1,200円



**監修者：江森宏之氏**

ニュージーランドをイメージして、グラニースミス（青りんご）とキウイを使った、「緑」がテーマのパフェ。青りんごとライムのシャーベット、キウイのマリネで全体を緑に仕上げた美しいパフェです。

**キウイフルーツ**

ニュージーランドのキウイフルーツの始まりは、1904年に中国から持ち込まれたキウイフルーツの原種（当時の名前：スグリ）がそのルーツ。1950年代にはイギリスに初めて輸出。その際にニュージーランド産らしいネーミングにと考え、ニュージーランドの国鳥であるキーウィから「キウイフルーツ」と名付けられました。

## 【日本：奄美黒糖の黒蜜パフェ】 1,200円



**監修者：タカハシユキ氏**

クッキーのほろほろ感、小町麩の黒蜜絡めのサクサク感、黒蜜寒天のしゃっきり感と食べ進める毎に違う食感が楽しめる和パフェです。粒のあんこが贅沢に入ったアイスと、無農薬無肥料栽培の喜界島産の希少な黒蜜が、パフェに深い味わいを加えています。

**黒蜜**

黒蜜とはサトウキビが原料の黒砂糖を水で溶かして煮溶かしたシロップのことで、黒砂糖特有の濃厚な風味とコクが特徴。パフェに使われている喜界島の黒蜜は、無農薬・無化学肥料栽培の原種「太聖種」という希少なサトウキビを使っています。

**生産者：西田誠吾**  
**製造者：ディダワールド**

## 【イタリア：イタリアンティラミスパフェ】

900円



### 監修者：江森宏之氏

こだわりの「ヤマガラコーヒー」を使ったティラミスのパフェ。コーヒーゼリー、マスカルポーネは、深くローストしたコーヒー豆入りのジェラートと一緒にどうぞ。大人が楽しめるパフェに仕上げました。

### ティラミス

日本でも1990年代に大流行したティラミスはイタリアの北部発祥のデザートです。イタリア語の「tiramisu」は、私を元気にして欲しいという意味を持っています。エスプレッソやコーヒーリキュールをしみ込ませたスポンジケーキとマスカルポーネチーズでつくった女性に人気の高いケーキです。

## 【台湾：アジアnpain】

900円



### 監修者：田村亮介氏

台湾をイメージしてパイナップルと、ココナッツ、バジルを使用した、トロピカルなパフェです。ひと口食べれば、パチパチとはじける食感が！遊び心ある仕掛けもポイントです。

### パイナップル

台湾産パイナップルは香りが強く、甘味、酸味、などのバランスが良く、とてもジューシーなのが特徴です。パイナップルケーキはお土産品としても有名です。他にもパイナップルジュース、パイナップルのかき氷、などがあります。

## 【フランス：A.O.P.発酵バターパフェ】

900円



### 監修者：松本一平氏

フルターニュをイメージしたパフェ。フルターニュ地方は、世界有数の良質な塩の産地であり、酪農や果樹栽培も盛んです。塩キャラメル、焦がしバターのアイス、プリン、りんごのコンポートを組み合わせました。

### フランス産A.O.P発酵バター

フランス中西部のエシレ村で伝統製法で作られているこのバターは、工場から半径30km以内の酪農家のミルクのみを使って製造しています。高い鮮度の内にバターに加工することから。フランス政府よりA.O.P.認定を受けた数少ないバターで、世界の有名シェフ、一流パティシエが愛する究極の発酵バターです。

## 【日本：ミルコロエイジングヨーグルト×デコボン】

1,200円



### 監修者：江森宏之氏

柑橘の王様、熊本産の瑞々しいデコボンと、オオヤブデイルーファームのまるでクリームのようなヨーグルトは、相性ぴったり。ヨーグルトを凍らせたかき氷のような面白い食感が楽しめます。

### デコボン

ボンカン、清見を親に持つ柑橘のサラブレッド「デコボン」。特徴的なデコがあることから命名され、ブランド化に成功。熊本県の契約農家の生産で、糖度、形、傷などの厳しいブランド基準をクリアした不知火だけが「デコボン」と名乗るのです。

### 生産者：JAあしきた 果樹部会

### ミルコロ（ヨーグルト）

ミルコロに使っているのは、家族で大切に育てた牛から採れる完全無添加の搾りたて生乳。その栄養価の高い生乳の乳脂肪が熟成し、まるでレアチーズのような黄金クリーム層と爽やかなヨーグルトの2層が生まれます。

### 生産者：オオヤブデイルーファーム

## 【日本：宇治抹茶の美パフェ】

1,200円



### 監修者：江森宏之氏

堀田勝太郎商店の厳選する抹茶は、お茶屋さんの抹茶、茶道に使われるお抹茶です。色味がもとても鮮やかで、苦味だけではなく、上品な旨味と、ほんのりとした甘さを持っています。日本の美が感じられる美しいパフェに仕上げました。

### 宇治抹茶

京都宇治の地を愛し、三代に渡り茶業に携わっています。日本茶業界の先駆けとして勇気栽培茶も取り扱い、より高品質なお茶づくりを目指して、厳しい世界基準をクリアした設備を完備。良質な日本産抹茶は世界でも人気です。

### 生産者：青山茶園

4月26日(金)～5月6日(日)

※素材の説明は監修者や生産者の皆様のコメントを掲載しております

【日本：カービング静岡クラウンメロン】（ハーフサイズ）（フルサイズ）

予約  
限定

5,700円

予約  
限定

9,900円

**監修者：meica 氏**

クラウンメロンを使い、カービングで彫刻しパフェの器にしました。メロンのその身を余すことなく使った贅沢なメロンパフェです。江森シェフ監修のメロンジェラートや、果肉ゴロゴロのゼリーとパンナコッタなど驚きがたっぷり！

**クラウンメロン**

静岡県の西部、天竜川以東の地域がクラウンメロンの産地です。1本の木の全栄養をたった1つのメロンの果実に注ぎ込んで始めて、マスクメロンの中でも最高の名を冠せられるクラウンメロンが誕生します。クラウンメロンの果実には、長い伝統によって培われ卓越した栽培ノウハウが注ぎ込まれています。

**生産者：静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所**

■予約方法

お電話（053-586-4567）にて3日前までにご要約ください。

【日本：紅ほっぺのブーケパフェ】

2,100円

**監修者：nicoe**

静岡県産の紅ほっぺを贅沢に15個使用。パフェの層は、苺とスポンジ、クリームでショートケーキのように仕上げました。すっきり爽やかな味わいのクリームが特徴のブーケのようなパフェです。

**紅ほっぺ**

静岡で平成14年に誕生した品種「紅ほっぺ」。果実が美しい紅色、ほっぺが落ちるくらいコクがあり美味しいことから、名付けられました。香りがよく糖度が高く、適度な酸味があり、コクがある美味しい品種です。静岡県の主力の品種です。いちごはビタミンCが非常に豊富。ビタミンCは風邪に効果があるといわれ、鉄分吸収を促進させる働きもあるので、女性にはぴったりのフルーツです。

5月7日（月）以降のラインナップは4月下旬 nicoe Webページにて後日発表

西田誠吾氏 & ティダワールドの皆さん

黒糖



喜界島で今ではほとんど居なくなった無農薬・無化学肥料でさとうきびを栽培し、更に品種にもこだわり、さとうきびの原種「太茎種」で、黒蜜、糖蜜をつくっています。  
無農薬・無化学肥料栽培にこだわり、安全安心な食づくりをしています。

青山信次氏 (青山茶園)

抹茶



日本茶業界の先駆けとして有機栽培茶も取扱い、より高品質なお茶作りを目指し、厳しい世界基準をクリアした設備も完備。  
京都宇治の地を愛し、三代にわたり茶業に携わらせて頂きながら挑戦しております。

大藪裕介氏 (オオヤブデイルーファーム)

ミルク  
(ヨーグルト)



出来立てはミルクィで甘く、日々乳酸菌が増え熟成して風味が増します。また、上部にクリームチーズのような層を形成するヨーグルトです。  
無化学肥料で畑を作り、大切に牛を育て、オメガ3を強化した生乳を生産しております。

竹林鉄也氏 (JAあしきた 果樹部会)

デコポン



ポンカンを父に、清見を母として熊本で育った果物のサラブレッドが柑橘の王様「デコポン」です。  
安心安全をモットーに、美しい風土と情熱が作り出した日本一の柑橘デコポンは芦北の自慢です。

中條文義氏 (静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所)

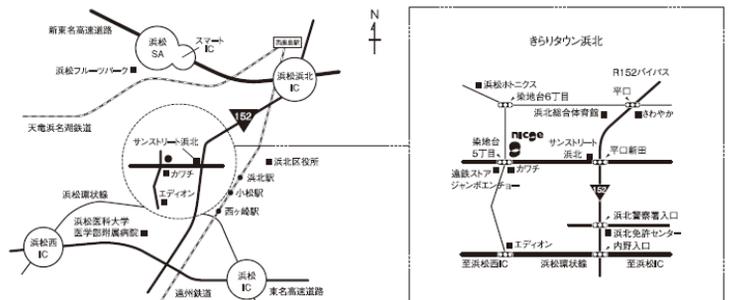
クラウンメロン



マスクメロンのシンボルとされているT字形のつる。これは1本の木に1つの果実だけを実らせたことの証明です。1個の果実に1本の木の全栄養を注ぎ込んで始めて果物の王様といわれるマスクメロンのその中でも最高の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。  
40年近くクラウンメロン作りに携わっており、クラウンメロン支所の支所長も務めております。

《nicoe概要》

名称： 浜北スイーツ・コミュニティ nicoe(ニコエ)  
住所： 〒434-0046 浜松市浜北区染地台6丁目7-11  
営業時間： 9:30~21:30 ※金・土は22:00まで ※店舗により異なる  
電話番号： 053-586-4567 (nicoe代表) (受付時間 9:00-17:00)



《本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

有限会社 春華堂 経営管理室【担当】渥美(あつみ)・手嶋(てじま)  
【電話】053-586-6767 【メール】press@shunkado.co.jp

★本件に関するオフィシャル画像はこちらからダウンロードください★

<https://bit.ly/2H87G0w>