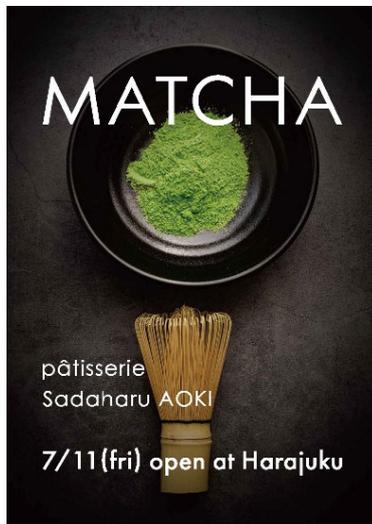


プレスリリース

フランスと日本を代表する人気パティシエ 青木 定治 が手掛ける
抹茶スイーツ店「MATCHA pâtisserie Sadaharu AOKI」
7月11日原宿にオープン、ウルトラマンとバルタン星人も登場

株式会社東京プレミアムダイニング(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山本英俊)は、フランス・パリを代表するパティシエ「pâtisserie Sadaharu AOKI paris」のオーナーシェフ 青木 定治氏とタッグを組み、原宿に抹茶スイーツの旗艦店をオープンします。フレンチの技と、抹茶を中心とする“和”の素材を掛け合わせたケーキ、マカロン、クロワッサンや暑い季節に最適な抹茶ドリンクをラインアップ。日本の皆さまはもとより、海外から訪れたお客さまにも日本の“抹茶”とフレンチ菓子の魅力を最大限に融合させた特別な抹茶スイーツ体験をお届けしてまいります。また新店舗オープンを記念して、オープンから3日間、青木氏同様にグローバルで活躍しているウルトラマンと、ウルトラ怪獣のバルタン星人が店頭で登場します。



■ 「MATCHA pâtisserie Sadaharu AOKI」メニュー(例)

SWEETS — 世界が賞賛したパティシエ、サダハルアオキの抹茶スイーツ

- ・ Matcha Caramel Sand(抹茶キャラメルサンド) 500円
サクとした抹茶クッキーで濃厚キャラメルをサンド。和×洋がとろけ合う贅沢な味わい。
- ・ Croissant Matcha-Azuki(クロワッサン 抹茶あずき) 600円
バター香るサク生地に抹茶クリームと粒あずきを忍ばせた原宿限定クロワッサン。
- ・ Macaron Glacé au Matcha(マカロンアイス 抹茶) 1,060円
パリでも人気の抹茶マカロンでアイスをサンドした一品。上品な甘さと洗みをお楽しみください。

DRINK — 夏にぴったり、抹茶の魅力を最大限に

- ・ Granité au Matcha(抹茶グラニテ) 1,400円
異なる食感が重なり合う“抹茶尽くし”の贅沢フローズドリンク。ヒンヤリ冷たく夏に最適です。
- ・ Matcha Latte(抹茶ラテ) 800円
香り豊かな抹茶にミルクを重ねた定番の一杯。+100円でソイ/オーツへ変更可能。
- ・ Ginger Ale au Matcha(抹茶ジンジャーエール) 1,000円
抹茶のほどよい苦味にライムとミントを添えた爽快スパークリング。



※価格はすべて税込表示

※一部メニューに乳・卵・小麦を使用しています。アレルギー情報は店頭でご確認ください。

■ シェフ紹介 | 青木 定治 Sadaharu AOKI

- ・ 2001年にパリ6区サンジェルマンにて「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」1号店を開店し、現在パリ5店舗・日本9店舗を展開
- ・ フランスで権威あるショコラの品評会『C.C.C.(Club des Croqueurs de Chocolate)』で5年連続最高位、8年連続受賞
- ・ ミシュラン、ゴー・ミヨと並ぶフランス3大グルメガイド「ピュドロ」誌よりフランス最優秀パティシエ賞を受賞するほか世界的な賞を多数受賞
- ・ 代表作<Bamboo>など“抹茶×フランス菓子”の先駆者として世界の抹茶ブームを牽引
- ・ 抹茶のほか、あんこ・ほうじ茶・玄米茶・わさび・ゆずなど、日本食材をフランス菓子に見事に融合させ、日本人はもちろん、フランス人からも絶大な支持を得ている



■ 店舗オープンから3日間、あのヒーローと怪獣も登場

7月11日(金)のオープンを記念して、2026年にシリーズ放送60周年を迎えるウルトラマンシリーズより、グローバルで活躍するヒーロー「ウルトラマン」とウルトラ怪獣「バルタン星人」が登場します。

ウルトラマンとバルタン星人が原宿に降り立ち、店舗オープンのテープカットを盛り上げます。その後も土日にかけて来店されたお客様とのグリーティングイベントを予定しています。

- ・ **7/11(金)12:00~**
店舗にバルタン星人が登場 バルタン星人によるテープカット
- ・ **7/12(土)13:00~**
店舗にウルトラマンが登場
- ・ **7/13(日)13:00~**
店舗にウルトラマン&バルタン星人が両方登場



【ご来店ご希望のお客様へ】

3日間のグリーティングに際して事前の来店予約は不要です。想定を超える多くのお客様が店舗にご来店された場合は入場規制をかけさせていただく場合もございます。また店内外でお待ちいただくエリアがございません。あらかじめご了承ください。

【報道関係者様の取材について】

オープン日当日およびそれ以降の内覧や撮影・インタビューなどをご希望の際は、下記店舗連絡先(取材メディア担当者)までお気軽にご連絡ください。

■ 店舗概要

店名	MATCHA pâtisserie Sadaharu AOKI
開業	2025年7月11日(金)12:00
店舗住所	東京都渋谷区神宮前 1-14-24 原宿 TWビル 1F
営業時間	11:00-19:00 ※不定休(初日のみ12:00開店)
TEL	03-6910-5370
運営	株式会社 東京プレミアムダイニング(「IL Brio」他)
監修	pâtisserie Sadaharu AOKI paris(シェフ:青木 定治)
サイト	https://teaser.s-brio.jp/



■ 会社概要

- ・ 商号:株式会社東京プレミアムダイニング(TOKYO PREMIUM DINING,INC.)
 - ・ 本社所在地:東京都渋谷区南平台町16番17号
 - ・ 代表者:代表取締役社長 山本英俊
 - ・ 主要な事業内容:飲食店の経営(「ILBrio」「ILBrio 麻布」「心技体うるふ」などを運営)
 - ・ 公式サイト:<https://tkpd.jp/>
- ※株式会社東京プレミアムダイニングは円谷フィールズホールディングス株式会社のグループ企業です。

<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

店舗連絡先(取材メディア担当者):青木(hitomi.aoki@tkpd.jp) TEL: 03-6910-5370
会社連絡先:東京プレミアムダイニングお問い合わせ窓口(toiawase@tkpd.jp) TEL: 03-5784-3357

【取材・イベントに関するご質問・ご要望】

オープン日当日およびそれ以降の内覧や撮影・インタビューなどをご希望の際は、上記店舗連絡先(取材メディア担当者)までお気軽にご連絡ください。