

L'ÉCLAIR DE GÉNIE

「レクレール・ドウ・ジェニ」

日本橋・新宿・横浜・大阪・京都 高島屋にて販売



「レクレール・ドウ・ジェニ」は、世界で 100 人もいない最優秀パティシエの称号「ルレ・デセール」を持つクリストフ・アダン氏が、パリの流行を先取る人気エリア、マレ地区に第 1 号店を開いたエクレア専門店。

2018 年 9 月現在、フランス国内に 9 店舗展開するほか、イタリア、カナダ、香港、モスクワ、そして 2014 年に日本に進出・店舗を展開し、世界に向けて、美味しくてファッショナブルなエクレアを発信して注目されています。

クリストフ・アダン氏は、1996 年にパリの高級食料品店「フォション」社に勤め、ピエール・エルメ氏やセバスチャン・ゴダール氏のもとで修業。2004 年にはエグゼクティブ・シェフに就任。このフォション時代にカラフルエクレアを開発し、フランス国内のみならず世界各国でエクレアブームを巻き起こしました。

今回は、2018 年秋冬の新作、ハロウィン、クリスマスのエクレアとケーキ、2019 年バレンタインデーのエクレアとショコラなどをご紹介します。



クリストフ・アダン氏

「ポワール」 594円(1本) 【NEW】

※9月1日～10月31日 販売予定

クリストフ・アダン氏が、女性が好きなフルーツの味わいをエクレアでも楽しんでいただきたいとの思いから、秋のフルーツ 洋ナシをふんだんに使用したエクレアが新登場！
中はヴァニラクリーム。エクレアの表面には、煮詰めてコンフィチュールにした とろとろの洋ナシをトッピングしたクリームをのせて、ピスタチオをまぶしました。

洋ナシの味わいを存分に楽しめるエクレアです。



「ロゼ」 594円(1本) 【NEW】

※9月19日～9月30日 販売予定

江戸時代、五街道の起点として定められ、日本経済の中心として栄えた日本橋。2018年秋、日本橋エリア再開発の要のひとつとして、日本橋高島屋「新館」がオープンし、日本橋高島屋S. C. が誕生します。これを記念して、高島屋のシンボルでもあるバラをイメージしたエクレアを限定販売。中のクリームは、濃厚なホワイトチョコレートのクリームに酸味の効いたフランボワーズクリームを合わせました。



2018年 ハロウィン限定

※10月1日(月)～10月31日(水) 販売予定

「ハロウィン」 562円(1本)

中はかぼちゃペースト入りのカスタードクリーム。
毎年、ハロウィンで定番人気のジャックオーランタン。



「ハロウィン 2018」 594円(1本) 【NEW】

オレンジ風味のホワイトチョコレートクリームが入ったエクレア。2018年ハロウィン限定のモンスターをプリントした新作です。



遊び心あふれるモンスターをイメージしたハロウィンコレクション。
“キモ可愛い”お化けのパッケージが、今秋のオススメです。

「コケット」 1,080円(5本入)

何層にも重ねたサクサク食感の薄焼きの生地でチョコレートを包んだ
クレープ菓子。味は、キャラメルが2本、ショコラ3本がセット。



「ブルセツ」 864円(3個入)、1,404円(5個入)

ナッツやチョコレート、フルーツの風味が香るフィナンシェ。



「ミャオ」

「キャラメル ブールサレ」648円(4枚入) 写真:左

「ショコラ」648円(4枚入) 写真:右

ラングドシャ生地でチョコレートをサンドしたクッキー。

2018年 クリスマス限定

※12月1日(土)～12月25日(火) 限定販売

「メール ノエル」 594円(1本)

パッションクリームが特徴で、なめらかな
口当たりのショコラクリームのエクレア。



「ペール ノエル」 594円(1本)

オレンジの香る、ピスタチオクリームのエクレア。



※画像はイメージです



プティ エクレール (6本入)

プティ エクレール (6本入/長さ各約7cm) 2,268円

※12月26日(木)～2019年1月3日までの販売予定

パーティーや女子会などにオススメの可愛いらしいプティ エクレールセット。

レクレール・ドゥ・ジェニのエクレアは長さ約12cmですが、これは長さ約7cmのプティサイズのセット。

左から、「ショコラ グラン クリュ」「ピスターシュ オランジュ」「キャラメル ブール サレ」

「パッション フランボワーズ」「フランボワーズ」「ヴァニニュー ベカン」。日本限定のセットです。

2018年 クリスマスケーキ

「ノエル ブラン」 5,400円(直径約15cm) 【NEW】

※予約期間:10月3日(水)～12月16日(日)

※店頭販売:12月23日(日)～12月25日(火)

ピスタチオ風味のスポンジ生地と、なめらかなムースフロマージュにレモンの酸味と赤い果実の甘酸っぱさがきいた、軽い口当たりのクリスマスケーキ。真っ白なグラサージュに不規則に絞られたピンクのクリームは雪景色に咲く花をイメージし、華やかに仕上げました。※予約販売、お持ち帰りのみ。(配送不可)



2019年 バレンタインデー限定

※全て、2019年1月上旬～2月14日(木) 限定販売

「フランミンゴ ミニョン」 594円(1本) 【NEW】

ショコラカスタードクリームに、フランボワーズの甘酸っぱい味わいがアクセント。「フランミンゴ」と「ハート」がキュートなフォトジェニックなエクレア。いま、パリでは“ボタニカル”をテーマにしたパッケージのミュージリー(シリアル)などが話題となっており、そこからインスピレーションされてピンクフランミンゴのデザインが生まれました。ピンクが可愛らしく、女性心をくすぐるデザインのエクレアです。



「デュオ ヴァニークカフェ」 価格未定

※2019年1月9日(水)～2月14日(木) 販売予定

去年、人気だったバレンタイン限定のエクレア「デュオ」シリーズ。今回は、中身のクリームが、ヴァニラクリームにコーヒークリームを合わせた“大人の味”に変化して、バレンタインの期間限定販売で登場。

※写真右) 表面に、「黒」のチョコレートがのっている方が「デュオ ヴァニークカフェ」。



「デュオ ショコラ プラリネ」 価格未定

※2019年1月9日(水)～2月14日(木) 販売予定

去年、人気だったバレンタイン限定のエクレア「デュオ」シリーズ。今回は、中身のクリームが、ヘーゼルナッツの味わいを加えたヴァニラクリームのエクレアに変化して、バレンタインの期間限定販売で登場。 ※写真左) 表面に、「白」のチョコレートがのっている方が「デュオ ショコラ プラリネ」。

「ショコラ ミニヨン」 (4個入、7個入) 価格未定

※2019年1月9日(水)～2月14日(木) 販売予定

「フレーズ」「カンス」「スリーズ(さくらんぼ)」「フランボワーズ」など、赤系の色をしたフルーツを使用したボンボンショコラの詰め合わせです。



「ペカンナッツ」(ショコラ、キャラメル) 価格未定 【NEW】

※2019年1月9日～2月14日 販売予定



写真:上) 「ショコラ」はローストしたペカンナッツを、ホワイトチョコレートでコーティングし、キャラメルパウダーをまぶしました。



写真:下) 「キャラメル」はローストしたペカンナッツを、ミルクチョコレートでコーティングし、ココアパウダーをまぶしました。

【お問合せ】

日本橋高島屋 03-3211-4111 (代表)・新宿高島屋 03-5361-1111 (代表)・横浜高島屋 045-311-5111 (代表)
大阪高島屋 06-6631-1101 (代表)・京都高島屋 075-221-8811 (代表)