



2009年6月15日

「有名パティシエタイアップ商品」第二弾！ “高木シェフプロデュースのスイーツ”を新発売！

～6/23(火)より全国のセブン-イレブンで順次発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2009年6月23日（火）より順次、「ル パティシエ タカギ」の高木康政シェフがプロデュースしたスイーツ2品をセブン-イレブン店舗で販売いたします。

セブン-イレブンでは、2月5日（木）より大山シェフプロデュースのスイーツ2品を期間限定発売し、多くのお客様に大変ご好評いただきました。今回の商品は、「有名パティシエタイアップ」第二弾として、「パティシエの仕事は幸せ配達人」がモットーの高木康政シェフがプロデュースしたセブン-イレブンオリジナルスイーツです。

セブン-イレブンでは、これからも有名パティシエとタイアップした商品開発を推進し、地域の皆様により良い商品の提供に努めてまいります。

記

1. 商品の概要

(1) 『 シュー ド ママン ～子供達への贈り物～ 』

- 価格 : 147円 (税込)
- 販売店舗 : 北海道を除くセブン-イレブン (5月末現在 11,505店舗)
- 特徴 : ◆フランスの田舎のお母さんが、愛情を込めて我が子のために作ったシュークリームをイメージ
◆程よいバニラ風味と、濃厚でしっかりとした食感のカスタードクリームと、じっくり焼き上げた厚めのほんのりと塩味のきいた皮が特徴



(2) 『 スュルプリーズ デセール ～サプライズの美味しさをあなたに～ 』

- 価格 : 298円 (税込)
- 販売店舗 : 全国のセブン-イレブン (5月末現在 12,323店舗)
- 特徴 : ◆見た目と味の変化に驚きをもたせたパフェタイプのスイーツ
◆カップに立てたロールケーキに、軽い食感と濃厚な味わいのホイップクリームと、フルーツや酸味の効いたベリーソースを掛けた爽やかなスイーツ



2. 高木シェフプロフィール



- ヨーロッパで最も権威のある「ガストロノミックアルパジョン」で優勝（日本人最年少記録）をはじめ、数々のコンクールで受賞歴あり
- 4年間フランス、ベルギー、ルクセンブルグの「モディイ」「ベルニユ」「アンフィレックス」などへ入店し、修行
- 「オーバーワイズ」デコラオンシェフに、「JCグリュポー」で日本人として初めてシェフパティシエに就任
- 現在、社団法人日本洋菓子協会連合会公認技術指導員、社団法人東京都洋菓子協会理事を務める
- 「ル パティシエ タカギ」として6店の直営店舗を営業

以 上