

ワインに合う進化系カヌレが誕生！ 元タカラジェンヌ監修
『鳳 真由×ジャン・フランソワ コラボカヌレBOX』
 2022年6月1日（水）より限定販売開始

ベーカリー＆カフェ「JEAN FRANCOIS」などを展開する株式会社グルメプランズカンパニー（本社：東京都品川区、代表取締役社長：石井克二）は、2022年6月1日（水）より東京ミッドタウン日比谷店において、元宝塚歌劇団・花組の鳳 真由とコラボレーションした進化系カヌレ『鳳 真由×ジャン・フランソワ コラボカヌレBOX』を期間・数量限定にて販売いたします。

■『コラボカヌレBOX』について

M.O.F（フランス最優秀料理人賞）受賞シェフ、ジャン・フランソワ ルメルシエ氏の技術と精神を受け継ぐベーカリー＆カフェ「JEAN FRANCOIS」では、フランスの伝統菓子【カヌレ】をスイーツとしてだけでなく、お食事としても楽しめないかと考察。今回、ワイン通で知られる元宝塚歌劇団・花組の鳳 真由を監修に迎え、アペリティフ（食前の各種ワイン等）にベストマリアージュな個性的4種の【進化系カヌレ】を共同開発いたしました。

アペリティフ×カヌレの意外で美味しい組み合わせを、ぜひお楽しみください。



また、フランス食品振興会では、毎年6月の第1木曜日（今年は6月2日）を“アペリティフの日”として定めています。宝塚歌劇などの観劇後や、お仕事終わりに大切な人と【進化系カヌレ】と共にアペリティフタイムを満喫してみてはいかがでしょうか。

● 『鳳 真由×ジャン・フランソワ
コラボカヌレBOX』

- ・販売価格：1,620円（税込）
- ・販売期間：2022年6月1日(水)～30日(木)予定
- ※販売数量限定。詳しくは店舗までお問合せ下さい。
- ※4種セットのみでの販売となります。
- ※『鳳 真由』直筆メッセージカード付。
- ※お取り置きも可能です。店舗へ直接お電話下さい。

■商品詳細 ~甘みを抑えた生地に個性豊かな素材が光ります~



【トリュフ
×クリームチーズ】

香り高いトリュフとコクのあるチーズには赤ワインがベストマリアージュ。本格的な美味しさは、まさに大人の逸品。



【オランジュ
×ビターショコラ】

程よい酸味のオレンジピールとほろ苦いショコラにはデザートワインが最適。米粉がさらにゴージャスなひと時を演出します。



【アンチョビ
×ドライトマト】

濃い旨みのアンチョビにトマトの酸味が加わり、白ワインとバランスよい組み合わせに。何個も食べたくなる、まさに癖になる味わい。



【アップル
×ジンジャー】

薫るジンジャーとドライアップルの爽やかな組み合わせは、一杯目のスパークリングワインにピッタリ。梅雨でも気分は華やかに。

< 鳳 真由（おおとり まゆ） プロフィール >



略歴：2005年宝塚歌劇団入団。2010年「虞美人一新たなる伝説」で新人公演初主演。その後、3回に渡り新人公演主演を務め、花組男役スターとして活躍。

2016年「ME AND MY GIRL」で宝塚歌劇団退団。

退団後は、新たに医療福祉の仕事にも携わりたいという夢に向かって医療系大学受験に挑み合格。

学業の傍、日生劇場公演「越路吹雪に捧ぐ」、ヤマハホール「レジェンドたちのシャンソン」や、「エリザベートTAKARAZUKA25周年スペシャル・ガラ・コンサート」ではフランス・ヨーゼフ役で出演。宝塚歌劇花組月組100周年コンサート「Greatest Moment」など、舞台やイベント等にも数多く出演。その他、小平市観光まちづくり大使、小平市環境審議会委員も務めている。

ワイン好きが高じて宝塚歌劇団現役時代には、CS放送

『TAKARAZUKA SKY STAGE』番組内にてソムリエ体験やマリアージュを楽しむ企画を発案し、出演した経験もある。

< JEAN FRANÇOIS（ジャン・フランソワ） >

フランス版人間国宝ともいわれるM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）受賞シェフのジャン・フランソワルメルシエ氏の技術と精神を受け継ぐベーカリー＆カフェ。パンは素材が持つ風味を最大限に活かすため、それぞれのパンに合う様々な産地の小麦や使用食材にこだわっている。人気のクロワッサンをはじめ、店内でひとつひとつ丁寧に焼き上げた、ジャン・フランソワならではのパンをご堪能ください。※国内7店舗展開中



【 Boulangerie JEAN FRANÇOIS 東京ミッドタウン日比谷店 】

住所 : 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2

東京ミッドタウン日比谷地下1階（HIBIYA FOOD HALL内）

電話 : 03-5157-0270

営業時間 : 10:00～21:00 （L.O. 店内イートイン 20:30 / テイクアウト 21:00）

定休日 : 不定休（施設に準ずる）

アクセス : 東京メトロ日比谷線「日比谷」駅、千代田線「日比谷」駅より直結

■取材に関するお問い合わせ■

株式会社グルメプランズカンパニー 広報担当：落合

TEL : 080-1191-1843 • E-mail : ochiai@createrestaurants.com