

## ケーキのようなフラワーアレンジメントとお花のような野菜スイーツ 野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジェ」とのコラボレーション によるクリスマスセット商品が新登場

本物のケーキのようなフラワーアレンジメント「フラワーパティシエ」10周年記念

株式会社日比谷花壇(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮島浩彰)は、本物のケーキのようなフラワーアレンジメント「フラワーパティシエ」誕生10周年を記念して、野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジェ」(店舗所在地:東京都目黒区、オーナーパティシエ:柿沢安耶)とのコラボレーションにより、クリスマス向けに、フラワーパティシエとクリスマスケーキのセット商品を企画し、10月22日(月)から注文受付を開始します。

このコラボレーションは、“自然の恵みで彩るウォームハートクリスマス～自然のやさしさで、心もからだもすこやかに～”をコンセプトに、パティスリーポタジェと当社がイメージするクリスマスケーキをそれぞれスイーツと花で企画デザインするものです。パティスリーポタジェ オーナーパティシエ 柿沢安耶さんがプロデュースするオーガニック野菜をとり入れた「クリスマスケーキ」、当社シニアデザイナー 西澤真実子がデザインするフラワーアレンジメント「フラワーパティシエ」をセット商品「パティスリーポタジェ『オリジナルクリスマスケーキのセット』」\*(10,500円[税込・送料別])として展開します。この他、パティスリーポタジェの野菜の焼き菓子アソートとフラワーアレンジメントのセット商品(別紙1参照)も展開します。(注文受付チャネル等、展開概要は別紙1参照)

「フラワーパティシエ」誕生10周年を機に、花と同じ自然の恵みである野菜をスイーツに取り入れているパティスリーポタジェと“自然の恵みで彩るウォームハートクリスマス”としてコラボレーションが実現しました。

### パティスリーポタジェ×日比谷花壇 クリスマスコラボレーション 自然の恵みで彩るフラワーパティシエと野菜のケーキ

今回パティスリーポタジェとのコラボレーションにより登場するフラワーパティシエ「ホワイトノエル」は、フラワーパティシエ誕生以来、同商品のデザインに携わってきた当社シニアデザイナー 西澤真実子が、子供の頃にワクワクしながら食べた、雪のようにふわふわした生クリームケーキをイメージし、クリーム色のバラやカーネーションでアレンジしたお花のクリスマスケーキです。自然素材の松かさやスターアニスのオーナメントを添えて、ナチュラル感とクリスマスの華やかさの両方を表現しています。

パティスリーポタジェ オーナーパティシエ 柿沢安耶さんがプロデュースするクリスマスケーキ「ローズホワイトクリスマス～トマトとイチゴのショートケーキ」は、土づくりからこだわったオーガニックのトマトを使用し、バラの形をしたムースをデザインした野菜のクリスマスケーキ\*\*です。トマトとイチゴのムースとヨーグルトのムース、スポンジが層をなし、口の中に上品な甘さと爽やかな酸味が広がります。「このクリスマスケーキを、まずは目で、そして舌で、さらに身体で味わっていただき、幸せなクリスマスのワンシーンに思い出に残るような時間を過ごしていただきたい」というパティシエ 柿沢安耶さんの想いがこもったクリスマスケーキです。

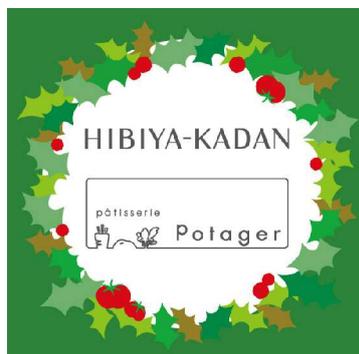
ケーキのようなフラワーアレンジメントとお花のような野菜スイーツ。甘く美しい自然からの贈り物がクリスマスのテーブルを華やかに彩ります。

\*フラワーパティシエ「ホワイトノエル」のみでもご注文することができます。(価格:5,250円[税込・送料別])

\*\*ケーキは冷凍便にて、フラワーパティシエとは別便で同日にお届けします。ケーキの解凍に半日程かかるため、使用日に合わせてお届け日をお選びいただくことをおすすめします。



パティスリーポタジェ「オリジナルクリスマスケーキのセット」



商品に添えられるコラボレーションタグ



パティスリーポタジェ  
オーナーパティシエ 柿沢安耶さん

## パティスリーポタジエのからだにやさしい野菜の焼き菓子と フラワーアレンジメントのセット

ニンジン、カボチャ、小松菜などオーガニックや自然農法でつくられた野菜の焼き菓子アソートと、やわらかな色合いのバラやカーネーションのアレンジメントをセットにした「パティスリーポタジエ『ベジスイーツのセット』」(5,250 円〔税込・送料別〕)。からだにやさしい野菜スイーツは、健康を思いやる真心も伝えることのできる贈り物です。花の美しさと、ベジスイーツのおいしさを一緒に贈ってみてはいかがでしょうか。

またパティスリーポタジエとのコラボレーション特集ページを当社オンラインショッピングサイトで展開し、パティシエ 柿沢安耶さんと当社デザイナー 西澤真実子の、今回企画した野菜のケーキとフラワーパティシエへの想い、こだわりなどを紹介するとともに、“自然の恵みで彩るウォームハートクリスマス”をさらに楽しんでいただくため、パティスリーポタジエがおすすめする野菜のケーキのレシピ、クリスマスを更に盛り上げる当社おすすめの花アレンジメントのレシピを紹介し、パティスリーポタジエとのコラボレーションを更に堪能することのできるコンテンツを展開予定です。



パティスリーポタジエ『ベジスイーツのセット』

### <パティスリーポタジエ コラボレーション商品 展開概要>

#### ■パティスリーポタジエ『オリジナルクリスマスケーキのセット』\*

- ◎価格: 10,500 円(税込・送料別)
- ◎サイズ: [フラワーパティシエ「ホワイトノエル」] 直径約 16cm、高さ約 10cm  
[パティスリーポタジエ「ローズホワイトクリスマス〜トマトとイチゴのショートケーキ」] 直径約 15cm
- ◎内容: [フラワーパティシエ「ホワイトノエル」] スプレーバラ、スプレーカーネーション、アイビー、ペッパーベリー、ドライフラワー(松かさ、スターアニス)、リボン、タグ  
[パティスリーポタジエ「ローズホワイトクリスマス〜トマトとイチゴのショートケーキ」] 賞味期間 お届け後冷凍で約 1 ヶ月間

- ◎注文受付期間: 10月22日(月)～12月14日(金) \*店舗の場合 10月25日(木)～12月12日(水)
- ◎お届け期間: 12月21日(金)～12月23日(日)

\*ケーキは冷凍便にて、フラワーパティシエとは別便で同日にお届けします。

ケーキの解凍に半日程かかるため、使用日に合わせてお届け日をお選びいただくことをおすすめします。

\*フラワーパティシエ「ホワイトノエル」のみでもご注文いただけます。〔価格:5,250 円(税込・送料別)〕

\*パティスリーポタジエ「トマトとイチゴのショートケーキ」は、当社チャネルでは、フラワーパティシエとのセット商品としてのみの展開となります。

ケーキ単体でのご注文の場合、パティスリーポタジエのオンラインショッピングサイト(<http://www.potager.co.jp/>)、またはパティスリーポタジエの店頭で 11月1日(木)[予定]から注文することができます。

#### ■パティスリーポタジエ『ベジスイーツのセット』

- ◎価格: 5,250 円(税込・送料別)
  - ◎サイズ: [アレンジメント] 高さ 約 22cm、幅 約 20cm
  - ◎内容: [アレンジメント] スプレーバラ、カーネーション、アイビー、グリーン、ドライフラワー(松かさ、シナモン)、陶製花器、タグ  
[パティスリーポタジエ「ベジスイーツ」] 5 種(ニンジンとレモングラスのマドレーヌ、カボチャのクッキー、生姜フィナンシェ、小松菜と黒ゴマのカップケーキ、生姜のフロランタン 各 1 個)
- 賞味期間 お届け後約 1 週間

- ◎注文受付期間: 10月22日(月)～12月21日(金) \*店舗の場合 10月25日(木)～12月18日(火)
- ◎お届け期間: 12月21日(金)～12月24日(月・祝)

### ◆注文方法 以下チャネルから注文することができます。

オンラインショッピングサイト「hibiyakadan.com」 <http://www.hibiyakadan.com/xmas/cake.html> (10月22日UP予定)

携帯サイト「花 hana」 <http://www.hana.com/>

フリーダイヤル 0120-554187 (9:30～19:00)

全国の日比谷花壇店舗(一部除く) 店舗情報 <http://www.hibiyakadan.com/shop/>

※配送料 [フリーダイヤル・店舗]840 円、[オンラインショッピングサイト・携帯サイト]525 円

※配送先が同一の場合でも商品 1 点ごとの負担になります。

※数量限定のため売り切れ次第終了となる場合があります。

パティスリーポタジエについて <http://www.potager.co.jp/>

東京・中目黒にあり、パティシエ 柿沢安耶がオーナーを務める野菜スイーツ専門店。「おいしくて、からだにやさしいスイーツ」をコンセプトに、美味しさを追求するのはもちろん、野菜はすべて国産、無肥料、無農薬にこだわり、スイーツを召し上がるお客様の健康や安全にも配慮した野菜スイーツを提供しています。

株式会社日比谷花壇について <http://www.hibiya.co.jp/>

1872 年創業、1950 年に東京・日比谷公園店の出店後、株式会社日比谷花壇を設立。現在、全国に約 180 店舗を展開。フラワーディスプレイ、フラワーギフトの企画・制作・販売、装花を伴うイベントのプロデュース等を行い、花とみどり溢れるライフスタイルを提案しています。今後さまざまな日常の生活のシーンの中に、花とみどりのある生活文化を創造していきます。

日比谷花壇では本物のケーキのようなフラワーアレンジメント「フラワーパティシエ」誕生 10 周年を記念し、10 周年限定秋のフラワーパティシエを、9～10 月期間限定で現在展開中です。

### 10 周年記念フラワーパティシエ「タルトオーポム」

5,250 円(税込・送料別)

10 周年記念、秋の限定商品は、収穫、豊穡、実りの秋をテーマにリンゴのフラワーケーキ。甘酸っぱい香り漂う姫リンゴやシナモンスティックに、ボールドカラーが秋らしいバラやガーベラをアレンジしています。大人な雰囲気漂い、スパイシーなシナモンが香る秋のフラワーパティシエです。秋に誕生日を迎える家族や友人に、まるで本物のケーキのようなフラワーパティシエをサプライズギフトとして贈ってみてはいかがでしょうか。

内容： ガーベラ、スプレーバラ、スプレーカーネーション、リンゴ、アイビー、ドライオーナメント(シナモンスティック、メタセコイヤの実)、リボン

サイズ：直径 約 16cm、高さ 約 11cm



#### ◆注文方法 以下チャネルから注文することができます。

オンラインショッピングサイト「hibiyakadan.com」

<http://www.hibiyakadan.com/pr/hanatan/>

携帯サイト「花 hana」

<http://www.hana.com/>

フリーダイヤル

0120-001187 (9:30～19:00)

全国の日比谷花壇店舗(一部除く)

店舗情報 <http://www.hibiyakadan.com/shop/>

◆注文受付締切日： 10 月 28 日(日)

◆お届け締切日： 10 月 31 日(水)

◆配送料 フリーダイヤル・店舗 840 円

オンラインショッピングサイト・携帯サイト 525 円

※ 配送先が同一の場合でも商品 1 点ごとの負担になります。

※ 売り切れ次第終了となる場合があります。