

ステファン ヴュー プロデュース

新業態「OMOTESANDO Choux Cring (表参道シュークリング)」

12月2日(火) Echika 表参道にオープン!

株式会社グローバルダイニング(本社:東京都港区、代表執行役社長:長谷川耕造)は、12月2日(火)に新業態となる「OMOTESANDO Choux Cring (表参道シュークリング)」を Echika 表参道 マルシェ・ドゥ・メトロ内にオープンいたします。

「OMOTESANDO Choux Cring (表参道シュークリング)」は弊社のエグゼクティブ・パティシエ ステファン ヴューのプロデュースによる新商品“Choux Cring (シュークリング)”の専門店です。リング状のシュー生地には様々なフレーバーのクリームを詰めたその名も“Choux Cring (シュークリング)。”見た目も鮮やかで、おいしいのはもちろん、食べやすい形状で一度食べたらずみつかの自信作です。

商品構成

バニラ(180円:写真左)・カフェオレ(220円)

アーモンドキャラメル(200円:写真中央)・ショコラ(240円)

ストロベリー(240円:写真右)・抹茶(220円)



株式会社グローバルダイニング
エグゼクティブ・パティシエ
ステファン ヴュー



1998年、仏デザートコンクールで優勝。
「リシャル・クタンソー」、「ギィ・サヴォワ」といった名だたるレストランで修行を積む。
2001年に「世界一のパティシエ」といわれるピエール エルメ氏に弟子入り。
エルメブランドの日本進出の一員を担う。
2006年9月より、株式会社グローバルダイニングのエグゼクティブ・パティシエとして、レストラン、カフェのスイーツ部門、チョコレート専門店「デカダンス ドュ ショコラ」の指揮、監修する。

“Choux Cring (シュークリング)”のこだわり

素材

上質な小麦粉と新鮮な牛乳、バター、卵を使用しております。トランス脂肪酸を含むショートニングやマーガリンは一切使用しておりません。一流パティシエの作り出す最高のスイーツのご提供をお約束いたします。



インテリア

シュークリングのテーマカラーであるピンクと暖かみのあるオフホワイトを基調とし、ヨーロッパの街並みにあるようなシックでかわいらしい内装に仕上げました。



パッケージ

ブラウンとホワイトを基調にピンクの文字を上面に配置した“シック”と“かわいらしさ”を合わせ持つイメージのパッケージデザインです。



店舗情報

【店舗名】「OMOTESANDO Choux Cring (表参道シュークリング)」

【アクセス】東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅 Echika 表参道 B1F「マルシェ・ドゥ・メトロ」内

【営業時間】午前10:00 ~ 午後9:00 【定休日】無休

<本プレスリリースに関するお問い合わせ先>
株式会社グローバルダイニング 広報担当:櫻井
〒107-0062 港区南青山7-1-5 コラム南青山8F
Tel: 03-3407-0561(内線26) Fax: 03-3407-0779
E-mail: press@global-dining.com