

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2015年10月5日

サロン・デュ・ショコラ日本で初登場以来 4 年連続トップクラスの売上げを記録した  
気鋭のパティシエが創り上げる、パリの革新的スイーツブランドが遂に日本上陸！

# Hugo & Victor

2015 年 10 月 7 日(水)より 伊勢丹新宿店内に日本初出店!

～日本初出店を記念した限定ケーキも販売～

パリにショップを構えるスイーツブランド「Hugo & Victor (ユーゴ・エ・ヴィクトール)」(ユーゴ・エ・ヴィクトール・ジャパン株式会社:東京都港区東麻布、代表:オスタン・ガエル)は、2015 年 10 月 7 日(水)より伊勢丹新宿店本館地下 1 階「カフェエシュクレ」内に、日本初となるオリジナルブランドを出店します。

Hugo & Victor は、2010 年にパリで誕生したスイーツブランドで、シェフパティシエのユーグ・プジェが素材を最も重視しつつ、古典的なレシピを革新的なデザインに昇華させた作品の数々を提供し続けています。日本では、毎年 1 月に開催される「サロン・デュ・ショコラ」においてショコラを出品。2011 年初出品以来、常にトップクラスの売上げを記録し続けている人気ブランドとしても知らせています。この度の出店では、ショコラのほか、生ケーキやフランスの情報誌「フィガロスコープ」にて No.1 に選出されたフィナンシェなど、これまでパリでしか味わえなかったスイーツの数々を販売開始いたします。

シェフパティシエのユーグ・プジェは日本でも有名な「ラデュレ」や 5 つ星ホテルである「ル・ブリストル」、「ホテル・ノルマンディー」のペストリーシェフを経験後、名門 3 つ星レストラン「ギー・サヴォア」のエグゼクティブ・パティシエとして腕を磨き、2010 年にラグジュアリーブランドのマーケティングなどを手掛けた幼なじみと共に自らのブランドをパリにオープン。現在はパリ市内に 2 店舗を構えています。

### 【日本初出店を記念した 1 日 10 台限定のケーキを販売】

今回の初出店を記念し、オープン日となる 10 月 7 日(水)～10 月 23 日(金)に Hugo & Victor ショコラの代表作のパッケージとしても有名な「作家たちの手帳」をコンセプトとし、書籍のようにデザインされたチョコレートケーキ「グリモワール」を 1 日 10 台限定にて販売いたします。ビスキュイショコラをベースにショコラムース、ショコラクリームをふんだんに使用。アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネの食感がアクセントとなるまさに Hugo & Victor の代名詞であるショコラづくしのケーキです。

商品名: グリモワール (サイズ 18cm×7.5cm)

価格: 9,800 円+税

販売期間: 2015 年 10 月 7 日(水)～10 月 23 日(金)



1 日 10 台限定発売となる  
グリモワール



シェフパティシエ  
ユーグ・プジェ

### 【店舗概要】

販売場所: 伊勢丹新宿店本館 地下 1 階 「カフェエシュクレ」内 (東京都新宿区新宿 3-14-1)

販売日時: 2015 年 10 月 7 日(水)より 午前 10 時 30 分～午後 8 時 00 分

お問合せ先: 伊勢丹新宿店 TEL:03-3352-1111 (代表)

Hugo & Victor 販売商品のご紹介

【生ケーキ】



Tarte Pamplemousse  
タルト パンプルムース

価格：ホール 3,200 円+税  
ピース 560 円+税

サブレス生地、アーモンドクリーム、グレープ  
フルーツクリーム、グレープフルーツ



Hugo Chocolat  
ユーゴ ショコラ

価格：ホール 4,500 円+税  
ピース 780 円+税

グルテンフリーのビスキュイショコラ、  
スパイスとライムのガナッシュ、チョコレート  
クリーム、板チョコレート



Millefeuille Vanille Madame  
ミルフォイユ ヴァニニュー マダム

価格：680 円+税

キャラメリゼしたミルフィーユ生地、  
バニラガナッシュ、カスタードクリーム



Monsieur Choux Marron  
ムッシュ シュー マロン

価格：550 円+税

シュー生地、マロンガラスセのババロア、  
マロンシャンティー



Cheesecake Citron Vert  
チーズケーキ シトロンヴェール

価格：630円＋税

クリームチーズ、ビスキュイダコワーズ、  
シャンティエ、ライムピール



Tarte Pomme Tatin  
タルト ポム タタン

価格：560円＋税

サブレ生地、アーモンドクリーム、  
りんごポワレ、りんごキャラメリゼ、クランブル



Shortcake Fraise  
ショートケーキ フレイズ

価格：780円＋税

アーモンドのスポンジ生地、マンダリンクリーム、  
いちご、シャンティエ、オレンジピール



Grimoire  
グリモワール

【日本初出店記念商品】

価格：9,800円＋税

1日10台限定(10月7日～10月23日)

チョコレートムース、チョコレートクリーム、  
プラリネ(アーモンド、ヘーゼルナッツ)、  
ビスキュイショコラ(グルテンフリー)、板チョコレート

【フィナンシェ】



Sachet Financiers  
サシェ・フィナンシェ(3個入り)

価格：1,100円＋税

フィナンシェ(ナチュラル)×1、フィナンシェ(ショコラ)×1、  
フィナンシェ(ルイボス)×1



Coffret Financiers  
コフレ・フィナンシェ(5個入り)

価格：1,880円＋税

フィナンシェ(ナチュラル)×2、フィナンシェ(ショコラ)×2、  
フィナンシェ(ルイボス)×1

【ショコラ】



Carnet 6 Chocolats  
カルネ・シ・ショコラ(6個入り)

価格：2,300円＋税

ガナッシュトウーレ、ジャンドゥーヤアーモンド、  
ガナッシュカシス、ガナッシュベネズエラ、  
ジャンドゥーヤルイボス、ガナッシュキャラメル



Carnet 12 Chocolats  
カルネ・ドゥーズ・ショコラ(12個入り)

価格：3,700円＋税

ガナッシュベネズエラ、ジャンドゥーヤルイボス、  
ガナッシュミエル、ガナッシュキャラメル、  
ガナッシュカシス、ガナッシュトウーレ



Tablette Greyscha  
タブレット・グレイシャ

価格：1,500 円＋税

アールグレイ入りのミルクチョコレート



Tablette Gauguin  
タブレット・ゴーギャン

価格：1,500 円＋税

マンゴー、ジンジャー、パイナップル、  
レーズンのビターチョコレート



Bouchée coco  
ブシェ・ココ

価格：640 円＋税

ココナッツとジャンドゥーヤを  
ミルクチョコレートでコーティング



Bouchée bi - couche  
ブシェ・ビクッシュ

価格：640 円＋税

ビターとミルクのガナッシュを  
ビターチョコレートでコーティング



Bouchée rocher  
ブシェ・ロシェ

価格：680 円＋税

ヘーゼルナッツの спреッドを  
ビターチョコレートでコーティング