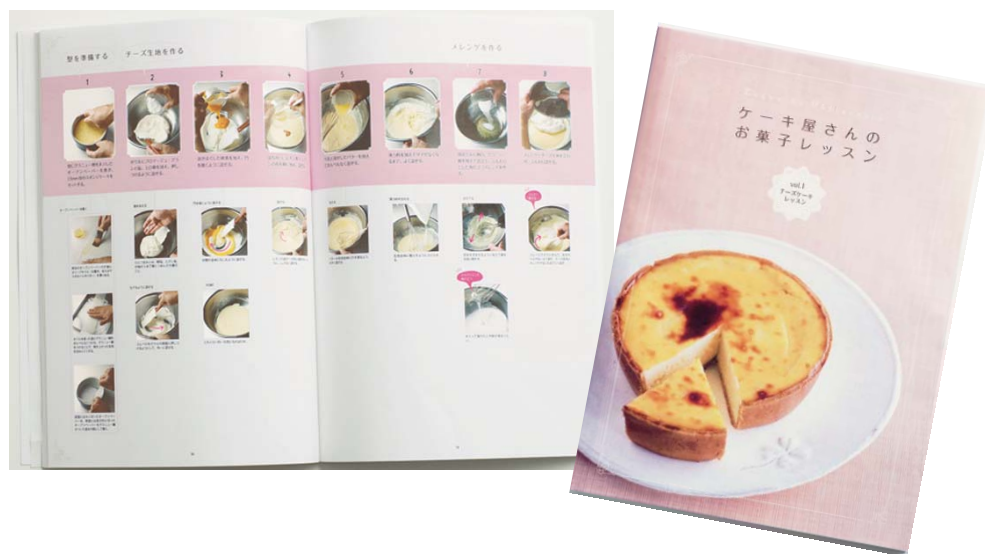


2009年3月12日

NO.09-0011
報道関係者 各位

株式会社 千趣会

頒布会 ベルメゾン monthly club(マンスリークラブ)で毎月お届け
人気パティシエ 10人が教える“定番お菓子のレシピ”が誕生
～『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』全10巻 4月よりお届け開始～



株式会社 千趣会(本社 大阪市 代表取締役社長 行待裕弘)は、頒布会のベルメゾンmonthly club(マンスリークラブ) (<http://monthly.bellemaison.jp/>) において、人気パティシエ 10人がそれぞれまるごと1巻を監修した定番お菓子のレシピ本『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』を発刊、2009年4月よりお届けを開始します。マンスリークラブは、毎月1回定期的にお客様へお届けする頒布会型商品で、『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』は、全10巻のシリーズとなります。

『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』のコンセプトは“人気パティシエがていねいに教えるお菓子作りの本”。1巻ごとにチーズケーキ、ショコラスイーツなどのテーマに分けて、10人のパティシエが1巻ずつを担当し、レシピ提供してくれました。例えば、4月発刊の『vol.1 チーズケーキ レッスン』では、東京都国立市にある人気のフランス菓子店「レ・アントルメ国立」の鮎澤信次シェフが全てを監修、チーズケーキだけで19レシピ、そのほかパティシエの簡単おやつ4レシピの計23レシピが掲載されています。また、レシピの見せ方の特徴として、初心者でも基礎からお菓子の作り方が確認できるような一つひとつの工程をコマ送りの写真付で解説したり、仕上がりが具合を○(マル)と×(バツ)、2つの写真で比較掲載するなど視覚的にわかりやすく、お菓子作りを楽しめる工夫をしています。

従来よりマンスリークラブのレシピ本シリーズは、お客様より大変好評いただいています。有名レストランのシェフたちのまかない料理メニューを掲載したレシピ本『15分で!プロ級おかず』は、2006年2月発刊から現在(2009年3月)までに、累計販売数111万5千冊以上の大ヒット商品となっています。今回の『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』は、有名パティシエ10人が監修したこれまでの市販品にはなかったオリジナルレシピ本シリーズであり、『15分で!プロ級おかず』のスイーツ版として企画開発されました。現代は“巣籠もり消費”という言葉に代表されるように、経済面や健康的な側面から自宅で料理を作る人が増加しています。また、若い女性のみならず男性が通う料理教室に人気が続いているという話題も多く聞かれるようになりました。毎月1巻ずつ届くワクワク感といった楽しみも相俟って、『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』が現代の消費者の心をつかむ商品になってくれるものと期待しています。

千趣会では、今後も「暮らすことのコンシェルジュ」として、その時々のお客様のニーズをとらえたオリジナル商品を積極的かつタイムリーに開発提案していきます。

【『ケーキ屋さんのお菓子レッスン』概要】

- ◆ 商品名： ケーキ屋さんのお菓子レッスン 全 10 巻
- ◆ 価格： 毎月 880 円（本体 839 円）
- ◆ 版型： サイズ A4（約 21×29.7cm）
オールカラー 各巻 64 ページ あじろ綴じ製本
- ◆ 10 巻セットの内容
 - v ol.1 チーズケーキ レッスン レ・アントルメ国立（東京） 鮎澤シェフ
ラズベリーのレアチーズケーキ、コーヒーとマスカルポーネスフレケーキなど
 - v ol.2 ショコラスイーツ レッスン レマンの森（静岡） 小内シェフ
生チョコレート入りガトーショコラ、ラム酒風味の生チョコレートなど
 - v ol.3 ショートケーキ・ロールケーキ レッスン 成城アルプス（東京） 太田シェフ
メープルロールケーキ、マロンショートケーキ、キャラメルショートケーキなど
 - v ol.4 プリン・ムース・ババロア レッスン 氷川会館 フロワベール（埼玉） 林シェフ
なめらかクリームプリン、ミルクチョコレートムース、はちみつババロアなど
 - v ol.5 パンケーキ・クレープ レッスン ジャンポール・チェボー・クッキングスタジオ（東京） チェボーシェフ
オレンジクレープ、ブルーベリーパンケーキなど
 - v ol.6 シフォンケーキ レッスン ラ・ファミーユ（東京） 小沢シェフ
バナナシフォン、コーヒーシフォン、チーズシフォンなど
 - v ol.7 シュークリーム・エクレア レッスン パティスリーシャトン（東京） 六名シェフ
抹茶のシュークリーム、コーヒーのエクレアなど
 - v ol.8 クッキー レッスン ロワゾー・ド・リヨン（東京） 加登シェフ
サブレスショコラ、マコロン、ごまのクッキーなど
 - v ol.9 パウンドケーキ・マドレーヌ レッスン オ・グルニエ・ドール（京都） 西原シェフ
ローズマリーとペッパーのパウンドケーキ、ゆずのパウンドケーキなど
 - v ol.10 タルト・パイ レッスン パティスリーカナエ（京都） 小林シェフ
いちごのタルト、季節のフルーツタルト、さつまいものパイなど

◎本件に対するお問い合わせ先

株式会社千趣会

東京総務・広報部 東京広報チーム 加藤 浅川

東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル

TEL：03-5475-7511 FAX：03-5475-7516 e-mail：pr@senshukai.co.jp