

東海地区初！辻口博啓のチーズタルト専門店 「コンフィチュール アッシュ」が 近鉄四日市駅構内に4月2日(木)オープン！

株式会社アクアイグニス（東京都中央区京橋一丁目11番2号）のパティスリー「Confiture H(コンフィチュール アッシュ)」の『本格チーズタルト専門店』が4月2日(木)、東海地区では初めて、近鉄四日市駅構内にグランドオープン致します。

「Confiture H」は、三重県菰野町の複合温泉リゾート施設「アクアイグニス」の人気スイーツ店です。近鉄四日市駅店では、パティシエ辻口博啓がプロデュースするアクアイグニスでの人気商品を数多く取り揃えております。

焼きたての「WHICH?～贅沢チーズ～」を食べられるのは、近鉄四日市駅店だけです。



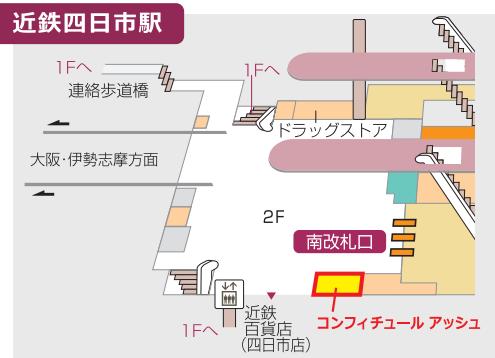
パティシエ 辻口博啓



2015年4月2日(木) 13:00
パティシエ辻口博啓が来店します！

店舗情報

- ・店舗名 アクアイグニス コンフィチュール アッシュ 近鉄四日市駅店
- ・開始日 平成27年4月2日(木)グランドオープン
※3月29日(日)～プレオープン
- ・営業時間 10:00～21:00(定休日なし)
- ・販売商品 WHICH?～贅沢チーズ～
(WHICH?は、店内にて焼きたてをご提供)
王道バウム、莓ジャム 等(冷凍商品あり)



AQUA×IGNIS (アクアイグニス)

平成 24 年 10 月 23 日、三重県菰野町にオープン。パティシエ辻口博啓のスイーツ、シェフ奥田政行のイタリアンを中心とした、「癒し」と「食」をテーマとした複合温泉リゾート施設です。源泉 100% 掛け流しの「片岡温泉」、宿泊棟、スイーツ、石窯パンイタリアン、和食、いちご園や体験菜園の畑などがあり、敷地面積は 49,000 m²。ラテン語でアクアは「水」、イグニスは「火」を意味し、庭園も水と火をテーマにしています。



アクアイグニス (菰野) レストラン棟



アクアイグニス (菰野) 温泉棟

Confiture H (コンフィチュール アッシュ)

三重県菰野町複合温泉リゾート施設「アクアイグニス」の人気スイーツ店。スタッフ自ら素材となるフルーツや野菜を育て、オープンキッチンの広い店内で、独自の製法で作るスイーツが店内に並ぶ様子は圧巻。素材をシンプルに活かしたスイーツが特徴です。



アクアイグニス (菰野)
コンフィチュール アッシュ ショーケース



アクアイグニス (菰野)
コンフィチュール アッシュ 焼菓子売り場

パティシエ 辻口博啓

クープ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。パリで行われた世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」にて 2013 年、2014 年の 2 年連続、最高評価「5 タブレット + 星」を獲得。モンサンクレール（東京・自由が丘）をはじめ、コンセプトの異なる 12 ブランドを展開。各店舗の製造・運営の他、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。

素材にこだわり、スイーツを使った地域振興や、ベトナムに所有する農薬無散布の茶畑から収穫されたお茶を用いて商品開発などを行う。また、食育や健康を考慮したスイーツの創作にも意欲を見せ、食文化の更なる発展と向上に力を注いでいる。

