

2022年8月30日

ジェイアール東海不動産株式会社
株式会社フォルテシモ アッシュ



開業15周年

パティスリー「フォルテシモ アッシュ」9月15日（木）リニューアルオープン！

「ナゴヤ セントラルガーデン」（名古屋市千種区）では、パティシエ辻口博啓氏のスタイルをより強く表現した「FORTISSIMO H（フォルテシモ アッシュ）」が開業15周年を記念し、9月15日（木）にリニューアルオープンいたします。

『無機質な中に生命を感じられる空間』をコンセプトに改装し、焼きたての香りが広がるコーナー“BAKE TABLE”を新たにご用意しました。四季折々の旬の果物や東海地方の素材を使った美しくラグジュアリーなスイーツの数々がお客様をお迎えいたします。



1. 記念セレモニーの実施について

日時：2022年9月13日（火）10時00分～（約20分）

内容：店舗前にて、辻口シェフ、石本シェフらによる記念セレモニー行い、その様子をご覧ください。

※当日は関係者向けの内覧会を開催しているため、一般の方は店舗に入ることができませんので、予めご了承ください。

※新型コロナウイルスの感染状況・天候等により中止させていただく場合があります。



辻口シェフと石本シェフ

【オーナーシェフ 辻口 博啓】

- ・クープ・デュ・モンドなどの洋菓子の世界大会で、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。
- ・コンセプトの異なる11ブランドを展開。
- ・スイーツを通じた地域振興や後進育成などスイーツ文化の発展に取り組む。

【統括責任者 石本 泰規】

- ・愛知県名古屋市出身。
- ・飴細工およびチョコレート細工において、コンクール入賞歴多数。
- ・2007年フォルテシモ アッシュのオープニングスタッフとして入社し、2020年統括責任者に就任。

※詳細は別紙をご参照ください

2. リニューアルの内容

① “BAKE TABLE” ~ 焼き立てスイーツをその場でご提供します! ~

リニューアルに際して、焼き立てのスイーツを店頭に並べてお買い求めいただけるようにしました。

材料にこだわり、バターが香る焼き立てならではの美味しさをお楽しみいただけるコーナーです。

毎朝焼き上げた出来たてのフィナンシェやクロワッサン、カヌレなどをご用意します。

イチ
オシ



(商品写真は一例)

②新作商品 (一例)

リニューアルを記念して、季節のフルーツで華やかに彩られたタルトやパウンドケーキなどの新作商品をご用意します。



「タルトセゾン」
シャインマスカットやいちじくなど、旬のフルーツを使用し、季節をお楽しみいただける華やかなタルト。



「CAKE6 (ケーキシクス)」
ショコラ×スパイスやライム×チーズなど素材のペアリングをお楽しみいただけます。素材の持つ美味しさを最大限に生かした組み合わせを楽しめる6種類のパウンドケーキ。

③器や包材へのこだわり



【器へのこだわり】瀬戸焼の器ショーケースのディスプレイでは店舗オリジナル釉薬で製作した瀬戸焼プレートを使用。ケーキの美しさをさらに引き立てます。



【ギフトへのこだわり】使える包材焼き菓子ギフトのため、国産テキスタイルの宇仁(うに)繊維(株)レースを使用したオリジナル巾着を製作。食べ終わった後も、巾着としてお使いいただけます。

※今後もアーティスト、メーカーとのコラボ商品の開発を目指します。

3. リニューアル記念キャンペーン

■ 9月15日（木）から （なくなり次第終了）

3,000円以上お買い上げのお客様を対象に、来店先着順で、限定スイーツをプレゼント。

■ 9月15日（木）から10月31日（月）まで

フォルテシモ アッシュ、辻口シェフ、石本シェフの3つのインスタアカウントをフォローし、「#フォルテシモアッシュリニューアル」を付けてInstagramに投稿いただいた方の中から抽選で豪華賞品プレゼント。

◇ 「フォルテシモ アッシュ」の詳細は、以下でご確認ください。

〈公式ホームページ〉

<http://www.fortissimo-h.jp/>



〈公式Instagram〉

フォルテシモ アッシュ

@fortissimo_h



辻口博啓

@htsujiguchi



石本泰規

@ishimoto_yasunori



◇ 「ナゴヤ セントラルガーデン」の最新情報は、以下で発信しています。

〈公式ホームページ〉

<https://www.ncg.jp>



〈公式Instagram〉

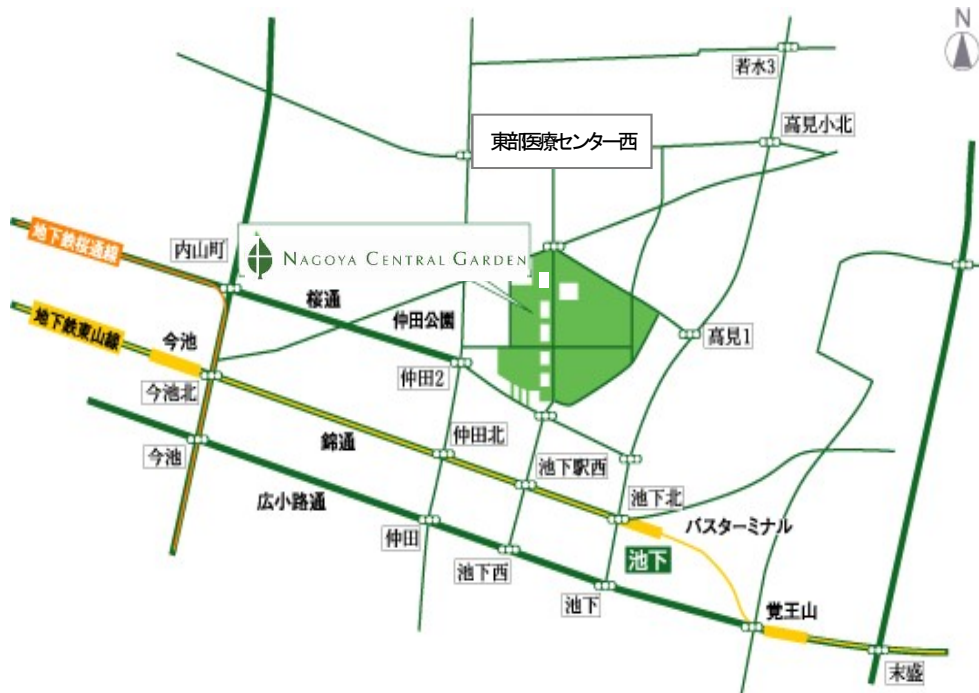
@ncg758



リニューアルオープンに関するお問合せ先
株式会社アーシュ・ツジグチ PR 宮本直央子
【TEL】03-3725-2367 【携帯】070-1277-9636 【FAX】03-3725-2378
【E-mail】miyamoto@ms-clair.co.jp

商業施設「ナゴヤ セントラルガーデン」に関するお問合せ先
ジェイアール東海不動産株式会社 事業部商業課
【TEL】052-856-7316（平日9時～17時30分）【E-mail】shogyo@jr-estate.co.jp

【別紙】所在地





オーナーシェフ 辻口 博啓

- ・ スーパースイーツ製菓専門学校 校長
- ・ 一般社団法人日本スイーツ協会代表理事
- ・ 石川県観光大使
- ・ 三重県観光大使
- ・ 金沢大学非常勤講師
- ・ 産業能率大学客員教授
- ・ LOVE あいちサポーターズ
「あいちスイーツ大使」
- ・ Food Master Japan 主宰
- ・ かなざわ食マネジメント専門職大学
教授（2023年就任）

〈プロフィール〉

- ・ クープ・デュ・モンドなどの洋菓子の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ティシエ、ショコラティエ。
- ・ 現在はオーナーパティシエ・ショコラティエとして、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ブランドを多数展開。2014年には初の海外店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。
- ・ 今もなおコンクールに挑戦しており、サロン・デュ・ショコラ・パリで発表される Club des Croqueurs de Chocolat（クラブ・デ・クロクール・ドウ・ショコラ＝ショコラ愛好家の会）によるショコラ品評会では、2013年～2018年の6年連続で最高評価を獲得。
- ・ 25周年記念イヤーの2019年は、Club des Croqueurs de Chocolat が出会った最高のショコラティエ ベスト オブ ベスト アワードを受賞した。
- ・ 2015年には「インターナショナルチョコレートアワード世界大会」のチョコレートバー部門で金賞を受賞。
- ・ スイーツを通じた地域振興、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する他、低糖質スイーツの第一人者として数々のロカボスイーツの開発・監修に取り組む。
- ・ スーパースイーツ製菓専門学校（石川県）の校長、一般社団法人日本スイーツ協会の代表理事を務め、後進育成やスイーツ文化の発展に取り組む。
- ・ 日本スイーツ協会では、「スイーツコンシェルジュ検定」を実施する他、お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱。
- ・ 2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務める。
- ・ 2019年1月には自身のチョコレートのクリエイティブを追いかけたドキュメンタリー映画「LE CHOCOLAT DE H」が公開。第45回シアトル国際映画祭（2019年5月16日～6月9日）にて正式上映された。
- ・ 2020年10月にはYouTubeチャンネル『FOOD MASTER JAPAN』を開設。スイーツユーチューバーとして日本の食文化を世界に向けて配信を開始した。



統括責任者 石本 泰規

- ・愛知県名古屋市出身
- ・餡細工およびチョコレート細工においてコンクール入賞歴多数
- ・2007年にフォルテシモ アッシュのオープニングスタッフとして入社
- ・2020年に統括責任者に就任。
- ・2022年ジェイアール名古屋タカシマヤ「アムール・デュ・ショコラ」において辻口シェフとともに活躍。

〈プロフィール〉

- ・「五感で楽しむお店づくり」
定期的な新商品、スタッフ教育、季節毎の装飾・・・お客様がわくわくできる場所に。シェフ目当てに来店するお客様も多く、写真撮影をするなどファンとの交流を欠かさない。
- ・「NCG 開業ニュースをみて入社を決意」
製菓専門学校を卒業後、オープニングスタッフとして勤続し、2020年統括責任者に就任。
- ・「シェフを目指すきっかけ、男性も活躍できる職業」
幼少の頃、友人の父親が料理をする姿を見て、当時は「料理＝女性」のイメージがあったので、衝撃を受け憧れた。
- ・「SNS を活用したファンづくり」
インスタグラムをとおして定期的なライブ配信・お客様参加型の企画を実施。服飾系の専門学校から SNS 講座の依頼も。