

第13 - 6号

2013年4月26日

～ パリ発祥の人気クロワッサンを新宿で～
パンの貴公子ゴントラン シェリエがお届けするベーカリーカフェ
『ゴントラン シェリエ 東京 新宿サザンテラス店』
新宿サザンテラスにオープン

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区 社長：山木 利満）では、新宿サザンテラスに、クロワッサンを中心としたブーランジェリー（フランス語で創作パン屋の意）で話題のベーカリーカフェ『ゴントラン シェリエ 東京 新宿サザンテラス店』を、2013年6月18日（火）[予定]にオープンいたします。

バターの香りが漂う焼きたてクロワッサンがお薦め

- ・「ゴントラン シェリエ 東京」は、一層一層丁寧につくりあげたクロワッサンをはじめ、バゲットやサンドイッチ、パティスリーなどを販売いたします。
- ・サザンテラス入り口の好立地で、2階にはイートインカフェも併設
- ・新宿駅南口から代々木方面に広がる新宿サザンテラスのエントランス（甲州街道側入口付近）に、オープンいたします。
- ・2階にはイートインカフェを併設しており、ゆったりとした時間を過ごしながら珈琲や紅茶とともに焼きたてパンやスイーツなどをお楽しみいただけます。
- ・『新宿サザンテラス店』限定のスペシャルメニューを販売予定です。

『ゴントラン シェリエ 東京 新宿サザンテラス店』の概要は、下記のとおりです。



パンの一例
中央が人気のクロワッサン



「ゴントラン シェリエ 東京」店内イメージ（写真は渋谷店）

記

1. 店名 『ゴントラン シェリエ 東京 新宿サザンテラス店』

- ARTISAN BOULANGER -

GOVTRAN CHERRIER TOKYO

2. オープン日 2013年6月18日(火) [予定]

3. 営業時間 7時30分~22時00分

4. 業態 1階・・・ベーカリー物販、イートインカウンター
2階・・・イートインカフェ

5. 場所 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス

6. 店舗面積 86.72坪(1階 57.68坪、2階 29.04坪)



ゴントラン シェリエ氏

1978年、伝統的な製法を代々伝えるパン・菓子職人(ブーランジェ・パティシエ)の4代目として生まれる。21歳より、アルページュやルカ・カールトンなど三ツ星レストランで修行。その後、ロシア、ルーマニア、モロッコ、香港、イタリアなど、さまざまな土地を旅し、フランスパンを伝える伝道師となる。26歳で再びパリに戻り、レシピ本の出版や数多くのテレビ番組に出演、スターシェフの一人となる。2010年、パリ18区モンマルトルにゴントラン・シェリエ・ブーランジェリーを開店し、話題をさらう。「世界の流行の発信源」といわれるセレクトショップ「コレット」や、「エプスリー・ジェネラル」にパンを提供している。

以上