日本語版

情報関係者各位

プレスリリース

2017年5月吉日

株式会社オー・デリス・ドゥ・シバタ

～テーマは「SAMURAI CHOCOLAT（サムライ ショコラ）」～

世界と戦うパティシエ柴田武が、世界トップクラスのシェアを持つ、フランスのチョコレートーメーカー「Cémoi（セモア）」とコラボレートし、世界最大規模のチョコレートの祭典「サロン・ドゥ・ショコラ パリ」に出陣。

2017年10月28～11月1日　EXPO Porte de Versailles（フランス・パリ）

拝啓　貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。また平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
　国内4店舗、海外10店舗でシェ・シバタを展開するオーナーパティシエ 柴田武が、世界トップクラスのシェアを誇るフランスのチョコレートメーカー「Cémoi（セモア）」とコラボレートし、世界最大規模のチョコレートの祭典「サロン・ドゥ・ショコラ・パリ」に出店します。
「SAMURAI CHOCOLAT（サムライ ショコラ）」をテーマに、焼酎、大吟醸などを使用したオリジナルジャパニーズカクテルとシェ・シバタの和素材、そしてコートジボワールのショコラなどで創るボンボンショコラとの組み合わせをブースにて披露します。
またフランスのチョコレート企業と日本人がジョイントしたブースは、サロン・ドゥ・ショコラ パリでは初の試みでもあり、国内はもちろん、海外からの注目度も非常に高まっています。
日本や地域独特の素材、文化などをスイーツや店などで表現している、サムライパティシエ柴田武が、本場パリで日の丸を背負い戦う姿にご注目ください。

世界最大級のチョコレートの祭典サロン・ドゥ・ショコラ パリとは？

世界最大規模のチョコレートの祭典として知られるパリ発祥のサロン・ドゥ・ショコラ（SALOM DU CHOCOLAT）は世界五大陸のチョコレートが味わうことができ、トップショコラティエ、パティシエがブースを展開します。毎年10月下旬、約5日間パリのEXPO Porte de Versailles（ポルト ドゥ ヴェルサイユ）見本市会場にて開催されており、ショコラの試食、販売、ショコラのファッションショー、チョコレートレクチャー、講演、チョコレート世界大会など会場にて繰り広げられる。2017年は10月28日から11月1日の期間で開催。

シェ・シバタがフランスのチョコレートメーカー「Cémoi（セモア）」とコラボレーション！

世界トップクラスのシェアを持つフランス チョコレートメーカー「**Cémoi**（セモア）」は、2016年にアメリカ、アジアオセアニア、ヨーロッパから各1名、計3名のアンバサダー（チョコレート大使）を選出。アジアオセアニア代表としてパティシエ柴田武が就任。セモア社の使用するカカオ豆や加工工場のあるコートジボワールにて、就任式典も執り行われ、デモンストレーター、プロモーターとして活躍の場を広げている。2017サロン・ドゥ・ショコラ パリでは、コートジボワールのショコラなどを使用し、シェ・シバタとセモアがチョコレートの魅力を存分にPRする。

「SAMURAI CHOCOLAT（サムライ ショコラ）」をテーマとしたブースで、パリに出陣！

幼い時、日本の武道に携わり愛国心の強い柴田武は現在、海外店舗でも日本独特の素材、文化などをスイーツや店などで表現している。今回は日本人パティシエがフランスのショコラを独自にプロモート。バーテンダーの経験も持つ柴田からの発想で焼酎、大吟醸などを使用したオリジナルジャパニーズカクテルとシェ・シバタの和素材とコートジボワールのショコラなどで創るボンボンショコラとの組み合わせをサムライとショコラをイメージしたブースにて披露する。フランス、ヨーロッパから広まったチョコレート文化を、今や世界を魅了する日本の食、文化のフィルターを通しパティシエ柴田武がチョコレートで融合する。またフランスのチョコレート企業と日本人がジョイントしたブースはサロン・ドゥ・ショコラ パリでは初の試みでもある。

和素材と組み合わせたボンボンショコラとジャパニーズカクテルを高次元でマッチングさせ世界を驚かせる。

茶～Bonbon Matcha　chocolat blanc～
【Chocolat】塩抹茶／抹茶ゴマ／抹茶ヘーゼルナッツ
【Cocktail】焼酎・ホワイトラムバカルディ・コーヒーシロップ・バニラシロップ

忍～Bonbon YUZU chocolat amer～
【Chocolat】柚子胡椒／柚子パッション／柚子キャラメル
【Cocktail】大吟醸・レモングラスシロップ・シナモンシロップ

武士～HIDA pepper 飛騨山椒 chocolat amer～
【Chocolat】山椒／山椒 赤味噌／山椒 チーズ
【Cocktail 】山崎ウイスキー・バニラシロップ・キャラメルシロップ

シェ・シバタ オーナーシェフ

柴田武

PROFILE
1995年 シェ・シバタをオープン。現在国内に4店舗、海外10店舗を展開中。毎年、ヴァレンタインシーズンでは日本一の売り上げを誇るジェイアール名古屋高島屋のイベント会場にて、世界各国から集まる160を越えるブランドと共に出展。地元出身のパティシエとして、世界の名だたるショコラティエやパティシエを押さえ、毎年6位までに入る人気ブランドでもある。また東京新宿の高島屋などにも展開。
岐阜県多治見市観光大使、西尾市抹茶大使、フランスチョコレートメーカー**Cémoi**チョコレート大使、専門学校講師、テレビ出演、企業のプロデュースなど各方面でも活躍するオーナーシェフ。

◆本内容に関するお問い合わせ・取材のご依頼は下記までご連絡ください。◆

株式会社オー・デリス・ドゥ・シバタ　シェ・シバタ名古屋
TEL／052-762-0007　MAIL／shop@chezshibata.com
住所／名古屋市千種区山門町2丁目54　営業時間／10:00～20:00　定休日／火曜日
WEB／http://chez-shibata.com

Français

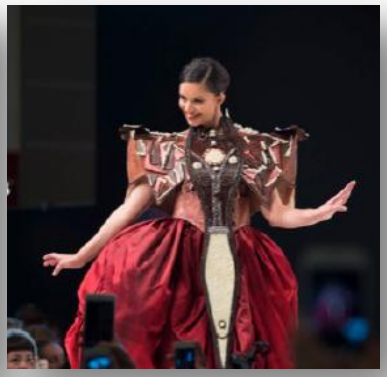
PRESS RELEASE

Le Chef Pâtissier Takeshi Shibata va se mesurer aux meilleurs pâtissiers mondiaux lors du plus grand festival du chocolat au monde le "Salon du chocolat de Paris); il va collaborer avec le 1er chocolatier français "Cémoi"

Salon du chocolat: du 28 octobre au 1er novembre 2017 / Porte de Versailles (Paris, France)

Le salon du Chocolat est le plus grand festival de chocolat du monde qui rassemble les saveurs des 5 continents ou se rassemblent les meilleurs chocolatiers du monde.

Tous les ans, il est organisé pendant 5 jours en fin octobre à la salle d'exposition de la Porte de Versailles à Paris. Pendant cette période, de nombreuses activités telles que la dégustation, vente, défiles de mode, cours et compétition concernant le chocolat sont organisées. Cette annee, ce festival tiendra lieu du 28 octobre au 1 Novembre.



Collaboration de Chez Shibata et Cemoi

La société Cemoi, un géant du monde de chocolat, a choisi 3 ambassadeurs du chocolat (USA, Europe et Asie Oceanie) et Shibata représente la région Asie Océanie pour l'année 2016. Son inauguration eu lieu en Côte d'Ivoire, lieu de récolte et manufacturisation du chocolat Cemoi et Shibata expant son terrain d'activité en tant que démonstrateur ainsi que promoteur. Shibata présentera les attraits du Chocolat Cemoi au salon de Paris.

SAMURAI CHOCOLAT

Shibata est un patriote amateur des arts martiaux Japonais, exprime la culture culinaire Japonaise à travers ces pâtisseries et boutiques. Cette fois, Shibata, ancien bar tender, choisi de promouvoir les bonbons chocolat de manière unique en combinant Shochu et Daiguinjo avec le Chocolat Cemoi ainsi que des ingrédients typiquement japonais dans son stand inspire des Samurai et du Chocolat. Shibata unira les cultures Européenne et japonaise en combinant cuisine Japonaise et chocolat français. Pour la premiere fois de l'histoiredu salon du chocolat qu'une compagnie Française de chocolat et un chef Japonais collaborerons pour promouvoir ces produits.

Bonbon au chocolat confectionné à base d'ingrédients japonais et cocktails japonais
Profitez de ce mélange fusion (à votre santé)

茶　Cha～Bonbon Matcha～
【Chocolat】Macha salé / Macha sésame / Macha noisette
【Cocktail】à base de shochu

忍　Shinobu～Bonbon YUZU～
【Chocolat】
Yuzu poivre / Yuzu Passion : Yuzu Caramel
【Cocktail】à base de Daiginjo

武士　Bushi～HIDA Japanese pepper～
【Chocolat】Poivre japonais / Poivre japonais au miso rouge / Poivre japonais au fromage
【Cocktail 】à base de Whiskey japonais "YAMAZAKI"

Chez Shibata Chef Propriétaire

TAKESHI SHIBATA

PROFILE
Chez Shibata fut inaugure en 1995 et possède maintenant 4 boutiques au Japon et 10 a l'étranger. Il participe tous les ans avec 160 pâtissiers et chocolatiers renommes du monde entier à la foire du Chocolat des Grands Magasins Takashimaya à Nagoya. Sa marque est très appréciée par le publique en finissant toujours dans le top 6 des ventes. Il participe aussi aux évènements de la saint Valentin de Takashimaya à Tokyo.
Shibata est un ambassadeur du tourisme de la ville de Tajimi de la préfecture de Gifu, ambassadeur du Matcha de la ville de Nishio ainsi qu'ambassadeur du Chocolat de la compagnie Française Cemoi. Il continue à promouvoir ces activités en tant que vedette de Television, Professeur en ecole culinaire ainsi que Producer de produit en collaboration avec de nombreuse compagnies.

Contacts

◆Cémoi◆
【Address】 2980 Avenue J. Planchot　66000 Perpignan France
【Tel】 ＋33468950945

◆press officer◆
Berengere Nierop
【e-mail】b.nierop@cemoi.fr

ENGLISH

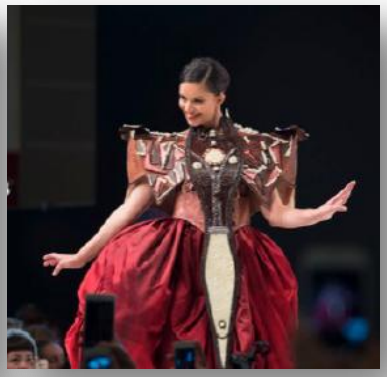
PRESS RELEASE

Pâtissier Shibata is fighting the world who will exhibit the world's largest chocolate festival "Salon du Chocolat Paris" Also Pâtissier Shibata will collabrate with the French chocolate company Cémoi which has a toplist market share.

October 28 - November 1 at 2017 EXPO Porte de Versailles (Paris, France)

Paris “Salon du Chocolat”, the world biggest chocolate festival gathers the 5 continents “savors” & world best chocolatiers

It is held yearly at Paris Parc des expositions (Porte de Versailles). This exhibition features many activities such as tastings, chocolate product sales, fashion show, training course & competitions. The festival will be held from October 28th to November 1st, 2017



Chez Shibata & Cémoi chocolatiers collaboration

Cémoi company, a major chocolate manufacturer, has selected 3 ambassadors (USA, France & Asia / Oceania) (to promote its new gourmet line up) & Chef Shibata is representing Asia / Oceania since 2016. Cémoi new gourmet line was officially launched in Ivory Coast where Cémoi is fermenting / drying & transforming beans. While expanding its activities as promoter & demonstrator, Chef Shibata will showcase Chocolats Cémoi attractiveness.

Thème: Samurai chocolat

As a patriot & Japan martial arts amateur, Chef Shibata expresses Japan culinary culture through his pastries and pastry shops. This time, Chef Shibata, an ex bartender, decided to promote chocolate bonbon a unique way by combining (Japanese traditional alcohol) Shochu & Daiginjo with Cémoi chocolate as well as some other typical Japanese ingredients in his "Samurai" & chocolate inspired booth. Chef Shibata will be uniting both European & Japanese cultures while combining Japanese cuisine & French chocolate. it is the first time for a French chocolate manufacturer & a Japanese chef to run such a joint promotion (at salon du chocolat)

Bonbon chocolat made with Japanese ingredients and Japanese cocktail.　Enjoy the fusion!

茶　Cha～Bonbon Matcha～

【Chocolate】Salted Matcha/Matcha sesame/Matcha hazelnuts

【Cocktail】Shochu base

忍　Shinobu～Bonbon YUZU～

【Chocolate】Yuzu pepper/Yuzu passion/Yuzu caramel

【Cocktail】Daiguinjo base

武士　Bushi～HIDA Japanese pepper～

【Chocolate】Japanese pepper／Japanese pepper red miso／Japanese pepper cheese

【Cocktail 】Japanese whisky "YAMAZAKI" base

Chez Shibata Owner Chef

TAKESHI SHIBATA

PROFILE

Chez Shibata was created in 1995 & currently owns 4 pastry shops in Japan & 10 abroad. Chef Shibata is joining, along with 160 world renowned chocolatiers, Takashimaya Nagoya Department Stores "Valentaine chocolate venue". Chez Shibata brand is very well appreciated by consumers & always rank within the top 6 best-selling brand. He also participates in Takashimaya Tokyo Valentine fair

Chef Shibata is also Tajimi city tourism ambassador, Nishio city matcha(green tea)ambasador & Cémoi chocolates ambassador. He is also promoting his activity through TV shows, Culinary school teacher & product development for numerous companies

Contacts

◆Cémoi◆

【Address】 2980 Avenue J. Planchot　66000 Perpignan France

【Tel】 ＋33468950945

◆press officer◆

Berengere Nierop

【e-mail】b.nierop@cemoi.fr