

関西にビストロブームをもたらした早川佳毅がてがける究極・至高のプリン専門店！

「ガスパールザンザン 極」

京都・御幸町蛸薬師に11月1日（金）オープン

～ オープングレセプションのご案内 ～ 10月31日（木）13:00～15:00（受付開始 12:30）

グレープフルーツプリンが人気の京都のパティスリー「ガスパールザンザン」を運営する有限会社ドゥパリ（本社：京都市中条区東洞院通三条下が三文字町207-205、代表：早川佳毅）は2019年11月1日（金）、京都・中京区蛸薬師通に「ガスパールザンザン 極（きわみ）」（住所：京都市中京区蛸薬師通麩屋町東入蛸屋町）をランドオープンします。



店舗外観



京・極プリン



京・極食パン

■ フランス食文化を京都に根付かせたと称される 早川佳毅が厳選素材で作る究極のプリン！

京都・四条烏丸のフレンチレストランの名店「ガスパールザンザン」でコースの最後に出されるグレープフルーツプリンが美味しいと評判になり、京都にとどまらず全国からも多くの支持をいただいたのが当デザートブランドのスタートです。このたび、京都の御幸町蛸薬師に旗艦店を移し、「ガスパールザンザン 極（きわみ）」としてオープンする運びとなりました。新規オープンにあたり、当店でしか買うことのできないフレーバーもご用意します。姫路の牧場の搾りたて無調整牛乳を使用した究極のプリン「京・極プリン」（税込 550円）は、従来の「プレーン」以外に、スイス産カルマ社の「シヨコラ」と丸久小山園のお茶を使用した「宇治ほうじ茶」、錦市場のちんたら山椒を使用した「ちんたら～山椒と生姜～」という京都らしさを表現した2種類を発売します。

■ 「ガスパールザンザン 極」オープングレセプション メディア試食会 概要

- ◇ 日時 : 10月31日（木） 13:00～15:00（受付開始 12:30）
- ◇ 場所 : 京都市中京区蛸薬師通麩屋町東入蛸屋町
- ◇ 内容 : 有限会社ドゥ・パリ 代表取締役・パティシエ 早川 佳毅 へのインタビュー
店舗内外装、商品の撮影ならびに販売商品のご試食
- ◇ 電話番号 : 075-744-6682

※別紙の返信状に出席者のお名前を明記の上、10月30日（水）10時までに返信をお願い申し上げます。

< 取材に関するお問い合わせ >

「ガスパールザンザン 極（きわみ）」広報事務局 担当：古沢・岡本

TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

■ 「ガスパールザンザン 極（きわみ）」店舗概要

- ◇ 所在地 : 京都府京都市中京区蛸薬師通麩屋町東入蛸屋町
- ◇ 営業時間 : 11時～20時
- ◇ 定休日 : 不定休
- ◇ 席数 : なし
- ◇ 電話番号 : 075-744-6682
- ◇ 店舗面積 : 30坪



店舗外観



グレープフルーツプリン (360円)



はんなりグレープフルーツプリン (390円)



焼モンブラン (1個 290円)

■ 販売商品の一例 (価格はすべて税込)

○ 京・極 (きわみ) プリン プレーン・ショコラ・ほうじ茶・ぢんとら～山椒と生姜 各550円
厳選した素材、京都ならではの味わいと風味。搾りたてのミルク本来の甘さにこだわった絶品のプリン。
数量限定・同店のみの販売商品。

○ 京・極 食パン 2斤 900円 (1日限定50本)

生クリームとバターをたっぷり加え、低温でじっくり焼き上げ風味豊かな高級食パン。予約は店頭もしくは電話。お申込みは先着順。お渡しはご予約日の14時以降。

○ グレープフルーツプリン 360円

京都のフレンチレストランで大好評のデザートだった。プリン好きのシェフが考えた「幻のプリン」と称され、多くのファンに永年愛されるベストセラー。従来のキャラメル sweetness と苦みを見直し、グレープフルーツの皮を煮込むことで上品で爽やかなとろけるような口当たりが人気。グレープフルーツの爽やかな香りと風味の、ほろ苦の大人のデザート。



有限会社ドウ・パリ 代表取締役・パティシエ

早川 佳毅 (ハヤカワ ヨシキ)

1962年生まれ、京都出身。京都パークホテルにて、料理人としてのキャリアをスタートさせる。1986年に渡仏。アヴィニオン、パリで修業し、フランス料理・菓子の経験を積み、帰国後レストラン エルノルテの料理長に迎えられる。

1993年に「パリの食堂(Bistrot de Paris)」を京都・四条新町に開業。ブラスリー、カフェも手掛け、京都にフランスの食文化を根付かせた。

43歳で料理を引退、以降は菓子を研究し、ヒット商品を開発。2011年にガスパールザンザンの商標を取得後、チーズケーキ「フレフレボン」、種子島夢百姓とのコラボ「蜜芋スイーツ」、フランスらしい焼タルト「タルトウィーク」等のブランドを立ち上げる。

貴社媒体でお取り扱い頂けますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

「ガスパールザンザン 極 (きわみ)」広報事務局 担当: 古沢・岡本

TEL: 06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp

FAX 06-6233-8778

「ガスパールザンザン 極」 オープングレセプション・試食会のご案内

内覧会実施概要

- ◇ 日 時 : 10月31日(木) 13:00 ~ 15:00 (受付開始 12:30)
- ◇ 場 所 : 京都市中京区蛸薬師通麩屋町東入蛸屋町
- ◇ 内 容 : 有限会社ドウ・パリ 代表取締役・パティシエ 早川 佳毅 ご挨拶
店舗内外装、商品の撮影ならびに販売商品のご試食

※ 準備の都合上、10月30日(水)10時までに添付の用紙にご記入の上、FAXにてご返送ください。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

御撮影 有(スチール/ムービー/レポーター)・無

備考
