

## JR芦屋駅南で進む再開発プロジェクト 大注目のエリアに スイーツ店とフレンチ串揚げ店が4/28 同時オープン スイーツ店はルイ・ロブション・プロデュースの世界1号店

<メディア試食会のお知らせ>

◇日時：4月26日(水) 13時～16時 (受付開始：12時45分～)

◇場所：BEIGNET ASHIYA (住所：兵庫県芦屋市船戸町1-7、JR芦屋駅南口を出て西へ徒歩15秒)

「株式会社H&Partners」(住所：大阪市北区、代表取締役：平山 英夫、西村 晃)グループは4月28日(金)、JR芦屋駅南で進む再開発エリアに2店舗を同時オープンします。フレンチの巨匠ジョエル・ロブションの子息、ルイ・ロブションがプロデュースする世界1号店となるスイーツ店「Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon」、もう1つは梅田で人気を集める高級フレンチ串揚げ店「ベニエ」の「産地と食材」にこだわった「BEIGNET ASHIYA」。前者はテイクアウトオンリー、後者はイートインとなります。



### 再開発の進むJR芦屋駅南。注目のエリアに、スイーツ店とフレンチ串揚げ店が2店同時オープン

現在芦屋市や鉄道業者、関係団体が進める、JR芦屋駅南地区の再開発事業。駅南の約1万2,000㎡に、バス・タクシーの乗降スペースを設け、住宅や商業施設などで構成されるビルを建築予定です。その注目エリアにスイーツ店と、フレンチ串揚げ店の2店が同時オープンします。前者はフレンチの巨匠ジョエル・ロブションの子息、ルイ・ロブションがプロデュースし、自身の名を冠した世界1号店を出店します。後者は、日本で「フレンチ串揚げ」業態を最初に始めた「ベニエ」となります。芦屋では食材や産地にこだわるほか、「揚げ」だけでなく「炭焼き」など食材に合った最適な調理法で串を提供。温度を一定に保つワインセラーも設置し、同店のソムリエが選んだ世界各国のワインを常時100種取り揃えます。

### <メディア試食会 概要>

◇日時：4月26日(水) 13時～16時 (受付開始：12時45分～)

◇場所：BEIGNET ASHIYA

(住所：兵庫県芦屋市船戸町1-7、JR芦屋駅南口を出て西へ徒歩15秒)

◇内容：BEIGNET ASHIYA

：13時～ブランド説明、試食会、個別取材

Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon：上記終了したメディア様より自由取材

当日はルイ・ロブションへの取材も可能です

●取材に関するお問い合わせ●

BEIGNET ASHIYA / Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon 広報事務局 担当：小村・田村  
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

# Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon

## ■ フレンチの巨匠ジョエル・ロブションを父に持つルイ・ロブションがプロデュース1号店をオープン

生前、世界で最も多くミシュランの星を保持していたシェフとして知られるフレンチの巨匠、ジョエル・ロブション。その子息、ルイ・ロブションが自身ブランド世界1号店を芦屋にオープンします。東京や大阪からも出店の引き合いがある中、あえて芦屋にオープンする理由はその歴史にあります。芦屋はかつて「精道村」と呼ばれていました。「精」という文字には「念入りに手を加える」「混じり気のない純粋なもの」「優れたもの」という意味があり、食に携わってきたルイ・ロブションにとって、最も大切にしてきた理念そのものでした。そしてそれは父ジョエル・ロブションが大事にしてきた精神であり、ルイ・ロブションが受け継ぐべき大切な「道」でもありました。芦屋という地を足掛かりに、ルイ・ロブションの新たな挑戦が始まります。

「Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon」では、ルイ・ロブションがルーツを持つ、フランス・ポワティエで19世紀に生まれた洋菓子「トゥルトー」を始め、アオサや黒糖、くるみを使ったフィナンシェなどフランス人の父、日本人の母を持つルイ・ロブションにしか表現できないスイーツを約25種取り揃えます。工房も併設し、一部のスイーツは出来立てで提供。ECサイトでの販売も計画中です。ルイ・ロブションが厳選したスイーツに合うためのワイン、シャンパンも取り揃えます。

店名：Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon

(パティスリー▲ラ▲ガール▲バイ▲ルイ▲ロブション ※▲は半角アキ)

場所：兵庫県芦屋市船戸町1-6

営業時間：10時～20時

電話番号：0797-23-0233

定休日：不定休

店舗面積：15坪

客単価：2,000円

※日本で現在展開されている「ジョエル・ロブション」名義の店舗とは、直接の関係はありません



フィナンシェ、マドレーヌ、モワルー（フランスの代表的な焼き菓子）には「パンブリーバター」をふんだんに使用。同バターは日本国内ではそれほど流通していませんが、フランスが規定する品質認証制度「A.O.C」（バターはエシレなど5銘柄のみ獲得）を獲得しています。搾りたての牛乳を使い、新鮮で上質な味わいで、伝統的な製造工程を経て生クリームから約2時間かけて作り上げます。ほのかなノワゼット（ヘーゼルナッツ）の香りが特徴です。フィナンシェはプレーンを始め、アオサや喜界島産黒糖、芋焼酎、くるみなど「和」の要素を取り入れたものまでご用意します。



「パンブリーバター」を使ってバタークリームを作り、ロールケーキにしたスイーツも新たに開発。まるでバターそのものを食べているかのような濃厚さをお楽しみください。

ルイ・ロブションがルーツを持つポワティエの伝統的なチーズケーキ。通常は素朴な味が特徴ですが、当店流に華やかにアレンジ。底はタルト生地、中は焼き方の異なる2種類のチーズケーキで構成し、表面にチーズのムースを乗せて焼き上げました。



## ■ Louis Robuchon (ルイ ロブション) プロフィール



父は「フレンチの皇帝」としてミシュランの星を世界一持つ料理人、故ジョエル・ロブション氏。母は博多出身の日本人で両国にルーツを持つ。幼少時代を福岡、高校までの学生時代をフランス・パリ、大学生生活を慶應義塾大学総合政策学部で過ごし、両国の持つ素晴らしい味覚や感性を養った。2012年にワインの輸入と日本酒の輸出を中心とした商社を創業。10年間代表取締役を務めた後に退任し、フランスに本社を置くジョエル・ロブション・グループの取締役に就任。これまでの知見と、世界のミシュラン・レストランへのグローバルな繋がりを活用し、日本と世界の架け橋として活動している。近年は、自治体や省庁などからの要請で「欧州への輸出戦略」をテーマに各地で講演を行うとともに、フランスにて日本産品を紹介する商談会や展示会、メーカーズディナーなどを数多く主催している。

●取材に関するお問い合わせ●

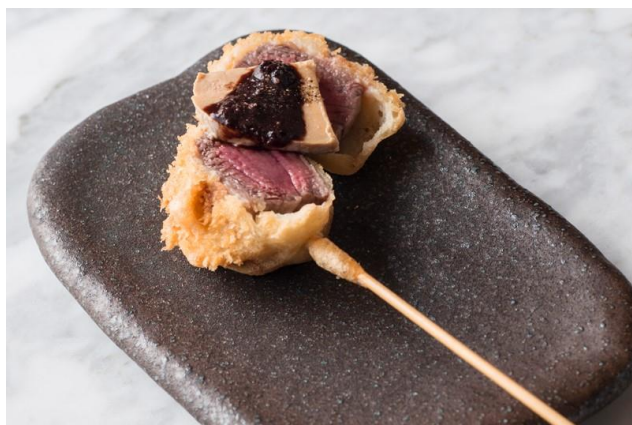
BEIGNET ASHIYA / Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon 広報事務局 担当：小村・田村  
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

# BEIGNET ASHIYA

## ■梅田のフレンチ串揚げ店が兵庫初進出。メニューには産地と食材のみ。揚げ・炭焼きで提供

「ベニエ」は日本初の“フレンチ串揚げ”という業態で2017年に梅田にオープンしました。「フレンチを右手に、ワインを左手に。」をコンセプトに、外はカリッと、中はふっくらと仕上げる串揚げをコース料理で提供し、世界各国から厳選したワインを取り揃えています。現在は大阪、京都、東京と3店を展開し、芦屋では“産地と食材”にこだわります。日本・世界各地から旬のいいもの、うまいものを取り寄せ、それらを「揚げ・炭焼き」と最適な方法で提供。また、店内には温度を一定に保ったワインセラーを設置。当社のソムリエが選んだ世界各国のワイン100種を常時取り揃えます。

店 名：BEIGNET ASHIYA (ベニエ▲アシア ※▲は半角アキ)  
場 所：兵庫県芦屋市船戸町1-7  
営業時間：ランチ=12時~15時 (L.O.13時)、ディナー=17時~22時 (L.O.20時)  
電話番号：0795-35-1301  
定休日：日曜日および不定休  
店舗面積：27坪  
席 数：カウンター=17席、個室=10席  
客 単 価：ランチ=9,000円、ディナー=1万2,000円



※上記の写真は全て既存店のものとなります

●取材に関するお問い合わせ●

BEIGNET ASHIYA / Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon 広報事務局 担当：小村・田村  
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

## ご出席返信シート送付先

【FAX】 06-6233-8778

【MAIL】 pr@raple.co.jp

【お申込みフォーム】 <https://forms.gle/UzfKfYjnnZg7zE7a7>



QRコードはこちら

### ■ 「 BEIGNET ASHIYA / Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon 」 メディア試食会のお知らせ ■

◇日時：4月26日(水) 13時開始、16時終了予定（受付開始：12時45分～）

◇場所：BEIGNET ASHIYA（住所：兵庫県芦屋市船戸町1-7、JR芦屋駅南口を出て西へ徒歩15秒）

◇内容：BEIGNET ASHIYA : 13時～ブランド説明、試食会、個別取材

Pâtisserie La Gare by Louis Robuchon : 上記終了したメディア様より自由取材

当日はレイ・ロブションへの取材も可能です

※誠にお手数ではございますが**4月24日(月)17時まで**に返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名／貴部署名

掲載・放送予定日 2023年 ( ) 月 ( ) 日

御名前 計 ( ) 名

TEL／FAX

E-mail

当日ご連絡先

御撮影 有（スチール／ムービー）・無

個別取材のご希望（ BEIGNET ） 有 ・ 無

個別取材のご希望（ Pâtisserie ） 有 ・ 無

ご質問・ご要望