



左から白鳥裕一シェフ(キャトーズ・ジュイエTokyo):Noel、林正明シェフ:Viola、  
鏡塚俊彦シェフ(トシヨロイツカ):ブル・ショコラ、朝田晋平シェフ(浦和ロイヤルパインズホテル「ペストリーショップ  
ラ・モーラ」):Rouge et Blanc

## スイーツイベントにジャストサイズ

イベント : 東京スイーツコレクション2009  
 開催 : 2009年11月8日~9日  
 会場 : 東京ミッドタウン ミッドタウンホール イースト B1F  
 企画 : ミラビジョン  
 主催 : 東京スイーツコレクション実行委員会  
 webサイト: www.tokyosweetscollection.com

2009年11月8・9日 東京ミッドタウンにて東京スイーツコレクション2009が開催されました。15名の有名パティシエがそれぞれのファッションテーマに沿ったスイーツを製作。多くのパティシエがソリアを使用しました。

一日に多くのスイーツを味わうため、「小ぶりなソリアの容器はジャストサイズ」とシェフやスイーツファンからも好評を得ました。

今回使用した商品



BU30100 ミニグラス  
クリア 50cc



PS30303 ミニプレート  
ブラック 75x75mm



SF00001 スフェアクリア  
SF00004 スフェアシルバー  
60ml



「ラトリエ・ドゥ・フラウ」山本誠児シェフ  
八女茶のムース



「ル・ブプリエ」大橋圭シェフ  
アプリコットがテーマ。



「モンサンクレール」辻口博啓シェフ  
スパイトのラズベリーソースで酸味を調整。



菓子工房アントレ 高木康裕シェフ  
素材感のあるミルフィーユムース。

## 東京スイーツコレクション2009とは

世界に認められたスーパーパティシエ15人と人気ファッションブランド/  
 デザイナーそしてポップスとオペラの融合を目指す今話題のアーティスト  
 との夢のコラボレーション。  
 参加シェフは次ページをご覧ください。



「ランタジー感」、パティシエとしての  
 こだわり、スイーツへの想いを  
 五感で味わう贅沢な時間



Photo 1

ファッションとスイーツのコラボ  
 レーション。帽子は雨細工で  
 できています。精密且つ美しい。



Photo 2

各パティシエの作品が素敵な  
 BOXに入れられて運ばれてき  
 ます。



Photo 3

ステージにはパティシエとテー  
 マごとのファッションモデルが  
 登場します。