

報道関係者各位

2024年1月29日
ラ・パティスリー・ドウ・ダーダ

京都の人気パティスリーラ・パティスリー・ドウ・ダーダ 五感に響く上質なアイスクリームケーキ「Glaçage」デビュー

極上の贅沢、至福の瞬間を届けるフローズンな旅

選りすぐりの材料と心のこもった手作りにこだわる洋菓子店 la pâtisserie de da~da (ラ・パティスリー・ドウ・ダーダ) から、アイスクリームケーキの新ブランド「Glaçage (グラサージュ)」がデビューします。お店に直接足を運ぶことのできな
い方々にも、あたたかな手作りの美味しさと幸せを、全国のみなさんにお届けするために、2024年1月30日(火)
に、「Glaçage」販売専用 web サイトをオープンし、販売を開始いたします。



「Glaçage」販売専用 web サイト
<https://glacage.jp/>

【「Glaçage」への思い】

Glaçage

“Glaçage”とは、フランス語で、艶出し、光沢仕上げといった意味で、ケーキ作りでは凍らせたり、砂糖を用いて糖衣をかけたり、焼き色をつけるなどして、ガラスのように艶やかに仕上げることをいいます。la pâtisserie de da~da のアイスクリームケーキ「Glaçage」というコンセプトは、心に秘めた必要なものを追求したいという願望から生まれました。感覚の刺激を通じて、柔らかさ、心地よさ、そして満足感を感じさせたいと

いう思いが込められています。

美しさの要素や新しい味わいをお届けするために、細心の注意を払った味覚や食感を追求し、クリーミーなジェラートと生地の相性を考え、開発しました。「Glaçage」は、新たな味覚と食感の発見、美的な感動をお届けすることで、お客様に喜びや幸福を提供することを目指しています。ひとりで過ごす贅沢なスイーツタイムや、大切な人と過ごす心地よい時間に、フローズンな旅を通じて心を温め、特別な瞬間をお楽しみいただきたいと思います。

【アイスクリームケーキ「Glacage」のご紹介】

「Glacage」は、一般的なアイスクリームの概念を超えて、フランスのエスプリの効いた華やかなエレガントさと、日本ならではの繊細さを併せ持つ、生のデコレーションケーキのように華やかで美しいアイスクリームケーキです。合成添加物は使用せず、旬の国産のフルーツ、厳選されたフランス産の原料を用いて、極上のアイスクリームケーキに仕上げました。

▶詳しくはコチラ→ <https://glacage.jp/>



フランボワーズ ショコラ

税込 6,500円 サイズ：φ12cm
フランボワーズのソルベと京黒七味を練り込んだチョコレート生地でのデコレーションホールケーキ。



抹茶 ノイリープラットの緑

税込 7,800円 サイズ：φ13cm
ローストされた酵母が香ばしさが京抹茶を引き立てる爽快感のあるデコレーションホールケーキ。



マルコポーロ ばら

税込 2,500円 サイズ：直径 10cm
薔薇とライチ、マルコポーロのアイスクリームとメレンゲ、紅茶生地のフランス文化を感じさせるプチガトー。



さつま芋 ノイリープラットの赤い

税込 950円 サイズ：7×7×2.8cm
さつま芋と赤いノイリープラットのアイスクリームをスパイスの効いた生地で挟んだアイスサンド。



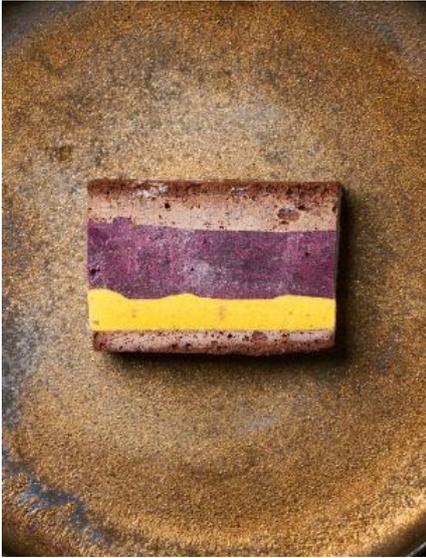
栗 カシス

税込 1,120円 サイズ：7×7×2.8cm
クルミとオレンジのコンフィの生地の絶妙なハーモニーの、和栗とカシスのアイスクリームサンド。



レモン オリーブオイル

税込 1,060円 サイズ：7×7×2.8cm
京都のレモンの酸味をフランスのプロヴァンス産オリーブオイルの香りで包み込んだアイスクリームサンド。



人参 ショコラ

税込980円 サイズ：7×7×2.8cm
オレンジ人参と紫人参のデュオで、濃いチョコレートの生地との意外な組み合わせのアイスクリームサンド。



柚子 シャルトルーズ

税込1,380円 サイズ：7×7×2.8cm
爽やかなシャルトルーズハーブ感と京都水尾の柚子の味とヴェルヴェンの生地のアイスクリームサンド。



アイスクリーム

〈フレーバー〉

カシス、レモン、苺、オレンジ人参と紫人参、シャルトルーズ、フランボワーズ、薔薇、さつま芋、抹茶、京都黒七味、マルコポーロ、赤いノイリープ

ラット、バジル、栗、酵母、オリーブオイル

〈価格〉

税込 950～7,800円

詳しくはコチラ↓

<https://glacage.jp/>

【ラ・パティスリー・ドウ・ダーダについて】



la pâtisserie de da~da は、お客様へお菓子を通じて幸せな時間を届けたいという思いから、1996年京都府西京区に開店しました。

材料にはすべて、最適で最高級のものを使用し、手間と時間を惜しまず、ひとつひとつ丁寧に、思いをこめてお作りしています。

私たちの作るケーキが、お客様にとって忘れられないひとときをお届けできることを願っています。



名称： la patisserie de da~da (ラ パティスリー ドゥ ダーダ)

代表： 戎 裕子

所在地： 京都府京都市西京区上桂宮ノ後町 41

TEL： 075-381-1700 FAX： 075-381-1700

設立： 1996 年

事業内容： 洋菓子、アイスクリームの製造販売

営業日： 9:00 ~ 19:00 不定休 ※生菓子が無くなり次第終了

Web サイト： <https://la-patisserie-de-da-da.com/>

Instagram： @lapatisseriededada