

**結婚式、デザートビュッフェに代わる新商品、ニューノーマル時代のおもてなし
100 種のスイーツから 9 種を選べるデザートプレート 開発
全国 25 府県 32 店舗で販売開始、5/1 から**

緊急事態宣言発出に伴う、政府・自治体の要請を受けた対応も実施

ブライダル大手の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は、100 種類のスイーツの中から新郎新婦が選んだ 9 種をプレートに盛り付ける、婚礼商品(料理メニュー)「アソートデザート」を開発。“密”になりやすいデザートビュッフェにかわる、新しいスイーツのおもてなしとして提供します。当社運営の婚礼施設 32 店舗(全国 2 府 23 県)で、2021 年 5 月 1 日(土)から販売開始します。

価格は婚礼料理のコース内容によって異なり、最大でも列席者お一人当たり税込 1,650 円の追加料金で提供します。コース料理の内容によっては無料でサービスします。

また政府による一部自治体への緊急事態宣言およびまん延防止等重点措置の発出にともない、アルコール提供の自粛などの政府および自治体の要請にもとづき、結婚式を実施しております。

披露宴にふさわしい 100 種類のスイーツを新たに考案

「アソートデザート」の 100 種類のスイーツは全て、今回のために考案しており、手作りで提供します。見た目に美しく鮮やかで、一口サイズの大きさながら一つ一つが完成しているものばかりです。1 皿に盛りつけると、結婚式にふさわしい華やかなプレートになります。

100 種類は、「グラスデザート」や「スポンジケーキ」といった 9 つの categorie に分けて、新郎新婦に提案します。各カテゴリーから 1 つずつスイーツを選べば、一つのプレートに同系統のものが偏ることがありません。新郎新婦の選びやすさと、様々なジャンルを食べ比べできる列席者の楽しみの双方を叶える工夫です。もちろん同じカテゴリーから複数のスイーツを選択することもできます。自由度の高い商品設計で、「選ぶ楽しみ」「食べる楽しみ」を実現します。

新郎新婦は、「子どもの頃に母親がよく作ってくれたアップルパイ」や「出身地の果物を使ったスイーツ」など、一つ一つに思い出を詰めながら、プレートを作ることができます。式当日に司会者が、スイーツにまつわる想いやエピソードを伝えるといった演出もできる、エンターテインメント性の高さも特徴です。



インスタ映えを意識した組み合わせなど、テーマに沿ってプロが9種をセレクトした

デザートプレートも用意

9種を自由を選べるプランのほか、当社のパティシエらがオススメするスイーツセット(アソートのセット)も6通り用意します。“インスタ映え”を意識した華やかな見た目の「カラフルアソート」(写真1枚目下)や、夏に最適なさっぱりとしたスイーツを揃えた「サマーアソート」(写真右)、和婚にふさわしい和スイーツを集めた「ジャパニーズアソート」など、テーマを決めて9種のスイーツをピックアップしています。これらのセットは、1、2種を入れ替えて、新郎新婦のお好みのプレートにアレンジすることも可能です。



華やかな見た目の「お花のババロア」や、変わり種の「ラムレーズン大福」など、

100種の新作スイーツを開発!

アソートデザートで提供する100種のスイーツは全て、今回のために新たに考案しています。当社のパティシエや調理スタッフを中心に約70人のスタッフが開発に携わり、候補に挙がった300種の新作から、味や見た目などの要素をもとに決定しています。

ロールケーキやマカロンなど定番のメニューはもちろん、華やかな見た目にもこだわった「お花のババロア」や、大人な味わいの「ラムレーズン大福」などオリジナリティのある商品もメニューにラインアップします。

カテゴリーは「タルト&パイ(10種)」「スポンジケーキ(12種)」「チーズ・クリーム系&団子・大福(13種)」「グラスデザート(11種)」「シュー&エクレア(10種)」「バターケーキ(10種)」「ショコラ&マカロン(12種)」「クッキー(10種)」「アイス&ソルベ(12種)」の9通りを揃えます。

スイーツはすべて手作りで、いろいろな種類をコース料理の後でもお楽しみいただけるよう、一口サイズに仕上げています。



上段左)ジャパニーズアソート、上段右)フェイスリットアソート
下段左)ノスタルジックアソート、下段右)マニッシュアソート

5組に1組が実施、披露宴で人気のデザートビュッフェに代わる新商品

ゼクシィ結婚トレンド調査 2020(首都圏)によると、デザートビュッフェは5組に1組以上が実施する人気の婚礼演出でした。しかしこのコロナ禍で、人が集まるビュッフェを、カップルは控える傾向にあります。そこで開発したのが今回の「アソートデザート」です。当社はこれまで、コース料理の最後に付くスイーツや、予め決められたスイーツの盛り合わせをご用意していました。さらに満足度の高い商品を提供できないかと考えたのが、開発のきっかけです。準備の段階から「選べる」楽しさを新郎新婦に提供するほか、スイーツやそれぞれにまつわるエピソードトークの披露など列席者へのおもてなしの面でも優れた商品に仕上げました。新商品で、結婚式を“甘く華やか”に演出します。

サービス概要

サービス名	アソートデザート				
販売開始日	2021年5月1日(土) ※2021年7月実施の結婚式から提供開始予定				
販売店舗	全国2府23県で運営する結婚式場32店				
<アソートデザートの列席者一人当たりの追加料金(税込)> ※婚禮コース料理の内容によって異なる					
料理コース	¥11,000	¥13,000	¥15,000	¥16,000	¥18,000以上
追加料金	¥1,650	¥1,100	¥770	¥770	¥0
<アソートデザートで提供する100種のスイーツの詳細>					
<タルト&パイ(全10種)>…季節のフルーツタルト、レモンタルト、カンパリオレンジタルト、エッグタルト、紫芋タルト、タルトタタン、季節のフルーツパイ、ミルフィーユ、アップルパイ、和栗のモンブラン					
<スポンジケーキ(全12種)>…柚子と紅茶のオペラ、抹茶のオペラ、プラリネパンプルムース、ショコランジュ、フォレノワール、キャラメルポワール、トロペジェンヌ、バナナケーキ、ラズベリーロール、ピスタチオロール、バニラロール、ミルクレープ					
<チーズ・クリーム&団子・大福(全13種)>…お花のババロア、ラズベリームース、マンゴームース、ライムムース、マロンとカシスのムース、クレームランウェフス、スフレチーズケーキ、ニューヨークチーズケーキ、スイス風バイクドチーズケーキ、白ワインのチーズケーキ、みたらし団子、苺大福、ラムレーズン大福					
<グラスデザート(全11種)>…マンゴープリン、苺ミルク、ライチとグレープフルーツのヴェリーヌ、コーヒージェリー、レモンジュレ、梅酒ジュレ、ほうじ茶のパナコッタ、黒ゴマのブランマンジェ、ティラミス、抹茶ティラミス、クレームブリュレ					
<シュー&エクレア(全10種)>…エクレア(木苺)、エクレア(ブルーベリー)、エクレア(アーモンド)、エクレア(コーヒー)、エクレア(抹茶)、シュークリーム(苺)、シュークリーム(チョコレート)、シュークリーム(ピスタチオ)、シュークリーム(黒ゴマ)、バニラシューアイス					
<バターケーキ(全10種)>…ドーナツ、カップケーキ、アプリコットオレンジカヌレ、無花果と胡桃のパウンドケーキ、紅茶と柑橘のパウンドケーキ、ケイクフロマージュ、マロンフィナンシェ、ピーチティーフィナンシェ、チュロス、どら焼き					
<ショコラ&マカロン(全12種)>…マカロン(カシス)、マカロン(シトロン)、マカロン(抹茶)、マカロン(フレーズフロマージュ)、マカロン(柚子ショコラ)、オレンジジュレ、アールグレイショコラ、塩キャラメルのショコラテリーヌ、タブレットショコラブリュイ、レモンのトリュフチョコ、チョコレートマシュコーヒー(ビター)、チョコレートマシュコーヒー(ホワイト)					
<クッキー(10種)>…ギモーブ、チョコプレッツェル、ロゼットクッキー、ショコラサブレ、アールグレイクッキー、苺のラングドシャ、ブルドネージュ・ココ、チーズクッキー、ドライフルーツビスコッティ、ラムレーズンガナッシュサンド					
<アイス&ソルベ(全12種)>…バニラアイス、ピーチソルベ、メロンソルベ、オレンジソルベ、洋ナシと白ワインのソルベ、フルーツマトソルベ、パインとエストラゴンのソルベ、柚子ソルベ、アイスボール、カッサータ、アイスケーキ(カシスマロン)、アイスケーキ(トロピカル)					

＜アソートプレート 6 種の詳細＞

＜Colorful(カラフル)アソート＞…色鮮やかで、思わず写真を撮りたくなるアソート

抹茶ティラミス、アプリコットオレンジカヌレ、ラズベリーロール、チョコレートマシュコーヒー(ホワイト)、お花のパパロア、カッサータ、エクレア(ブルーベリー)、苺のラングドシャ、季節のフルーツタルト

＜Summer(サマー)アソート＞…暑い季節に最適な、爽やかで清涼感のあるアソート

ライチとグレープフルーツのヴェリーヌ、マカロン(シトロン)、プラリネパンプルムース、ギモーブ、季節のフルーツタルト、紅茶と柑橘のパウンドケーキ、ライムムース、エクレア(ブルーベリー)、フルーツマトソルベ

＜Japanese(ジャパニーズ)アソート＞…和婚スタイルにおすすめの、和スイーツを集めたアソート

梅酒ジュレ、シュークリーム(黒ゴマ)、抹茶のオペラ、マカロン(柚子ショコラ)、苺大福、柚子ソルベ、マロンフィナンシェ、紫芋タルト、みたらし団子

＜Favorite(フェイバリット)アソート＞…定番人気のデザートを、ひと皿にまとめたアソート

クレームブリュレ、ピーチソルベ、カップケーキ、ラズベリームース、レモンタルト、ショコランジェ、エクレア(抹茶)、マカロン(カシス)、ロゼットクッキー

＜Nostalgic(ノスタルジック)アソート＞…子どもの頃を思い出すような、懐かしいスイーツを集めたアソート

マンゴープリン、アールグレイショコラ、ミルクレープ、バニラシューアイス、アップルパイ、メロンソルベ、スイス風ベイクドチーズケーキ、アールグレイクッキー、チュロス

＜Mannish(マニッシュ)アソート＞…洗練された品のあるスイーツをまとめたアソート

ミルフィーユ、パインとエストラゴンのソルベ、黒ゴマのブランマンジェ、アプリコットオレンジカヌレ、シュークリーム(ピスタチオ)、白ワインのチーズケーキ、無花果と胡桃のパウンドケーキ、オレンジット、柚子と紅茶のオペラ

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円(2020年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	1989人(連結)、1668(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2020年12月末)		
売上高	2019年12月期 174億537万円(連結)		
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)		
関連会社	国内関連会社 8 社、海外関連会社 1 社		

店舗数

国内		海外	
婚礼施設運営	ドレスショップ	レストラン	フォトウエディングとスパ運営事業
32 施設	21 店舗	6 店舗	1 店舗

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp