

報道関係各位

株式会社アクアイグニス

世界を征したパティシエのクリスマス限定デザートを  
三重の複合温泉リゾートで愉しむ。  
～冬の森をイメージした苺と柚子のクリスマスデセール～



株式会社アクアイグニス（本社：東京都中央区、代表取締役：立花哲也）が運営する三重県の複合温泉リゾート施設「アクアイグニス」内にあるパティスリー「コンフィチュール アッシュ」では、12月20日（土）～28日（日）の期間中、2025年1月に行われた洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025」で優勝した簾雅典パティシエのクリスマス限定デザートをイートインでお召し上がりいただけます。

## ■ 冬の森をイメージした2種類のソース



冬の森をイメージした苺と柚子のクリスマスデセールは2種類のソースでいただきます。淡い緑色のソースは、白ワインに柚子の香りをつけた泡と柚子ミントの軽い口当たりのソース。透明のソースは、柚子・クロモジ・緑茶を組み合わせた爽やかなジュレとなっております。

簾のイメージする冬の森の香りを体験してみてください。

## ■ 究極の地産地消！併設のいちご園で朝収穫した完熟苺を使用



アクアイグニス敷地内にある辻口博啓シェフのいちご園「TSUJIGUCHI FARM」の完熟苺を使用。通常スーパーなどで販売される苺は完熟になる前に収穫されて店頭に並びますが、目の前にいちご園があるアクアイグニスでは、完熟の一番おいしい状態の苺を使用してデザートやケーキをつくることができます。究極の地産地消を実現しています。

## ■ 世界を征した技術を凝縮した繊細なデザート



フレッシュな苺と金柑の上に乗るのは、赤い雪の結晶。簾のイメージをデザインに落とし込んで作成したオリジナルの模様です。世界大会のデザートでも繊細な飾りがデザート的美しさをより引き立てました。チョコレートパルフェをベースに柚子クリームやスパイスクッキー、アメチップで仕上げています。華やかな見た目と立体的な味わいをお楽しみください。

またこのデザートは、アクアイグニス内のコースイタリアン「サーラ ビアンキ アル・ケッチャーノ」のクリスマスディナーのデザートとしても提供される予定です。聖夜のひと時を彩る特別なデザートで素敵なクリスマスをお過ごしください。

### ■ コンフィチュール アッシュ クリスマス限定

苺と柚子のデザート（コーヒーまたは紅茶付き）※イトイン限定

期 間 | 2025 年 12 月 20 日（土）～28 日（日）※12 月 15 日より予約開始

料 金 | 1,950 円（税込）

お問い合わせ | tel 059-394-7727

WEB にて事前のご予約も可能です。 [https://aquaignis.jp/confitureH/event\\_select.php?id=49](https://aquaignis.jp/confitureH/event_select.php?id=49)

### ■ サーラ ビアンキ アル・ケッチャーノ

クリスマスディナー

期 間 | 2025 年 12 月 24 日（水）・25（木）

料 金 | 18,000 円（税・サ込）

ご予約 | tel 059-394-7734

宿泊プランもございます。 <https://reserve.489ban.net/client/aquaignis-kataoka/0/detail/1142278>

## ～プロフィール～



### コンフィチュール アッシュ 統括責任者 籾 雅典

1982 年 1 月 28 日、岐阜県郡上市生まれ。大阪あべの辻製菓専門学校を卒業後、母校で教員として 5 年間勤務。その後、製菓店やホテルのペストリー部門を経て、2012 年に株式会社アクアイグニス コンフィチュール アッシュ（三重）に入社。現在は統括責任者としてスタッフを率いている。

チョコレート細工は教員時代に独学で学び始め、4 度目の挑戦で日本代表の座を勝ち取った。クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025 では、日本代表のチームリーダーを務め、チョコレート細工とレストランデザートを担当。チョコレート細工で最高点を獲得し、日本チームの優勝に貢献した。

リットリンク：<https://lit.link/creativesweets>

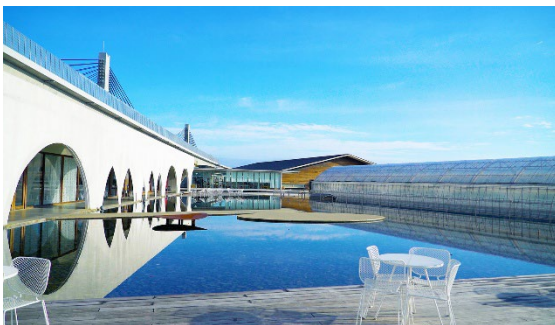
### 〈籾より今回のデザートについてコメント〉

苺と金柑をメインとして複数の味を構成しました。食べ進めると、1 つになっていく味わいと変化していく香り。また、様々な食感と温度差を楽しんでいただければと思います。季節とここならではの味わいをお楽しみください。

## ～施設のご紹介～

### ■アクアイグニス <https://aquaignis.jp/>

三重県菰野町にある「癒し」と「食」の複合温泉リゾート施設。全国でもめずらしい加水・加温・循環一切なしの源泉 100%かけ流しの片岡温泉や、辻口博啓のスイーツやパン、奥田政行のイタリアン、笠原将弘の和食などトップシェフによるグルメがお楽しみいただけます。また、オーガニック離れ宿などの宿泊施設やいちご園も併設しており、12 月中旬～6 月初旬までいちご狩りも楽しめます。



所在地 | 〒510-1233 三重県三重郡菰野町菰野 4800-1

アクセス | 近鉄湯の山線「湯の山温泉駅」より徒歩 8 分

新名神高速道路「菰野 IC (ETC 専用)」より車で 5 分

施設についてのお問合せ | 059-394-7733

ご宿泊専用ナビダイヤル | 0570-011923 (9:00～20:00)

宿泊プラン一覧 |

<https://reserve.489ban.net/client/aquaignis-kataoka/0/plan>

● 本件に関するお問い合わせ ●

株式会社アクアイグニス 担当：浦島 TEL 059-394-7733 fax 059-394-1706 e-mail [urashima@aquaignis.jp](mailto:urashima@aquaignis.jp)