

グルメなアート、 DIPTYQUEとCAFÉ VERLET が出逢うとき



Diptyqueの香りのハーバリウムに、 食欲をそそるグルメの香りが登場

Diptyqueのパリのカフェへようこそ。ホームフレグランスのパイオニア的存在であるDiptyqueが、新たにグルメを巡る特別なコラボレーションを提案します。フランスのアールドゥヴィーヴル(暮らしの芸術)を称え、昔ながらの趣をそのままに残すCafé Verlet(カフェヴェルレ)のメニューにインスピレーションを受けたフレグランスキャンドルの甘美な香りを味わうことができます。

フレグランスキャンドルに4つの香りが新登場

サン・ジェルマン大通り34番地に最初のブティックをオープンして2年が経過した1963年、Diptyqueは初めてのフレグランスキャンドル、Thé(テ)、Cannelle(カネル)、Aubépine(オベピン)を発売します。それ以来Diptyqueのフレグランスキャンドルは、自宅でくつろぎながら楽しめる、魅惑的な体験とユニークな香りの旅を提案してきました。そして今回、Diptyqueは既存の香りのハーバリウムに新たな美味しいアロマの限定コレクションを加え、グルメな香りのパレットをますます豊かにします。

1880年創業のパリ最古のコーヒー専門店であり、またパリ初の自家焙煎所でもあるCafé Verletとのパートナーシップは、2つのイマジネーションと2人のソウルメイトの幸運な出逢いを祝福しています。ヴェルレ家が創業したこのカフェは、何世代にもわたり独自の焙煎の伝統を受け継ぎ、その味わいがこのカフェの代名詞になっています。格別な味わいのコーヒーで有名なCafé Verletは、Diptyqueと共通する本物へのこだわり、卓越性、旅への情熱を持っています。Café Verletの豊かな風味と、Diptyqueの香りのノウハウが融合し、活みなぎるパリの中心で、ユニークな五感を刺激する体験をお届けします。

このコレクションの香り、Café(カフェ)、Chantilly(シャンティ)、Biscuit(ビスキュイ)、Fruits Confits(フリュイ コンフィ)は、30種類のシングルオリジン(単一原産地)コーヒーで知られるCafé Verletのメニューにインスピレーションを得ています。キャンドル Café(カフェ)は、焙煎したコーヒー豆の魅力的な香りを、グリルしたシリアルノートが引き立て、Café Verletの温かいムードへ導かれるとともに、完璧なエスプレッソの一口目を味わう喜びを彷彿させます。キャンドル Chantilly(シャンティ)は、生クリーム甘美さを連想させるバニラの繊細なタッチとともに、滑らかでエアリーな香りの体験へと誘います。キャンドル Biscuit(ビスキュイ)は、Café Verletを特徴づけるガトー・ド・ボワイヤージュ(焼き菓子)のスパイスとパチュリのセンシュアルな香りが溶け合います。最後にキャンドル Fruits Confits(フリュイ コンフィ)は、サンダルウッド、パチュリ、バルサム調和したノートがジューシーなプラムのほのかに酸味のある香りを包み込みます。フランスの伝統的なフルーツの砂糖漬けにインスピレーションを得たこの作品は、新鮮なフルーツの果肉とシュガーシロップの極上の蜜との繊細な味わいを連想させます。これらの新しい香りは、やわらかくて甘美、そして洗練された世界を巡る香りの旅へと誘います。

アーティストの目を通して

この限定コレクションは、アーティストの存在なくしては完成しませんでした。イギリス人イラストレーターのClym Evernden(クリム・エバンデン)のイマジネーションとイラストが、ラベル、キャンドルグラス、ボックスを鮮やかに彩ります。エバンデンが描く、Café VerletとDiptyqueの本店の外観が向かい合い呼応する、気まぐれなパリの物語のようなクリエイティブで奔放なイラストを通して、フレグランスキャンドルの新たな一面を発見することでしょう。それは、キャンドルの香りをさりげなく引用し、イギリス風のユーモアと詩的なニュアンスを添えて、アーティストのイラストとコレクションの個性を前面に押し出しています。

DiptyqueとCafé Verletのグルメキャンドルは、甘美さへのオマージュであり、五感とパリのエレガンスを称えるグルメな逃避行です。このユニークで楽しい香りの体験は、温かみのあるDiptyqueのパリのカフェへと誘い、心ゆくまでグルメの世界を堪能する時間を提供します。

Café Verlet(カフェ ヴェルレ)について

1880年創業のパリ最古のコーヒー専門店であり、またパリ初の自家焙煎所でもあるこのカフェは、30種類ほどのシングルオリジン(単一原産地)のコーヒーと世界中から取り寄せた紅茶を取り扱い、グルメな愛好家たちを魅了しています。現在、パレ・ロワイヤルの庭園の奥にひっそりと佇むCafé Verletの焙煎所では、繊細なハーモニーと完璧に調和した風味を提供するためにコーヒー豆の焙煎を続けています。サントノレ通り256番地にあるこのカフェでは、1920年代のパリにインスパイアされた内装の中で、チョコレートや季節のスイーツとともにコーヒーを味わいながら、時間を忘れるひとときを楽しむことができます。

—

限定版クラシックキャンドル Café(カフェ) 190g - ¥10,120
限定版クラシックキャンドル Chantilly(シャンティ) 190g - ¥10,120
限定版クラシックキャンドル Biscuit(ビスキュイ) 190g - ¥10,120
限定版クラシックキャンドル Fruits Confits(フリュイ コンフィ) 190g - ¥10,120
限定版スモールキャンドル コフレ 70g 3種類 - ¥20,350

2024年4月2日(火)発売予定
Diptyqueブティック(一部)と公式オンラインストアにて展開

商品のお貸出しに関するお問い合わせ先
HIRAO INC
T. 03-5771-8808
掲載に関する読者お問い合わせ先
Diptyque Japan 株式会社
T. 03-6450-5735

@diptyque #diptyque #diptyqueparis



diptyqueparis.com

Diptyque - 5, avenue de l'Opéra Paris 1^{er} - France

DIPTYQUE
PARIS