

PRESS RELEASE

Grand Chainon × Laura × 日比谷しまね館

北欧の秋と薔薇が織りなす、2日間だけの特別なパフェ体験

「Derniers Feuilles Rose (デルニエ・フィユ・ローズ)」 2025年11月8日(土)・9日(日)開催

島根県アンテナショップ「日比谷しまね館」(東京都千代田区有楽町)は、2025年11月8日(土)・9日(日)の2日間、フィンランド出身のパフェタリアン、ラウラ・コピロウさんと「Grand Chainon (グランシェノン)」によるコラボレーションイベントを開催いたします。

今回ご用意するのは、北欧の秋をイメージし、奥出雲薔薇園の香り高い薔薇をあしらった特別なパフェ「Derniers Feuilles Rose (デルニエ・フィユ・ローズ)」。

メニュー名は「最後の葉」を意味し、紅玉りんご、ベリー、スパイスが織りなす味わいで、秋の終わりに落ち葉の中で凛と咲く一輪の薔薇をイメージしました。

このパフェは、ラウラさんによる“47都道府県パフェ探訪”の「島根編」のはじまりを告げる一皿でもあります。

北欧の感性と島根の自然が出会う、2日間限りの特別なパフェ体験。

東京から島根へとつながる“味覚の旅”を、ぜひお楽しみください。

イベント概要

イベント名：Grand Chainon × Laura 2日間限定パフェ「Derniers Feuilles Rose」

開催日：2025年11月8日(土)、9日(日)

時間：11:00 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 17:00 (各回10名)

会場：島根県アンテナショップ「日比谷しまね館」ご縁カフェ

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ地下1階

料金：限定パフェコース 6,000円(税込)

(パフェ1品、ペアリングドリンク1品、ボンボンショコラ3種付き)

予約URL：<https://peatix.com/event/4589349>

「Derniers Feuilles Rose (デルニエ・フィユ・ローズ)」

「Derniers Feuilles Rose (デルニエ・フィユ・ローズ)」

——紅玉と薔薇とスパイス

紅玉りんごの鮮やかな酸味と、ベリーの甘酸っぱさ、そして薔薇とスパイスの香りが調和する上品なパフェ。

秋の森に舞い落ちる最後の葉と、静かに咲く一輪の薔薇をイメージした、五感で味わう特別な一皿です。



※2025年11月8日(土)、9日(日)は通常の飲食メニュー提供はございません。

シェフプロフィール

福間 将司（Shoji Fukuma）

花屋育ちのシェフが作り上げる、現代的フランス菓子

幼い頃から花を通じて人を笑顔にする姿を見て育ち、「花」と

「お菓子」で幸せを届けるパティシエに。

「軽くとも深い」味わいを追求し、花の美しさと香りをスイーツに昇華させた独創的な作品を生み出している。

花屋と洋菓子店が融合した「Grand Chainon」では、花とスイーツで“幸せの連鎖”を紡ぐ体験を提供。



フラワー&パティスリー Grand Chainon -グランシェノン-

〒693-0004 島根県出雲市渡橋町735-1

<https://www.grand-chainon.com/>

コラボレーター

ラウラ・コピロウ（Laura Kopilow）

フィンランド・エスポー出身。高校時代に北海道・函館に留学後、ヘルシンキ大学、早稲田大学、北海道大学大学院にて学ぶ。

現在はフィンランドの建築・デザイン・食・サウナ文化を日本に紹介するほか、年間500本以上のパフェを食べ歩く“パフェタリアン”として活動。

47都道府県のパフェ制覇プロジェクトを進行中で、残すは島根・鳥取の2県。



日比谷しまね館とは

島根県産品の展示・販売、暮らしや観光の情報発信に加え、イベントや体験スペースを備え、島根の今を体感できるアンテナショップです。

「島根とのご縁を結ぶ場所」をコンセプトに、ロゴマークに使われている3つの円は出雲・石見・隠岐地方を表し、この円を結ぶことで「ご縁を結ぶ」を表現しています。



公式サイト：<https://www.shimanekan.jp/>
