



タケシと  
QUONの  
お菓子な関係

A B C D E F G

A B C D E F G

A B C D E F G

A B C D E F G

A B C D E F G

A B C D E F G

A B C D E F G

A B C D E F G



*chez Shibata*  
Depuis 1995

## Takeshi Shibata

現在、日本に4店舗、中国、タイにシェ・シバタを展開。  
アジアを中心に日本のクオリティー高いスイーツを発信。  
フランスの伝統や技術をベースに独自のスイーツを開発  
し日本人パティシエとしての繊細な仕事を世界に伝える。  
講師、国内外テレビ出演など多様な活動も展開する。

2010年 岐阜県多治見市、観光大使に就任  
2015年 愛知県西尾市 抹茶大使に就任  
2016年 フランス有名チョコレートメーカー「セモア」から  
世界で3人のアンバサダーに就任。

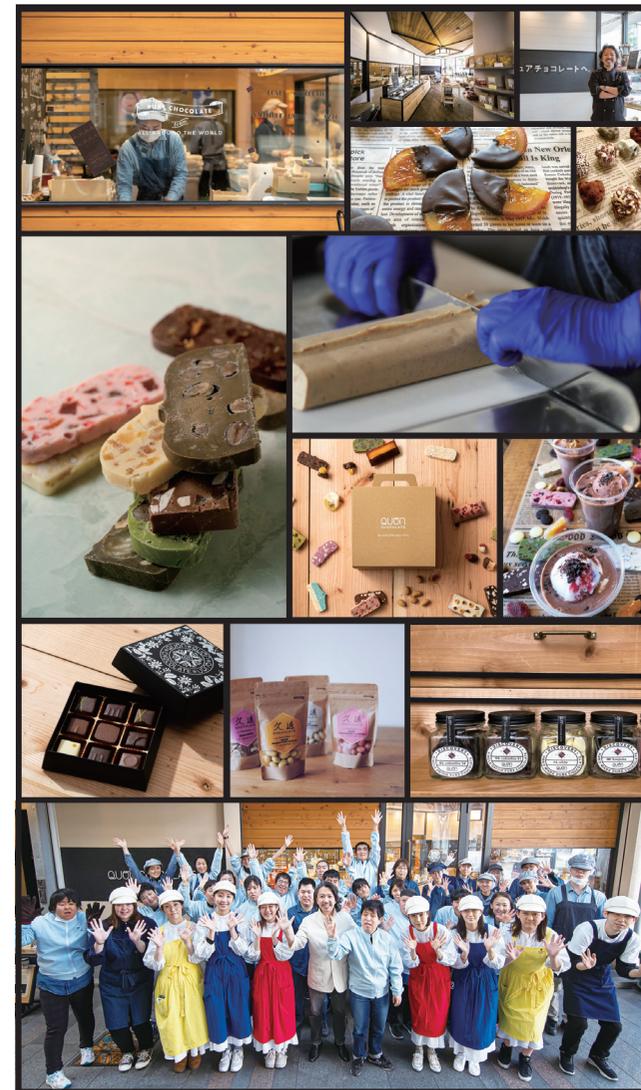
## QUONchocolate

全国40店舗57拠点を展開する日本のチョコレートブランド。  
QUON チョコレートが目指すのは、誰も置き去りにしない、  
凸凹カラフルな社会を創ること。全国の障がい者および障が  
い者事業所にチョコレートの魅力とパワーを伝え、彼らの社  
会参加と自立、そして所得アップを抜本的に行うプロジェク  
トを行っています。

スタッフ570名の内、430名以上は子育て中のママさん達や、  
悩みを抱える若者、LGBTQの方など(うち308名障がい手帳  
を保有の方)。(2023/03時点)QUON チョコレートは多様な方々  
によって創られています。

2018年 QUON チョコレート豊橋 SDGs ラボ 開設  
2019年 第2回ジャパンSDGsアワード内閣官房長官賞受賞  
2021年 東海テレビドキュメンタリー「チョコレートな人々」  
(2021年 民放連賞テレビグランプリ受賞)  
2021年 「職場の作り方」ナレーター/内田也哉子さん  
2023年 映画「チョコレートな人々」全国公開中

QUON  
CHOCOLATE





## 北海道初進出！

名古屋市本店について、全国2店舗目になる北海道エスコンフィールド店。今後は4月末に飛騨高山店オープン、その後全国に展開していきます！

### ABCDEFG ～タケシと QUONのお菓子な関係～ シンプルで弾むような社会へ♪

自らの足で、世界を渡り歩き、  
自らの肌で、世界を感じ、  
その感性を大切に  
凸凹茨の道を切り開き、  
「繊細かつ大胆」  
「伝統と斬新」を菓자에表現する  
ニッポンのパティシエ柴田武。

多様性こそ面白い。  
凹凸いろんなみんなが活躍できる、  
シンプルで面白い社会を目指す  
QUONチョコレート。

両者が紡ぐ、お菓子な出会い。

それぞれの凸凹が出会った時  
どんな面白い世界が広がっていくのか。

繊細さと大胆さ、シンプル。  
そんな一枚一枚のソフトクッキーたち。

ABCDEFG♪  
弾むように美味しく、弾むように面白く。

～タケシと QUONのお菓子な関係～

### ABCDEFG ～タケシとQUONのお菓子な関係～

#### 名古屋本店

〒464-0032 愛知県名古屋市千種区猫洞通4丁目28 カーサスカートラ 本山1階B  
TEL/052-734-7507

#### 北海道エスコンフィールド店

〒061-1116 北海道北広島市Fビレッジエスコンフィールド2階  
メインレーベル /7つ星横丁 TEL/070-3337-3111



ソフトクッキー（Chewy cookie）は、ほろほろとくずれるような、しっとり柔らかい食感のヨーロッパで大人気のクッキーです。ABCDEFのソフトクッキーは、日本のパティシエ柴田武氏が厳選した食材と独自の配合で作ります、ジャパンスタイルのソフトクッキー。繊細で香り豊かな、新しいソフトクッキーをお楽しみいただけます。

## CHEWY COOKIE



レッドベルベット

ヨーロッパの伝統的な焼菓子の赤色クッキー。クランベリー、フランス産ホワイトチョコが入ったココア生地に、キルシュ※の香りが広がります。

※キルシュ：発酵させたさくらんぼの果汁から造られるブランデーの一種で香り付けに使用。



チョコレート44%  
&ヘーゼルナッツ

フランス産ミルクチョコチップ、ヘーゼルナッツが入ったチョコレートクッキー。チョコレート好きの方におすすめです。



ヌテラバター

イタリア フェレロ社のヌテラ※を生地に混ぜ込み、ヘーゼルナッツを加えました。ヘーゼルナッツとカカオの香りが広がり、chewy（しっとり、ねっとり）な食感が楽しめます。※ヌテラ：ヘーゼルナッツとカカオを使用したチョコレート風味のスプレッド。



ソルテッドレモン

レモンの香りが広がる、しっとりとしたクッキー。レモンピール、カカオ濃度38%のフランス産ミルクチョコレートが入り、フランス・ゲランドの塩がアクセントになっています。



チェダーチーズ

レッドチェダーチーズを生地にたっぷり混ぜ込んだ、甘くないクッキー。ブラックペッパーがアクセント。ワインと一緒に召しあがるものオススメです！



ソルテッドキャラメル

アーモンドとカカオ濃度38%のフランス産ミルクチョコレートを入れた“ザクっと”とした食感のクッキーの中心にフランス・ゲランドの塩がアクセントとなるキャラメルソース入り。



ストロベリー

ピンク色がかわいい、ストロベリーの香りが広がるクッキーの中に、ストロベリーチョコレート、自家製ストロベリーソースを入れました。



モンブラン

渋皮付き栗のコンポートとマロンチョコをふんだんに使用し、生地からもマロンの贅沢な香りや食感が楽しめるソフトクッキーです。



ティラミス

コーヒーとバニラの香りが広がるクッキー生地の中に、クリームチーズが入ったティラミスケーキのようなしっとりとしたクッキー。



ノワゼット

ソフトクッキーの中でも香ばしくほろっとした食感です。フランス産カカオ濃度38%のミルクチョコレートとキャラメリゼしたヘーゼルナッツプラリネにピーカンナッツをアクセントにしたトッピング。