

2007年9月吉日  
株式会社フォーシーズ

フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏のおいしさを気軽にお楽しみいただける  
ブランジュリー & パティスリー(ブティック)、世界初の単独出店 !!  
**「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 名古屋店」**  
松坂屋名古屋本店本館地下1階  
2007年9月26日(水)オープン !!  
10階レストランのキッチンで手作りしたパンやケーキをご自宅用やギフトに !!

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が監修するブランジュリー & パティスリー「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 名古屋店」を松坂屋名古屋本店本館地下1階グルメワールドに2007年9月26日(水)、オープンいたします。尚、当社では2007年5月30日(水)に名古屋本店本館10階に、レストラン「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」をオープンしており、このたびオープンするブティックではご自宅やギフトなどにご利用いただけるようパンやケーキ、焼き菓子などを販売するという展開となります。「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」は、既に東京・六本木と恵比寿の計2店舗をレストランに併設する形で展開しておりますが、ブティック単独での出店は世界においても初めての試みとなります。

ロブション氏のブティック展開における理念は、クオリティの高さを保つために、シェフが丁寧に手作りした、作りたての商品を販売するというものです。そのため、「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 名古屋店」では、10階のレストラン「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」のキッチンですべて手作りした商品を販売いたします。ブティックで販売するパンやケーキ、焼き菓子は、「シンプルでありながらも、良質な素材本来の価値を最大限引き出し、高めて提供する」というロブション氏の料理哲学、「シンプル・フレンチ」に基づいたものとなっており、パリのエスプリを感じていただけるクオリティの高い商品です。キュイジニエであるロブション氏によるクオリティの高いおいしさをご自宅で気軽にお楽しみいただいたり、ギフトなどにもご利用いただきたいと考えています。

店舗の外観は赤と黒を基調とした、パリのエスプリ漂うシックでエレガントなデザインとなっており、10階のレストランと統一したイメージでの展開となります。

商品ラインナップは、パンについては、レストランで料理とともに提供しており、好評をいただいている「バゲット“ロブション”」をはじめとする天然酵母を用いたハード系のパンを中心に、発酵バターを使った「クロワッサン」、「プリオッシュオランジュ」、など約20種類を販売いたします。

ケーキは、オペラ、エクレア、マカロン 8 種、その他、マドレーヌ、フィナンシェ、クッキーなどの焼き菓子、「コンフィチュール(5 種)」などを販売いたします。

\*

ジョエル・ロブション氏は、現在パリ、ニューヨーク、などに様々な業態のレストランを展開し、世界的に活躍しています。当社では、2003 年 4 月にカウンター席中心のレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・六本木)、2004 年 4 月に世界唯一のカフェ業態である「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・日本橋)、2004 年 12 月には“最高級”から“カジュアル”までの 4 業態を展開する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」(東京・恵比寿)をオープンいたしました。

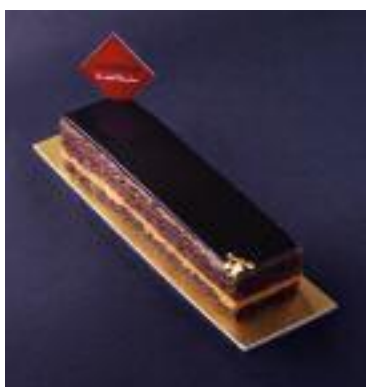
“20 世紀最高の料理人”と称されたロブション氏の 21 世紀における新たなチャレンジは、日本でも、外国人のお客様を含め、多くのお客様にその価値が認められ、気分やシーンに合わせてご利用いただいています。その背景には、ロブション氏の“常に進化し続け、時代をリードしていく”という理念にもとづいて、常にお客様に新しい価値を提供してきたということがあります。これまでも、季節に合わせ旬の食材を取り入れたメニュー提案や、“ハンバーガー”など従来のフレンチとは一線を画す新カテゴリーにおける独自の提案、お客様のニーズに対応した客席レイアウトの変更、お客様を飽きさせないディスプレイの工夫などに取り組み、常にお客様に新鮮な驚きやおいしさを提供してきました。

今年 5 月には、松坂屋名古屋本店本館レストランフロア 10 階に「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」をオープンし、名古屋エリアに初出店いたしました。世界的に知名度の高いジョエル・ロブション氏のクオリティの高い料理をコンセプトである“コンビビアリティ(懇親性)”を具現化した空間で、気軽にお楽しみいただけるレストランとして、名古屋のお客様にも大変好評をいただいています。今回の「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション名古屋店」により、さらにロブション氏の価値の提供機会を広げていきます。

今後、プティックについては、手作りしたクオリティの高い商品を販売するというロブション氏の理念を実現できる百貨店や商業施設などでの展開を視野に、単独での出店も拡大していく予定です。これにより、日本において、さらに多くのお客様にロブション氏の世界観や価値を提供していきたいと考えています。

## 商品一例

---



【オペラ】



【フロマージュグリョット】



【マカロン】



【フーガス】



【バゲット“ロブション”】



【プティアソートメント】



【アソートメント】



【グランアソートメント】

「フロマージュグリョット」、「フーガス」は当店オープンを記念し、9 / 26 (水) ~ 9 / 30 (日) の5日間限定で販売致します。

## ブーランジェリー部門統轄シェフ 山口 哲也(やまぐち てつや)プロフィール

---

1971 年生まれ、東京都出身

大学卒業後、

1994 年～ (株)日本ガストロノミー研究所入社。

「シェ・リュイ」恵比寿店・祐天寺店にて製造チーフとして勤務。

1997 年～ シャトーレストラン、(株)タイユバン・ロブションに入社。

2002 年～ シェフ・ブーランジェに就任。

2004 年～ (株)フォーシーズ入社、ロブション事業部ブーランジェリー部門統轄シェフに就任。

現在に至る。

## シェフ・パティシエ 井上 直樹(いのうえ なおき)プロフィール

---

1971 年生まれ、神奈川県出身

高校卒業後

1990 年～ インターナショナルプラザホテルに入社。

ダロワイヨジャポン、赤坂オーバカナル等に勤務。

2002 年～ 渡仏し、「パティスリー トリアノン」「パティスリー フランソワ」等に勤務し、2005 年帰国。

2006 年～ (株)フォーシーズ入社、シャトーレストラン ジョエル・ロブションに配属。

2007 年～ 「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」名古屋店シェフ・パティシエに就任。

現在に至る。

受賞等

2003 年 フランスアルパジョンコンクール 飴細工部門入賞

2004 年 同コンクール 準優勝

## 「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 名古屋店」概要

---

所在地 〒460-8430  
名古屋市中区栄三丁目 16 番 1 号 松坂屋本店本館地下 1 階グルメワールド  
TEL 052-251-1111(代表)  
営業時間 10:00～20:00  
定休日 不定休  
オープン日 2007 年 9 月 26 日(水)  
店舗面積 5 坪



【外観予想 CG】

### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社パラフ(広報代理) 秋葉  
〒102-0084 東京都千代田区二番町2番地 平田ビル 4F  
TEL / 03-3556-7110 FAX / 03-3556-7177

株式会社フォーシーズ マーケティング本部 宣伝企画部  
〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 全菓連ビル 7F  
TEL / 03-3409-6057 FAX / 03-5466-7239