

2008年4月吉日
株式会社フォーシーズ

世界的三ツ星シェフ、ジョエル・ロブション氏のおいしさをご家庭で気軽に楽しめる !!

ブランジュリー & パティスリー (ブティック)、関東初の単独出店 !!

「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 横浜店」

横浜高島屋地下1階、2008年4月16日(水)オープン !!

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 横浜店」を横浜高島屋地下1階に2008年4月16日(水)、オープンします。

「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」は、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いますが、ブティック単独での出店は昨年9月に松坂屋名古屋本店にオープンした名古屋店に続き、2店舗目の展開となります。

「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 横浜店」は、“厳選した素材本来の価値を最大限に引き出しシンプルに活かす”というジョエル・ロブション氏の料理哲学“シンプル・フレンチ”に基づき、職人が丁寧に手作りしたパンやスイーツ、コンフィチュール等を販売するテイクアウト専門の店舗です。キュイジニエであるロブション氏ならではの厳選素材を活かしたクオリティの高いおいしさを提供します。ご自宅で気軽にお楽しみいただくだけでなく、大切な方へのギフトなどにおいてもご利用いただける商品をご用意します。

店舗の外観は、ロゴデザインと統一感のある赤と黒を基調とした、シックでエレガントなパリのエスプリが漂うデザインです。

販売する商品は、パンにおいては、自家製天然酵母を使用し、ご好評をいただいている「バゲット“ロブション”」をはじめとし、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30種類を販売します。

ケーキにおいては、定番の「オペラ」をはじめとして約15種類をご用意。他にもマカロンの詰合せやギフトを中心とした焼き菓子類、「コンフィチュール」を販売します。

なお、横浜店オープンを記念し、パンとケーキにおいて横浜店限定の新商品を販売します。パンに関しては「パン・ド・ミ・ザルグ」を販売。発酵バターでソテーした“あおさ海苔”をたっぷりパン・ド・ミに練りこみ、ふんわりと山型に焼き上げました。海の香りと栄養を詰め込んだ、港町横浜限定の食パンです。

ケーキの横浜限定商品は「シューキャラメル」。表面にアーモンドとフランスのブラウンシュガーをかけて、香ばしく焼いたシュー生地と、ほろ苦いキャラメルのカスタードクリームが特徴です。

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月にカフェ「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)をオープンし、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まいりました。昨年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・ロブション名古屋店」を、昨年9月には「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション名古屋店」をオープンし、名古屋のお客様からも多くのご支持をいただいております。

また、昨年11月に発行された「ミシュランガイド東京2008」では、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」は2ツ星、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・恵比寿)は1ツ星、ガストロミー「ジョエル・ロブション」においては3ツ星の評価をいただきました。

今回の「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 横浜店」の展開により、より多くのお客様がロブション氏の“シンプル・フレンチ”の世界観や価値をご家庭などで気軽にお楽しみいただける機会を提供してまいります。



【店舗イメージ】

商品例



【オペラ】



横浜限定【シューキャラメル】



【マカロン】



【バゲット“ロブション”】



横浜限定【パン・ド・ミ・ザルグ】



【プティアソートメント】



【フィナンシェアソートメント】

ブランチュ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ランチュリー部門統轄シェフに就任。

シェフ・パティシエ 高橋 和久(たかはし かずひさ) プロフィール

1979 年生まれ、千葉県出身

1999 年 東京 国立辻製菓専門学校卒業後、株式会社リーガロイヤルホテル東京入社

2000 年～ 株式会社モンサンクレール入社。

2003 年～ 株式会社エコール・クリオロ入社。

2005 年～ 株式会社フォーシーズ 入社。

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店勤務

2006 年～ ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店 シェフ・パティシエに就任。

「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 横浜店」 概要

所在地 〒220-8601
横浜市西区南幸 1 丁目 6 番 31 号 横浜高島屋 B1F
TEL 045-328-1400
営業時間 10:00～20:00
オープン日 2008 年 4 月 16 日(水)
店舗面積 4.33 坪

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