

『ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション』がお贈りするフランス一周の旅 ツール ド フランス <フランス地方めぐり> / Le Tour de France

フランスの地方にスポットあて、地方の食材や、地方料理からヒントを得たパンやケーキ
～第6弾はフランス パリ～

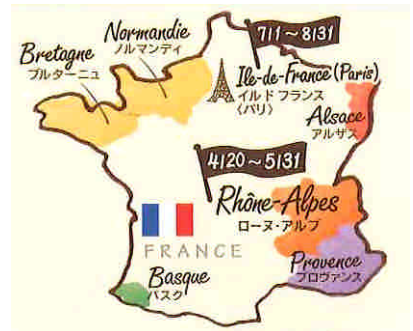
2011年7月1日(金)より ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション各店にて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する『ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション』(恵比寿、六本木、丸の内)では、2011年7月1日(金)より、フランスの地方にリレー形式でスポットを当て、その地方の食材や、地方料理を元に作ったパンやケーキを提供する企画『ツール ド フランス』を昨年に引き続き開催いたします。

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブションの『ツール ド フランス』

『ツール ド フランス』は、ジョエル・ロブション氏が親しんできた、フランス料理・お菓子・パンなど、ロブション氏のルーツとなるフランスやその食文化を、身近に感じていただきたいという思いから、開催されるシリーズとなります。昨年ご好評をいただき、今年も継続して行われます。

第6弾フランスの首都『パリ』のイルドフランス地方、そして9月には、2010年に開催した『ツール ド フランス』で登場した『バスク地方』、『プロヴァンス地方』、『ノルマンディー/ブルターニュ地方』、『アルザス地方』、そして2011年に展開する『ローヌ・アルプ地方』、『イルドフランス地方』で発売した中で、特にご好評をいただいた商品を、再度9/1～30の1ヶ月間で発売いたします。



第6回目はパリ

『ツール ド フランス』第6弾は、フランスの首都であり食文化の中心でもあるパリを中心としたイルドフランスにスポットを当てています。

このイルドフランス地方は、パリ全土の料理が集結する場所です。各地方の豊富な食材から生み出される料理は、洗練された華やかなものばかり。

今回は、旬の野菜やフルーツを使った総菜パンや見た目も美しく華やかなスイーツをご用意いたしました。パリの洗練された味わいをぜひお楽しみください。



第7弾は9月より実施します。第7弾では、第1弾～第6弾、すべての地方の人気商品が再度登場します。

(本件に関するお問い合わせ先)

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局/㈱アンティル

担当:吉本、秋山、橋本 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

ツール ド フランス 第6弾「パリ」商品紹介

【商品一覧】

取扱店舗	商品名	価格(税込)	販売期間
恵比寿・六本木・丸の内	パン デザミ ~友達のパン~	294 円	7月1日(金) ~ 8月31日(水)
	アスパラガスのケーキサレ	504 円	
恵比寿・六本木	ひよこ豆のコロッケのサンドイッチ	756 円	
	ブリーチーズと生ハムのサンドイッチ	756 円	
恵比寿・六本木・丸の内	オレンジとブラリネペーストのクーロンヌ	1,260 円	
	オレンジとブラリネペーストのクーロンヌ 1/4 カット	315 円	
	エスカルゴ パリジャン	315 円	
	クグロフ パリジャン	315 円	
	パリのクリームパン	294 円	
六本木	洋梨のシブースト	473 円	
恵比寿・六本木・丸の内	ヴェリーヌ オペラ	493 円	8月1日(月) ~
	キャラメル SANTノール	493 円	7月1日(金) ~ 8月31日(水)
	パリプレスト	399 円	
	パリプレスト アントルメ	2,205 円	
	ボンヌフ	294 円	
	洋梨のコンペルサシオン	294 円	
	ウィークエンド	1365 円	

【ツール ド フランス 第6弾「パリ」商品例】

商品

商品名: アスパラガスのケーキサレ

価格: 504 円(税込)

パリのお惣菜の定番ケーキサレ。バターではなくオリーブオイルを使っているのであっさりとした味わいです。アスパラガスがたっぷり入っています。



写真はイメージです。

商品

商品名: ひよこ豆のコロッケのサンドイッチ

価格: 756円(税込)

ピタパンの中にひよこ豆のペーストを塗り、たっぷりの野菜とファラフェル(ひよこ豆のコロッケ)、揚げ茄子、酸味のきいたヨーグルトソースとチリソースをかけました。



写真はイメージです。

商品

商品名: ブリーチーズと生ハムのサンドイッチ

価格: 756(税込)

ブリーチーズにバスク産生ハム、軽く煮詰めたいちじくをバルサミコピネガーとマスタードシードでジャムに仕立てました。ワインとの相性も抜群です。



商品

商品名: オレンジとプラリネペーストのクーロンヌ

価格: 1,260円(税込)

バターを織り込んだブリオッシュ生地に、アーモンドのプラリネペーストとイルドフランス特産のグランマニエに漬けたオレンジピールを包み込みました。

写真はイメージです。



写真はイメージです。

商品

商品名: パリのクリームパン

価格: 294円(税込)

パリのポップなイメージで夏にぴったりの冷やして食べるカラフルなクリームパンです。ブリオッシュを軽い食感の生地にして、自家製カスタードクリームと生クリームを合わせた軽めのクリームを挟みました。チョコレート・バナナ、苺・ミント、レモン・バニラ、スマイル・カシス、ローズ・フランボワーズ、チェリー・ピスタチオの6種類展開です。



写真はイメージです。

商品

商品名: ヴェリーヌ オペラ

価格: 493円(税込)

フランス伝統菓子のオペラを、夏らしくすっきりとしたグラスガトーに仕上げました。カフェとショコラの味わいはしっかりとしていますが、食感と後味はすっきりと仕上がっています。



写真はイメージです。

商品

商品名: サントノーレ キャラメル

価格: 493円(税込)

見た目もかわいらしいサントノーレ。キャラメルクリーム程よいほろ苦さと、オレンジのクリームの絶妙な酸味と爽やかさがとてもバランスよくまとまっています。



写真はイメージです。

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先

恵比寿店: 03-5424-1345

六本木店: 03-5772-7507

丸の内店: 03-3217-2877