

『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション』がお贈りするフランスの旅
ツール ド フランス グルマン<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
~2012年 第1弾はフランス ミディ・ピレネー地方~
2012年4月16日(月)より ラ ブティック 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 ブティック ドゥ ジョエル・ロブション』(恵比寿、六本木、丸の内)では、2012年4月16日(月)より、毎年ご好評いただいている、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 グルマン』を開催いたします。

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブションの『ツール ド フランス グルマン』

『ツール ド フランス グルマン』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、2010年より継続しているシリーズです。

2012年は春に『ミディ・ピレネー地方』と夏には『プロヴァンス地方』を巡ります。

トゥールーズを中心都市とした、フランス南西部の中央高地やピレネー山脈が背後に迫る『ミディ・ピレネー地方』は、食肉や、チーズなどが名産として挙げられる、山の恵みを受けた食材が特色となります。

それぞれの地方の特産を生かした食材や、地方料理からヒントを得たパンやケーキをお楽しみいただき、より一層フランスの食文化に親しんでいただきたいと考えております。



2012年の第1弾はミディ・ピレネー地方

2012年の『ツール ド フランス グルマン』第1弾は、

『ミディ・ピレネー地方』のフェアを実施します。

ミディ・ピレネー地方には、フォアグラ、トリュフ、ブルーチーズの代名詞『ロックフォールチーズ』などが特産で、羊や豚、鴨などの肉をインゲン豆と一緒に煮込んだ料理『カスレ』も代表的な料理です。

これらの特産や郷土料理を使用した商品をご用意いたしました。

ロブションならではの素材そのものの美味しさをいかした

『シンプルフレンチ』を体現した『ツール ド フラン

限定商品を、是非この機会にお楽しみください。



© ATOUT FRANCE / Jean Francois Tripelon-Jarry

(本件に関するお問い合わせ先)

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局/(株)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 2012年 第1弾「ミディ・ピレネー地方」商品紹介

商品 バナナのクルスタッド

価格: 336 円(税込)

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

紙のように薄い生地のパリパリとした食感と中のバナナとアーモンドクリームが合わさって飽きのこない味わいです。定番のリンゴの代わりにバナナを入れアレンジしました。



商品 ガトー トゥールーズ

価格: 294 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

刻んだアーモンドとレモンとオレンジの皮の砂糖漬けを加えたメレンゲを流して焼いたタルトです。アーモンドの香ばしさに柑橘のさわやかな味わいが特徴のお菓子です。



商品 すみれクリームタルトフリュイ

価格: 577 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

旬の赤いフルーツを使用したタルトに、フランボワーズとミュールのピューレを加えたすみれの香りがするクリームを添えた、目にも鮮やかな一品です。



商品 ロックフォールチーズケーキ

価格: 493 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

世界三大ブルーチーズのひとつ、ロックフォールチーズを使用したムースに、ハチミツとバルサミコでマリネしたドライフルーツとくるみをふんだんに加えました。甘さを控えたケーキで、ワインにも合うケーキです。



商品 1984年産アルマニャックのトリュフ

価格: 315 円(1個)

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

ヴィンテージアルマニャックを使ったトリュフ。口の中でチョコレートがとろけて84年物のアルマニャックの香りが広がります。



商品 すみれとフランボワーズのケーキ

価格: 1,050 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

ほんのりと、すみれの爽やかな香りのするフランボワーズとシトロンを使用した、さっぱりとした味わいのパウンドケーキです。



商品 カンパーニュ ロックフォール

価格: 315 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

塩味の強いチーズ「ロックフォール」にハチミツをかけて焼き上げました。酸味のあるカンパーニュ生地との相性は抜群です。



商品 ロックフォールとくるみのキッシュ

価格: 504 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

ミディ・ピレネー地方の名産ロックフォールと相性の良い卵たっぷりのキッシュ。中には同じく名産のセップ茸とくるみを入れました。



商品 カスレのフォカッチャ

価格: 420 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

ミディ・ピレネー地方の伝統料理「カスレ」は白インゲン豆と肉を使った煮込み料理です。鴨とソーセージを使った「トゥールーズ風カスレ」をフォカッチャ生地のにのせて焼き上げました。



商品 パン屋のリソル

価格: 388 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

リソルはパイ生地に具をつめて焼き上げた伝統的なパンです。ミディ・ピレネー地方の名産品セップ茸とひき肉などの具を入れたミートパイをイメージしたリソルにしました。



商品 鴨のコンフィのサンドイッチ

価格: 682 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店

にんにく、黒コショウで香りをつけた鴨のコンフィを、にんにくの効いたクリームチーズで和えました。



商品 ミラベルのデニッシュ

価格: 336 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

スモモの一種であるミラベルと、杏ジャムを使用したさっぱりとした味わいのデニッシュです。



商品 アルマニャックガナッシュとチェリーのクロワッサン ダマンド

価格: 357 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

名産品アルマニャック入りのチョコレートとチェリーのコンポートをはさんだクロワッサンにアーモンドをトッピングしました。



<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

横浜店: 045-328-1400

丸の内店: 03-3217-2877