

『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2弾はフランス プロヴァンス地方 ~
2012年7月1日(日)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7月1日(日)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年は春の「ミディ・ピレネー地方」に続いて、今回は「プロヴァンス地方」を巡ります。

プロヴァンス地方は、地中海の恩恵を強く受ける地域で、強い日差しと乾燥した気候に強い風が特徴で、地中海の豊かな海産物に恵まれ、それらを使用した料理もさかんです。

それぞれの地方の特製を生かした食材や、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2弾はプロヴァンス地方

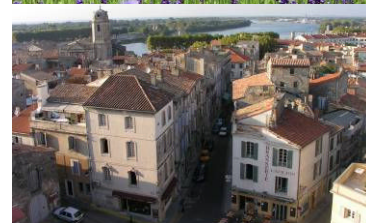
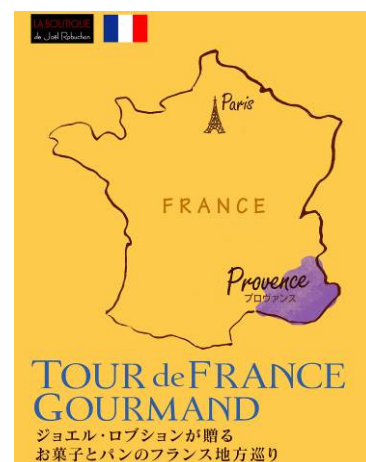
「ツール ド フランス」第2弾は、フランス南部に位置する

『プロヴァンス地方』のフェアを実施します。

プロヴァンス地方は、太陽の恵みを受けた温暖な気候で、ニンニクとトマトをたっぷりを使用した料理が特徴で、地中海の海産物を使った料理も盛んです。

また、イタリア料理と北アフリカ料理の影響も強く受けているといわれています。

今回は、塩味のレモンピールがアクセントとなっている『地中海フーガス』や、目にも鮮やかなグラススイーツ、その他プロヴァンスの特徴を生かしたパンやスイーツをご用意いたします。



(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2弾『プロヴァンス地方』 商品紹介

商品 フロマージュブランとハーブのヴェリーヌ

価格: 493 円(税込)

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

フロマージュブランのムースの中にパッションのクリームを入れ、ヴェルベンヌとレモングラスで香り付けした白ワインのジュレを重ねました。



商品 ラベンダーとアプリコットのヴェリーヌ

価格: 493 円(税込)

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

下からアプリコットソース、ピスタチオムース、アプリコットコンポート、ラベンダージュレを重ねました。南仏を思わせるラベンダーの華やかな香りと甘酸っぱいアプリコットがマッチします。



商品 松の実のタルト

価格: 399 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

タルトの中にアーモンドクリームとキャラメリゼした松の実を詰め、上にもたっぷり松の実をのせて焼き上げました。香ばしくてやさしい味わいのタルトです。



商品 サブレプロヴァンス/ 商品 サブレオリーブ

価格: 各 367 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

サブレプロヴァンスは、パルメザンチーズとプロヴァンス特産のハーブミックスを合わせた豊かな味わいのサブレです。お酒とも相性の良いサブレに仕上げています。

プロヴァンス産黒オリーブを贅沢に使用したサブレ。生地にはオリーブオイルとチーズを加えて、軽いサクサクとした食感に仕上げました。



商品 はちみつのヌガー

価格: 189 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

プロヴァンス産はちみつを使用して、甘さ控えめで歯切れの良い食感にしました。アーモンド、ノワゼット、ピスタチオが入った香ばしい味わいのヌガーです。



商品 ラベンダー・杏のダマンドクロワッサン

価格: 367 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

ラベンダーのパティシエールとアマレットでマリネした杏を挟んだダマンドです。焼きあがりに、ラベンダーのシロップで香り付けしました。

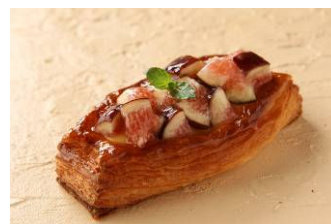


商品 パステイスとイチジクのデニッシュ

価格: 325 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店

フレッシュのイチジクをパステイスに漬けてデニッシュに仕上げました。ハーブのさわやかな香りとイチジクの甘みがマッチした一品です。



商品 ハチミツ食パン

価格: 346 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

ラベンダーのハチミツをたっぷり使ったほんのり甘い食パンです。トーストしてクリームチーズを塗ってもおいしくお召し上がり頂けます。



商品 フォカッチャプロバンサル

価格: 357 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

セミドライトマトと山羊のチーズ、バジルやニンニクで作った「ピストゥ」ソースをのせたフォカッチャです。



商品 ラトウイユ風クロックムッシュ

価格: 420 円

販売店舗: 恵比寿店、六本木店、丸の内店

クロックムッシュを、トマトペースト、エルブドプロバンスを主体に味付けして、ラトウイユの具材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

丸の内店: 03-3217-2877