

フランス料理の巨匠ジョエル・ロブション氏がお贈りするフランスの地方を巡る旅  
**パリフェア開催**

～ツール ド フランス グルマン お菓子とパンのフランス地方巡り～  
2013年4月16日(火)より ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店と  
ル パン ドゥ ジョエル・ロブションにて

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)ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ)では、2013年4月16日(火)より、フランス・パリの特色を生かしたパンやスイーツなどを販売する「パリフェア」開催いたします。

2010年からご好評頂いている「ツール ド フランス グルマン」シリーズの2013年フェアとなります。

■ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション&ル パン 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・ロブション氏がのルーツとなるフランスの食文化を身近に感じていただきたいという思いより開催されるシリーズです。3年前よりご好評をいただいております。今年も継続して開催いたします。



■2013年はパリ

2013年の「ツール ド フランス グルマン」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。

今回、「華の都パリ」を連想させる、華やかなパンやスイーツをご用意いたしました。華やかな香りや風味が特徴のバラを使った商品も各種ご用意しております。

バラは、ナポレオンの妃であるジョセフィーヌが愛好家で、パリ郊外のマルメゾンにある庭園でバラ250種類を集めていたという、パリにはゆかりのある植物です。

また、パリの建造物や場所にちなんだスイーツも、定番の伝統菓子から、ロブションオリジナルのものまで豊富に取り揃えております。他にも、パリの春の食材を代表するもののひとつとして、グリーンピースを使用したパン類や、春の花ミモザをイメージしたサンドイッチなどもご用意いたしました。



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。

《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/櫛イニシャル

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

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

■パリ フェア ～ツール ド フランス グルマン～ 商品紹介

【商品一覧】

取扱店舗	商品名	価格(税込)	販売期間
■ラ ブティック (六本木・恵比寿・丸の内)	ペッシュ ローズ	525 円	2013 年 4 月 16 日(火)～ 5 月 31 日(金)
	ルーヴル	546 円	
	キャラメル ローズ フランボワーズ	73 円	
	シューケット	300 円	
	パリブレスト	399 円	
	オペラ	493 円	
	コンヴェルサシオン(グリオット)	399 円	
	ボンヌフ	399 円	
■ラ ブティック (六本木・恵比寿・丸の内) ■ル パン(※印 の商品を販売)	シャンピニオンと鶏肉のキッシュ※	546 円	
	クロックマダム※	546 円	
	グリーンピースのクロックムッシュ※	504 円	
	サンドイッチ ミモザ	682 円	
	グリーンピースのクグロフ	262 円	
	木苺のブリオッシュ	378 円	
	オレンジとブラリネペーストのクーロンヌ※	315 円(カット)～	
	ブリーチーズと生ハムのカンパーニュサンド	840 円	
	エスカルゴ フランボワーズ&ローズ※	336 円	
	バラのミニクロワッサン※	126 円	

【『パリフェア～ツール ド フランス グルマン お菓子とパンのフランス地方巡り～』商品の一例】

商品①

商品名: ペッシュ ローズ

価格: 525 円(税込)

ローズの香る赤桃ムースの中に、クロゼイユ&パッションブリュレと、果肉入りフランボワーズ&クランベリージュレをしのばせました。ローズの香りがふわりと広がる春らしい一品です。



※写真はイメージです。

商品②

商品名: ルーヴル ピラミッド

価格: 546円(税込)

オレンジの香りのチョコレートムースの中に、程よい苦みのコーヒージュレとクルミのキャラメリゼを入れました。ルーヴル美術館のピラミッドをイメージした形もユニークなケーキです。



※写真はイメージです。

商品③

商品名: コンヴェルサシオン

価格: 399円(税込)

フランス語で「会話」を意味する伝統菓子です。パイ生地の香ばしさとグラスロイヤルの食感が印象的です。中にいれた、キルシュ漬けのグリオットとの相性も抜群です。



※写真はイメージです。

### 商品①

商品名: グリーンピースのクロックムッシュ

価格: 504円(税込)

パリの春の食材として欠かせないグリーンピースを、こちらもパリを代表する惣菜パン、クロックムッシュにたっぷりを使用しました。春らしいさわやかな味わいの一品です。



※写真はイメージです。

### 商品②

商品名: サンドイッチ・ミモザ

価格: 682円(税込)

春を告げる花としてフランスで知られるミモザをモチーフにしたサンドイッチ。小海老とアヴォカド、ブロッコリーをマヨネーズで和え、アクセントにエストラゴンを加えました。



※写真はイメージです。

### 商品③

商品名: ブリーチーズと生ハムのカンパーニュサンド

価格: 840円(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ビ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。



※写真はイメージです。

### 商品④

商品名: エスカルゴ フランボワーズ&ローズ

価格: 336円(税込)

パリの街の区分けが渦巻き状になっていることから、パリの街を象徴するヴィエノワズリーのひとつ「エスカルゴ」。フランボワーズとバラの味付けをして、華やかなイメージをプラスしました。



※写真はイメージです。

### 商品⑦

商品名: バラのミニクロワッサン

価格: 126円(税込)

クレオパトラも愛したといわれるバラ「ダマスクローズ」。そのまま贅沢に蒸留して生まれた100%天然のローズウォーターを使用した、バラの香りのミニクロワッサンです。



※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: 3-3217-2877

■ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 店舗お問い合わせ先

渋谷ヒカリエ店: 03-6434-1837