

パンとお菓子で巡る、フランスの美味しい旅 『ツールド フランス グルマン』

2015年3月4日(水)～6月2日(火)第1弾はフランス・パリ！！
ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店 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」(恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店、丸の内店)、ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ ShinQs 店)では、フランスの地方にスポットを当て、リレー形式でその地方の食材や料理を元に創作した商品を期間限定で販売する「ツールド フランス グルマン」を2015年3月4日(水)より開催いたします。

各地方の伝統菓子やパンをはじめ、旬の食材やその土地ならではの料理を取り入れた商品を数多く販売いたします。1年間を通して開催される「ツールド フランス グルマン」で、美味しいフランスの旅をお楽しみください。

第1弾 パリ



第4弾 アルザス



第3弾 ノルマンディ&ブルターニュ



第2弾 プロヴァンス



『ツールド フランス グルマン』とは・・・

当店を監修するフランス料理界の巨匠「ジョエル・ロブション」氏が慣れ親しんだ、地元フランスの食材や料理を通して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から、2010年より開始し、毎年ご好評いただいているフェアです。1年を通して「パリ」→「プロヴァンス地方」→「ノルマンディ地方&ブルターニュ地方」→「アルザス地方」を巡ります。

◇第1弾【パリ】3月4日(水)～6月2日(火)

フランスの首都であり食文化の中心でもあるパリには、全土から豊富な食材が集まり、料理は洗練された華やかなものばかり。目にも美味しい商品をぜひ、お召し上がりください。

◇第2弾【プロヴァンス】6月3日(水)～9月1日(火)

太陽の恵みを受けた温暖な気候で、トマトやオリーブをたっぷりを使用した料理や、地中海の海産物を用いた料理が多いのが特徴です。夏にぴったりな爽やかな味わいの商品をご用意いたします。

◇第3弾【ノルマンディ&ブルターニュ】9月2日(水)～12月1日(火)

乳製品が豊富なことで知られているノルマンディ地方とブルターニュ地方。また、リンゴの産地としても有名です。その名産を生かした伝統菓子やパンなどをお楽しみいただけます。

◇第4弾【アルザス】12月2日(水)～2016年2月2日(火)

名物のタルトフランベや、アルザス発祥とも言われているクグロフなど、アルザスならではの商品を多数ご用意いたします。

【商品概要】
《第1弾『パリ』2015年3月4日(水)～》

| 種別 | 商品名 | 価格 (税別) | ラ プティック 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 (渋谷) |
|----|-------------------|------------|--------------------------|-----|-----|-----------------------------------|
| | | | 恵比寿 | 六本木 | 丸の内 | |
| パン | バラのミニクロワッサン | 130 円 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | クロック マダム | 520 円 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | グリーンピースのクロックムッシュ | 480 円 | ○ | ○ | ○ | × |
| | サンドイッチ ミモザ | 650 円 | ○ | ○ | × | × |
| | シャンピニオンと鶏肉のキッシュ | 520 円 | × | × | × | ○ |
| 菓子 | ルーヴル | 520 円 | ○ | ○ | ○ | × |
| | ボンヌフ | 380 円 | ○ | ○ | ○ | × |
| | キャラメル ローズ フランボワーズ | 70 円 | 4/1～ | | | × |
| | シューケット | 300 円 | 4/1～ | | | × |
| | コンヴェルサンション | 380 円 | 4/1～ | | | × |

※○・・・実施店舗 ×・・・取り扱いのない店舗

ーパンー

| | |
|--------|---|
| 商品名 | バラのミニクロワッサン |
| 価格(税別) | 130 円 |
| 商品詳細 | 華の都パリをイメージした、バラのミニクロワッサンです。ダマスクローズを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ています。 |



| | |
|--------|---|
| 商品名 | クロック マダム |
| 価格(税別) | 520 円 |
| 商品詳細 | クロックムッシュとともにパリを代表する軽食です。丸ごと1個の目玉にグリュイエールチーズ入りのココのあるソースを合わせています。 |



| | |
|--------|---|
| 商品名 | グリーンピースのクロックムッシュ |
| 価格(税別) | 480 円 |
| 商品詳細 | 春のパリには欠かせない食材グリーンピースのクロックムッシュです。グリーンピースと相性のよいミントを加え爽やかな味わいを演出しています。 |



| | |
|--------|--|
| 商品名 | サンドイッチ ミモザ |
| 価格(税別) | 650 円 |
| 商品詳細 | パリでお馴染みのミモザサラダをサンドイッチに仕上げています。卵の黄身の部分をミモザの花に見立てています。 |



| | |
|--------|---|
| 商品名 | シャンピニオンと鶏肉のキッシュ |
| 価格(税別) | 520 円 |
| 商品詳細 | パリが位置するイルド フランス地方を代表する食材シャンピニオンをふんだんに使ったキッシュです。 |



—菓子—

| | |
|--------|--|
| 商品名 | ルーヴル |
| 価格(税別) | 520 円 |
| 商品詳細 | ルーヴル美術館のシンボル「ピラミッド」をイメージしたチョコレートムースです。 |



| | |
|--------|--|
| 商品名 | ポンヌフ |
| 価格(税別) | 380 円 |
| 商品詳細 | パリ最古の橋ポンヌフにちなんで名前が付いた菓子です。ラズベリーの赤と粉糖の白が交差しているのが特徴です。サクッとしたパイ生地と中のもっちりとした食感の生地の組合せが癖になるお菓子です。 |



| | |
|--------|--|
| 商品名 | キャラメル ローズ フランボワーズ |
| 価格(税別) | 70 円 |
| 商品詳細 | フランボワーズのほど良い酸味と、ほのかに香るローズの香りがパリのイメージにぴったりのキャラメルです。 |



| | |
|--------|--|
| 商品名 | シューケット |
| 価格(税別) | 300 円 |
| 商品詳細 | パリのブランジュリーやパティスリーでよく目にする、シュー生地にあられ糖をちらし、小さく焼いたポピュラーなお菓子です。 |



| | |
|--------|---|
| 商品名 | コンヴェルサシオン |
| 価格(税別) | 380 円 |
| 商品詳細 | フランス語で「会話」を意味する伝統菓子です。パイの香ばしさと表面カリカリとした食感とフランス産チェリーの味わいが絶妙です。 |



※写真は実物と異なる場合がございます。
※商品や価格は変更になる場合がございます。

《ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》

恵比寿ガーデンプレイス店:03-5424-1345/六本木ヒルズ店:03-5772-7507/丸の内店:03-3217-2877

《ル パン ドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》

渋谷ヒカリエShinQs店:03-6434-1837