

2016年6月15日

株式会社フォーシーズ

フランス料理界の巨匠 ジョエル・ロブション氏自らコーヒー豆を厳選 ブラジルモンテカルメロ地区産のコーヒー豆を100%使用した ジョエル・ロブション「ドリップコーヒー」を発売！！

2016年6月18日(土)～

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・ロブション全店舗、オンラインショップにて販売開始

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区 社長:浅野 幸子)は、2016年6月18日(土)に、ジョエル・ロブション氏が監修するラブティックドゥ ジョエル・ロブション、ル パンドゥ ジョエル・ロブション全店舗とオンラインショップにて、ジョエル・ロブション氏自らが豆をセレクトしたドリップコーヒーの販売を開始いたします。

今回発売するドリップコーヒーは、厳選したブラジルモンテカルメロ地区産コーヒー豆を100%使用した、香ばしく優れたコクと苦味、柔らかな口当たりが特徴のシングルオリジンコーヒーです。このコーヒー豆は、ロブション氏自らいつもの豆やブレンドの中からセレクトした逸品です。

ドリップタイプのコーヒーなので、ご自宅で気軽にお楽しみいただける他、大切な人への贈りものにもおすすめです。一杯ごとに挽きたての香りと味わいが広がります。ジョエル・ロブション氏監修のプランジュリーのパンやパティスリーのお菓子との相性も抜群で、セットで味わっていただくのもおすすめです。

ジョエル・ロブション氏監修のドリップコーヒーの香りに包まれて、くつろいだひとときを是非お楽しみください。



<商品詳細>

■商品名 : ジョエル・ロブション「ドリップコーヒー」

■価格 : 830円(税抜き)

■発売日 : 2016年6月18日(土)

■仕様 : 5パック入り

■コーヒーの特徴:

<原産地域>ブラジル モンテカルメロ地区

<豆の特徴>シングルオリジンコーヒー。 厳選したブラジルモンテカルメロ地区産コーヒー豆を100%使用し、香ばしく優れたコクと苦味、柔らかな口当たりが特徴。

■取り扱い店舗:

・ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店舗

(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/

丸の内ブリックスクエア店:03-3217-2877)

・ル パンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQs店 03-6434-1837 / ニュウマン新宿店 03-5361-6950

・ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋店 ・オンラインショップ<https://shop.reservation.jp/joelrobuchon/>

