

2016年6月1日  
株式会社フォーシーズ

## 「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」の不動の人気No1のクロワッサンを使った夏の新作 『ひんやりクロワッサンワッフル』6月2日(金)より発売!

～ジョエル・ロブション初! クロワッサンをワッフル型に焼き上げ、冷たいクリームを入れた“ひんやり”パン～  
ル パンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエShinQs店限定で発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)が運営するジョエル・ロブションのパン専門店「ル パンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエShinQs店」では、不動の人気No.1のクロワッサンをワッフル型に焼き上げ、冷たいクリームを中に入れたヒカリエ限定商品「ひんやりクロワッサンワッフル」などを2017年6月2日(木)より販売いたします。



### 新商品『ひんやりクロワッサンワッフル』(バニラ・ピスタチオ)

ジョエル・ロブションのクロワッサンは、常に不動の人気No1を誇り、多くのお客様からご好評をいただいております。16層に折りこんだクロワッサンは中はしっとり口当たりがよく食べ進めると濃厚なバターの香りが口の中で広がるのが特徴です。

今回はそのクロワッサンをワッフル型に焼きあげ、普通のワッフルでは味わえないサクとした食感を楽しむことができる“クロワッサンワッフル”に仕上げました。中には冷やしたクリームが入っており、クロワッサンワッフル自体も冷えているので暑い夏でも、手軽に召し上がることができます。今回はバニラとピスタチオの2つの味をご用意いたしました。

さらに、クロワッサンワッフルの中に炙りサーモンやたまご、生ハムを挟んだ「クロワッサンワッフルサンド」も3種発売いたします。今までにない食感のクロワッサンワッフルでつくった“ひんやり”パンとサンドイッチをル パンドゥ ジョエル・ロブション渋谷ヒカリエ ShinQs店 で是非ご賞味ください。

#### 【クロワッサンワッフルシリーズ 概要】

- ◆販売期間 : 2017年6月2日(金)～8月31日(木)  
※商品によって販売期間が異なります。販売期間が変更することもございます。
- ◆販売店 : ル パンドゥ ジョエル・ロブション (東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエShinQs B2F)
- ◆営業時間 : 10:00～21:00 ※定休日は施設に準ずる

## ■クロワッサンワッフルシリーズ 商品ラインナップ

ひんやりクロワッサンワッフル 2種 ※6月2日(金)～8月31日(木)にて販売中

商品名	バニラ
価格(税抜)	340円
商品詳細	カスタードクリームは、香り高いタヒチ産のバニラビーンズと、味わいの濃い甘みのある「御養卵」使用。さくとした食感のクロワッサンワッフルから、なめらかで軽やかなタヒチ産バニラクリームがとろけます。



商品名	ピスタチオ
価格(税抜)	360円
商品詳細	香りの高いピスタチオペーストとアマレット(リキュール)を使用したコクのある味わいのクリームが入っています。なめらかなピスタチオクリームとクロワッサンのリッチ味わいが絶妙です。



クロワッサンワッフルサンド 3種 ※発売期間は商品によって異なります。

商品名	炙りサーモンのクロワッサンワッフルサンド
価格(税抜)	500円
販売期間	6月2日(金)～7月15日(土) ※販売終了時期は予定
商品詳細	塩でマリネしたサーモンを一晩寝かせ、ディルソースとハチミツで味付けしたサンドイッチ。クロワッサンワッフルのバターの香りと程よい塩気が相性抜群です。



商品名	たまごクロワッサンワッフルサンド
価格(税抜)	350円
販売期間	7月中旬発売予定
商品詳細	卵をサワークリームとマヨネーズでシンプルに和えました。仕上げに卵と相性の良いトリュフオイルを加え、贅沢に仕上げました。



商品名	生ハムとルッコラのクロワッサンワッフルサンド
価格(税抜)	450円
販売期間	7月中旬発売予定
商品詳細	生ハムとルッコラの組み合わせ、夏らしくさっぱりとした味わいで食べやすく仕上げています。



※価格・内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税別です。※写真はイメージです。