



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

報道関係各位

2016年9月30日

株式会社メゾン・ランドゥメヌ ジャパン

パリに12店舗展開するブルーランジェリー、メゾン・ランドゥメヌ東京
旬のかぼちゃをたっぷり使用！全8種類のハロウィン限定商品
パンやスイーツまで旬のかぼちゃづくし！昨年好評のかぼちゃのパンも再登場！
～10月1日（土）から期間限定販売開始～

株式会社メゾン・ランドゥメヌ ジャパン（本社：東京都港区麻布台 3-1-5 代表取締役社長：石川芳美）は、2016年10月1日（土）から31日（月）までの期間限定で、旬なかぼちゃを使用したハロウィンシーズン限定商品を発売いたします。

この度ハロウィンシーズンに際し、旬なかぼちゃを使用したパンやスイーツ等全8種類を、2016年10月1日（土）から31日（月）までの期間限定で発売いたします。

中でも「ポティロン」は、昨年も限定品として発売し好評をいただいていた商品で、かぼちゃのペーストとレーズン・はちみつをたっぷりと練りこんだ、甘み溢れる生地が特徴です。はちみつとかぼちゃの意外な組み合わせが好評をいただき、今年も再登場いたします。

さらに、ブリオッシュ生地にかぼちゃのあんを包んだ「ブルー・プティ・ポティロン」、紫芋のクリームを包みかぼちゃのペーストをトッピングし、見た目に鮮やかな「かぼちゃと紫芋のデニッシュ」など、ハロウィンシーズンを彩るパンやスイーツが全8種登場いたします。

旬な食材であるかぼちゃをたっぷりを使用した、秋の味わいをぜひこの機会にお試しください。



<商品概要>

【ポティロン】

特徴：ポティロンとはフランス語で「かぼちゃ」を意味します。たっぷりのかぼちゃペーストとはちみつを練りこんだ生地、色とりどりのレーズンとかぼちゃの種を混ぜ込んでいます。はちみつとかぼちゃのほのかな甘みを感じる生地に、レーズンとかぼちゃの種の口当たりが楽しいパンとなっております。

価格：480円（400g）/250円（200g）/140円（100g）＋税
発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）



【ブルー・プティ・ポティロン】

特徴：ブリオッシュ生地にかぼちゃあんをたっぷりと包みこみました。かぼちゃの種をちょこんと配置し、見た目にもハロウィン仕様となっており、ちょっとした手土産等にも最適です。お子様やご年配の方も楽しんでいただきやすい、食べきりサイズとなっております。

価格：1個160円＋税 3個（箱入り）500円＋税
発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）



【かぼちゃと紫芋のデニッシュ】

特徴：バターをたっぷりを使用したデニッシュ生地に、紫芋のクレームダマンドを内部に包み、かぼちゃを甘く煮たペーストとパンプキンシードをトッピングしました。紫芋のパウダーを散らして華やかに仕上げています。

価格：320円＋税
発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）



【かぼちゃのサンドイッチ】

特長：粗くつぶしたかぼちゃにベーコン、玉ねぎ、パンプキンシードを練りこみ、はちみつでコクと甘さをプラスしました。見た目の鮮やかさと食感をお楽しみいただけるサンドイッチです。パンには、当店自慢のプレーンなパンドゥミを使用しています。

価格：450円＋税
発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）



【タルトポティロン】

特長：タルト生地の器にかぼちゃとアーモンドクリームを入れて焼き、カスタードクリーム、かぼちゃの甘煮を重ね、生クリームで華やかに飾ったタルトです。最後にかぼちゃのパウダーで仕上げています。

価格：400円＋税
発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）



【フィナンシェポティロン】

特長：生地にはかぼちゃのペーストを練りこみ、角切りにしたかぼちゃとパンプキンシードを入れ込み焼き上げたフィナンシェです。5個袋入りは日持ちが良く、手土産にも最適です。

価格：1個 140円＋税 5個 680円＋税

発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）



【かぼちゃのシチュー】

特長：ホワイトシチューをベースにかぼちゃペーストを混ぜ、大きめにカットした野菜を入れ込んだ食べ応えのあるランチの新メニューです。かぼちゃの形のクルトンをトッピングしました。

価格：1,300円＋税

発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）

※イトイン専用商品です。ランチタイムのみの提供となります。



【かぼちゃオレ】

特長：かぼちゃのペーストに牛乳、生クリーム、カルダモンを温め、溶かしたホワイトチョコレートと合わせました。シナモンとパンプキンシードをトッピングして仕上げました。

価格：490円＋税

発売期間：2016年10月1日（土）～10月31日（月）

※イトイン専用商品です。



■メゾン・ランドゥメンヌ概要

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。



【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。



■店舗概要

名称：「Maison Landemaine Tokyo(メゾン・ランドゥメンヌ 東京)」
所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7387
営業時間：平日・土曜 7:00~20:30/日曜・祝日 7:00~19:30
※モーニング：毎日 7:00~9:30/ランチタイム：平日 11:30~14:00
 ブランチタイム：土日祝日 10:00~14:30
定休日：無休
ウェブサイト：<http://www.maisonlandemaine.com/jp>

■会社概要



名称：株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン
所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7385
設立：2015年2月25日 資本金：2,700,000円
代表取締役社長：石川 芳美