



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

報道関係各位

2016年11月21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
コクが深まる秋の味覚 収穫祭シーズン限定商品4種登場**
～2016年11月21日（月）から27日（日）まで期間限定発売～

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11月21日（月）より27日（日）まで期間限定で、秋の収穫祭の季節にぴったりな「ゴルゴンゾーラ」、「パンプキンポテト」のパン2種と、「タルトタタン」、「ボジョレー」のケーキ2種を発売致します。

甘酸っぱいりんごピューレと角切りの生りんごをそば粉配合の生地に練りこみ、ブルーチーズをトッピングして焼きあげる、りんごとはちみつの甘さとブルーチーズの塩気が相性抜群の「ゴルゴンゾーラ」、かぼちゃスープとかぼちゃの種を練りこみ、ごろっとしたじゃがいもを包み香ばしく焼き上げた「パンプキンポテト」、パイ生地の上にカスタードクリームを入れ、キャラメリゼしたりんごで包んだ「タルトタタン」、クッキー生地の上に、クリームチーズのクリームとボジョレーヌーボーのジュレを合わせた「ボジョレー」の4種を期間限定で発売致します。

また、期間中に収穫祭の新商品を含む合計¥2000以上お買い上げの方に限り、2016年11月21日（月）から2017年1月31日（火）に使用いただけるお得なポイントカードをプレゼントいたします。

秋が深まる収穫祭の季節、ぜひこの機会に季節の味覚をご堪能ください。

※無くなり次第終了となります。ご了承くださいませようお願い申し上げます。



<商品概要>

【ゴルゴンゾーラ】

特徴：そば粉を配合した生地にしりごピュールと角切りの生りんごを練りこみ、ブルーチーズをトッピングして焼成しました。

焼きあがりに、はちみつをかけて仕上げた、ブルターニュ風のブルーチーズ（ゴルゴンゾーラ）のパンです。

価格：480 円＋税



【パンプキンポテト】

特徴：かぼちゃのスープを使用し、カボチャの種を練りこんだ生地でごろっとしたじゃがいもを包み、ケチャップ、パルメザンチーズ、パン粉で香ばしく焼き上げました。

価格：230 円＋税



【タルトタン】

特徴：パイ生地の器にカスタードクリームを入れ、キャラメリゼしたりんごで包み仕上げました。

価格：450 円＋税



【ボジョレー】

特長：底にクッキー生地を入れ、クリームチーズのクリームとボジョレーヌーボーのジュレを合わせました。

チーズとワインの相性の良さをケーキで表現しています。

価格：420 円＋税



■メゾン・ランドゥメニュー概要

「メゾン・ランドゥメニュー」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・ランドゥメニューの二人が 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：毎日 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