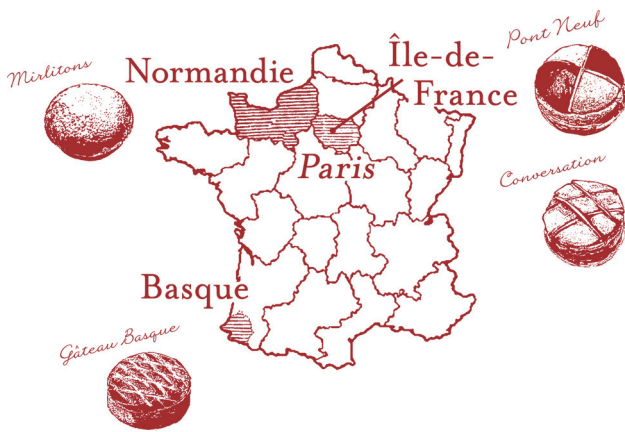


焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」は
『フランス伝統菓子を愉しむ』シリーズとして4種の伝統菓子を計4回、期間限定で販売します。
第2回は、ノルマンディー地方のお菓子
～『ミルリトン』～

2020年10月3日(土)～10月16日(金) 期間限定販売いたします!

「ノワ・ドゥ・ブール」の代表商品“焼きたてフィナンシェ”は、数ある有名なフランス伝統菓子の中のひとつです。今回、「ノワ・ドゥ・ブール」では、普段ご紹介していないフランス伝統菓子を身近に味わって頂きたいという想いから、期間限定で4種類の焼き菓子をそれぞれ計4回販売いたします。



▲ミルリトン

●第2回 10月3日(土)～10月16日(金)

ミルリトン / イギリス海峡に臨むフランス北西部ノルマンディー地方の伝統菓子とは

【お菓子の由来について】

『ミルリトン』は、ノルマンディーの「ルーアン」という都市で昔から親しまれている家庭的なタルトレットです。そのため、Mirlitons de Rouen「ルーアンのミルリトン」とも呼ばれることがあります。「ミルリトン」とはフランス語で「騎兵さんの帽子」という意味で、形が騎兵帽に似ているのが由来と言われています。

【お菓子について】

フランスでは『ミルリトン』の器の生地は、フィクターージュ生地(折りパイ)とブリゼ生地(サクサクとした食感のタルト生地)の2種類のタイプがあり、中にアーモンド生地を入れ、粉糖で仕上げた素朴なお菓子です。ノワ・ドゥ・ブールの『ミルリトン』は、タルト生地にアーモンドクリームを入れ、アクセントにアプリコットソースと自家製アプリコットコンポートを入れて焼き上げています。バニラとレモンで風味づけしたジューシーなアプリコットの爽やかな酸味と、素朴でシンプルなアーモンドの生地のマリアージュをお楽しみいただけます。



- 【商品名称】 ミルリトン
- 【サイズ】 直径約 7cm
- 【販売価格】 税込 486 円 (本体価格 450 円)
- 【販売期間】 10月3日(土)～10月16日(金)
- 【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店・日本橋三越店・銀座三越店

◆第3回2020年10月17日(土)以降の予定

- 第3回 10月17日(土)～10月30日(金)
 - ・ガトー・バスク / フランスとスペインにまたがるバスク地方
- 第4回 10月31日(土)～11月13日(金)
 - ・コンベルサシオン / イル・ド・フランス(パリを中心とした地域圏)



▲第3回ガトー・バスク イメージ



■「ノワ・ドゥ・ブール」とは・・・

ノワ・ドゥ・ブールとは、株式会社三越伊勢丹のオリジナルブランドとして、2011年3月にオープンした株式会社エーデルワイス(本社所在地:神戸市中央区/代表取締役:比屋根祥行)が展開する焼き菓子を中心とした洋菓子ブランドです。パティシエたちの大切な3つの想い——。つくりたてをお届けする、素材の風味を生かす、心こめてつくることを軸に、それぞれのお菓子の一番「美味しい」瞬間をお召し上がりいただける商品を取り揃えております。(HP) <https://www.noix-de-beurre.com>



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉
 株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当: 松島)
 TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp