

ジョエル・ロブション総料理長アラン・ヴェルゼロリ氏考案による限定商品 「仔羊のスパイス煮込みのパイ」を販売中

ル パン ドゥ ジョエル・ロブションにて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエ ShinQs 内)では、ジョエル・ロブション氏のスペシャリテ(名物料理)の「エポール ダニョーのコンフィ スパイス風味(仔羊のスパイス煮込み)」をもとに「仔羊のスパイス煮込みのパイ」という名のパンとして、恵比寿「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」の総料理長を務めるアラン・ヴェルゼロリ氏が考案しました。

レストランでは「エポール ダニョーのコンフィ スパイス風味(仔羊のスパイス煮込み)」は煮込んだ後、さらにグリルして提供していますが、このパンに使用する際はグリルせずに玉ねぎ、ナス、セミドライアプリコット、アーモンドと一緒に中に入れパイで包んで焼き上げています。ブイヨンで3~4時間煮込んだ仔羊の肩肉をつかっており、レストランの調理技術を用いて、スパイスやハーブなどの香りを加えて仕上げています。

開発には約7カ月を要し、10回以上の試作を経て完成した同商品は、ル パン ドゥ ジョエル・ロブションだけで楽しむことのできる、「レストランパンシリーズ」の新商品として、ご好評いただいております。

今後も、この「レストランパンシリーズ」では、三ツ星を獲得したレストラン「ジョエル・ロブション」のシェフと開発するシリーズとして、展開していく予定です。年に2回の新作発表を予定しております。

ル パン ドゥ ジョエル・ロブションがお贈りする、三ツ星のレストラン「ジョエル・ロブション」のシェフが考案した特別な商品を是非この機会にお楽しみください。

「仔羊のスパイス煮込みのパイ」概要

- 価格:378円
- 概要:「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」の総料理長アラン氏が考案した、レストランのスペシャリテ「エポール ダニョーのコンフィ スパイス風味」を包んだパイです。
- 展開店舗:ル パン ドゥ ジョエル・ロブション
- 販売期間:販売中~2013年初夏まで



「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」概要

- 営業時間:9:30~20:00
- 住所:渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F
- 電話:03-6434-1837



《本件に関するお問い合わせ先》

ル パン ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局 / (株)イニシャル
担当:吉本、秋山、橋本 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065
(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239