

フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が贈る春の訪れを告げるフェア
チーズ&桜フェア

2013年3月15日(金)~4月15日(月)

ル パン ドウ 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 ドウ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエ ShinQs 内)では、2013年3月15日(金)~4月15日(月)の期間中、「チーズ&桜フェア」を開催いたします。

今回、ル パン ドウ ジョエル・ロブションのみで限定販売されるのは、もっちりとした生地に香り高いエダムチーズやグラナパダーノを練り込んで焼き上げた「エダムチーズのポンデケーキ」や、レモンの風味とマスカルポーネの爽やかな風味が絶妙にマッチした「マスカルポーネのデニッシュ」、ハチミツを中に入れてから半分に割っていただく「クリームチーズとクルミ」など、様々なチーズを用いたパン11種と、桜の塩漬けのほんのり感じる塩味と甘味豊かな小豆がアクセントになった「桜と小豆のリュスティック」「桜と小豆のクグロフ」の、春の訪れを感じさせる桜のパン2種類です。

芳醇なチーズの美味しさと、春を彩る桜の美味しさを堪能できる、ル パン ドウ ジョエル・ロブション限定の「チーズ&桜フェア」を是非お楽しみください。

【展開概要一覧】(一部)

展開店舗	商品名	価格(税込)	期間
ル パン ドウ ジョエル・ロブション	エダムチーズのポンデケーキ	70円	2013年3月15日(金) ~4月15日(月)
	マスカルポーネチーズのデニッシュ	273円	
	クリームチーズとクルミ	367円	
	エダムチーズデニッシュ食パン	1,050円	
	桜と小豆のクグロフ	315円	



「ル パン ドウ 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 ドウ ジョエル・ロブション PR 事務局/㈱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

<添付資料①>

■「チーズ&桜フェア」

「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエ内 ShinQs)では3月15日(金)~4月15日(月)までの期間限定で、春の訪れを感じさせるチーズと桜を用いた商品をご用意しております。

※写真は実物とことなることもございます。

【商品ラインアップ】(一例)

◎チーズを使用した商品

ー商品① エダムチーズのポンテケージュ

■価格:70円(税込み)

■販売期間:2013年3月15日(金)~4月15日(月)

■概要:もっちりとした生地に、香りの強いエダムチーズ、グラナパダーノの2種類のチーズを練り込んで焼き上げました。ブラジル生まれのモチモチとした食感が特徴で、ワインやビールともよく合います。



ー商品② マスカルポーネチーズのデニッシュ

■価格:273円(税込み)

■販売期間:2013年3月15日(金)~4月15日(月)

■概要:薄く伸ばしたパリパリとした食感のクロワッサン生地に、マスカルポーネ入りのレモンクリームを入れ焼き上げました。朝食にもおすすめの一品です。



ー商品③ クリームチーズとクルミ

■価格:367円(税込)

■販売期間:2013年3月15日(金)~4月15日(月)

■概要:ヴィエノア生地にクルミを練り込み、黒胡椒入りのカマンベールチーズを包んで焼き上げました。ハチミツを中に入れ、半分に割ってお召し上がりください。



ー商品④/エダムチーズデニッシュ食パン

■価格:1,050円(税込)

■販売期間:2013年3月15日(金)~4月15日(月)

■概要:角切りのチーズ、黒胡椒、ミックスハーブを、エダムチーズ入りのクロワッサン生地で焼き上げました。ハーブとチーズの風味が調和しています。



◎桜を使用した商品

ー商品⑤/桜と小豆のクグロフ

■価格:315円(税込み)

■販売期間:2013年3月15日(金)~4月15日(月)

■概要:バターをたっぷりを使用した生地に、桜の花の塩味と、小豆がアクセントになった一品です。

