



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

報道関係各位

2017年1月19日
株式会社メゾン・ランドゥメヌ ジャパン

パリ生まれのブーランジェリー・パティスリー メゾン・ランドゥメヌ東京 バレンタイン限定 本格パン&スイーツ 8種が登場

昨年につき、人気の「ボンボンショコラセット」も登場！

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、2017年2月1日（水）より、バレンタインシーズン限定商品を発売いたします。

この度、バレンタインシーズンに際し、昨年も好評いただいた人気のチョコレート「ボンボンショコラセット」をはじめ、チョコレートをたっぷりを使用したパンやスイーツ全8種類を、2017年2月1日（水）より期間限定で発売いたします。

昨年も好評いただき今年も再登場する「ボンボンショコラセット」は、ギフトシーンによって選べる4個入りと9個入りの2種類。ほろ苦い大人の味から甘酸っぱいフランボワーズガナッシュ、マダガスカル産の最高品質のバニラビーンズを使用したショコラなど、個性豊かな全9種のショコラをご用意いたしました。またショコラ以外にも、フランボワーズのジュレをホワイトチョコのムースで包んだケーキ「クールブラン」やバレンタイン限定のハート型が可愛いフランボワーズのマカロンなど、見た目にも華やかなスイーツを多数ご用意しております。

さらに、ココア生地のパンオショコラにフランボワーズの酸味が絶妙な「パンオショコラフランボワーズ」、サクサクのクロワッサン生地にプラリネのカスタードとグラッサージュショコラを重ね、粒チョコを敷き詰めた「パールショコラ」など、チョコレートをたっぷりを使用したパンも多数ご用意いたしました。

バレンタインならではの幸せ溢れる甘いパンやスイーツを、ぜひこの機会にお試しください。



<商品概要>

【ボンボンショコラセット】

発売期間：2017年2月1日（水）～2月14日（火）

特徴：ほろ苦い大人のチョコレートや甘酸っぱいフランボワーズガナッシュのチョコレートなど、全9種のこだわりのショコラセット。本格パティスリーでもあるメゾン・ランドゥメヌのこだわりが詰まった本格ショコラは、大切な方へのギフトにもぴったりです。



「カフェ」…ほろ苦いカフェのガナッシュをショコラで包みました

「トンカ」…香り豊かなトンカ豆のガナッシュ

「フランボワ」…甘酸っぱいフランボワーズガナッシュ

「アプリコ」…アプリコットのミルクチョコレート

「バニエユ」…マダガスカル産の最高品質のバニラビーンズを使用

「キャラメリア」…キャラメル風味のガナッシュをミルクチョコレートでコーティング

「パッション」…パッションフルーツのガナッシュでトロピカルに仕上げたショコラ

「アールグレイ」…アールグレイ風味のホワイトチョコレートのガナッシュ

「プラリネオランジュ」…プラリネのガナッシュとオレンジのガナッシュの二層

■4個入り

内容：左から：「プラリネオランジュ」、「トンカ」、「パッション」、「バニエユ」

価格：1,480円＋税



■9個入り

内容：上段・左から：「カフェ」、「アールグレイ」、「プラリネオランジュ」

中段・左から：「フランボワ」、「トンカ」、「キャラメリア」

下段・左から：「アプリコット」、「パッション」、「バニエユ」

価格：2,880円＋税



【クールブラン(フランス語で白いハート)】

特徴：フランボワーズのジュレをホワイトチョコのムースで包んだケーキです。底にはサクサクのサブレ生地、ホワイトチョコのグラサージュで仕上げました。白のハート型にフレッシュなフランボワーズの赤がアクセントになり、見た目も可愛くバレンタインにぴったりです。

価格：520円＋税

発売期間：2017年2月1日（水）～2月28日（火）



【ハートのマカロン】

特徴：定番のフランボワーズ味のマカロンをバレンタイン向けにハートで作りました。手土産にも最適です。

価格：220円（1個）＋税/1050円（5個入り）＋税

発売期間：2017年2月1日（水）～2月14日（火）





MAISON
LANDEMAINE
PARIS

【パンオショコラフランボワーズ】

特徴：ココア生地のパンオショコラの中に、フランボワーズのコンフィチュールを入れて焼き上げました。表面はホワイトチョコとパウダーで仕上げています。チョコレートの甘みとフランボワーズの酸味が絶妙な、バレンタインをイメージしたパンオショコラです。

価格：350円＋税

発売期間：2017年2月1日（水）～2月28日（火）



【パールショコラ】

特徴：クロワッサン(ジャポネ)の生地の中にブラリネのカスタードとグラッサージュショコラを重ね、ヴァローナ社のパールクラッカン(粒チョコ)を敷き詰めて、仕上げに金箔をあしらいました。サクサクの生地とパールクラッカンの食感が楽しいヴィエノワズリーです。

価格：300円＋税

発売期間：2017年2月1日（水）～2月28日（火）



【パンオカカオバナナヌ】

特徴：本格チョコをたっぷり生地に練りこみ、バナナを包んだ、スライスアーモンドの歯触りが良いバレンタイン限定のパンです。軽くトーストして、とろけるチョコを味わうのもおすすめです。

価格：390円(200g) / 750円(400g)＋税

発売期間：2017年2月1日（水）～2月28日（火）



【カフェモカフリュールージュ】

特徴：フリュールージュ(フランス語で赤い果実)シロップの酸味とチョコレートシロップの甘酸っぱさが絶妙な、ケーキ・パン共に相性の良い限定ドリンクです。

価格：700円＋税

発売期間：2017年2月1日（水）～2月28日（火）



■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。



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

■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

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



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

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