



---

「ノワ・ドゥ・ブール」銀座三越スイーツコレクション会場限定  
『焼きたてフィナンシェ (ショコラ オレ)』『カヌレ・オ・ショコラ』を  
1月27日 (水) より販売いたします。

---

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」では、1月27日(水)から2月14日(日)まで銀座三越7階催物会場〈銀座スイーツコレクション〉にて、会場併設のオーブンで焼き上げる『焼きたてフィナンシェ (ショコラ オレ)』と『カヌレ・オ・ショコラ』を販売いたします。

「ノワ・ドゥ・ブール」は、2021年〈銀座スイーツコレクション〉において、会場併設のオーブンで焼き上げる限定商品を2品ご用意いたしました。

『焼きたてフィナンシェ (ショコラ オレ)』は、スペイン産マルコナ種のアーモンドプードル、焦がしバター、きび糖にベルギー産ミルクチョコレートを加え、チョコチップとヘーゼルナッツをトッピングした、まるやかな生地のお味の中に、ヘーゼルナッツの香ばしさとチョコレートの口どけが絶妙な美味しさです。

焼きたてのいちだんと香ばしい味わいを、会場にてお楽しみいただけます。



さらに、今年は当店で根強い人気の「カヌレ」のチョコレート味が会場限定で登場いたします。

ベルギー産クーベルチュールチョコレートの香り高い味わいをとじ込め、パリッと香ばしい外側ともっちりとした内側の食感に、ラム酒が香る濃厚な生地を味わえる『カヌレ・オ・ショコラ』は、焼き菓子好きの方におすすめのスイーツです。

また、銀座スイーツコレクションの会場では小判型のパッケージを2サイズご用意しています。  
『焼きたてフィナンシェ』と会場限定の『焼きたてフィナンシェ(ショコラ オレ)』のアソートなど、  
お好みでお詰め合わせいただけます。



## ■ 催事会場商品概要

### 【商品アイテム】

『焼きたてフィナンシェ』 税込216円(本体価格200円)

ローストしたスペイン産マルコナ種のアーモンドプードルとはしばみ色に焦がした国産発酵バター、風味豊かなきび糖を使用し、高温のオーブンで短時間で焼き上げた、中はしっとり、外はカリッとした食感が特徴のフィナンシェ。

『焼きたてフィナンシェ(ショコラ オレ)』 税込324円 (本体価格300円)

スペイン産マルコナ種のアーモンドプードル、焦がしバター、きび糖にベルギー産ミルクチョコレートを加え、チョコチップとヘーゼルナッツをトッピングした、会場限定のフィナンシェ。

『カヌレ・オ・ショコラ』 税込249円 (本体価格230円)

ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用し、パリッと香ばしい外側と  
もっちりとした内側の食感にラム酒が香る濃厚なチョコレートの味わいが楽しめるカヌレ。  
センターにほんのりビターなチョコレートをトッピングしています。

【小判型わっぱ】・Sサイズ 税込330円(本体価格300円)

・Mサイズ 税込440円(本体価格400円)

【展開期間】 1月27日(水)～2月14日(日) **最終日午後6時終了**



【販売店舗】 銀座三越 7階催物会場〈銀座スイーツコレクション〉 ノワ・ドゥ・ブール



### ■ 「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、それぞれのお菓子が一番「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 マーケティング部(担当: 松島)

TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp