



焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」は、
アルザス地方のお菓子『リンツァーシュニッテン』を
6月16日(水)～6月29日(火) 2週間限定で販売いたします。

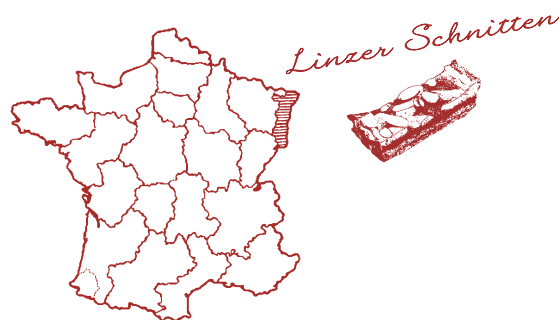
「ノワ・ドゥ・ブール」の代表商品“焼きたてフィナンシェ”は、数ある有名なフランス伝統菓子のひとつです。この度、普段ご紹介していないフランス伝統菓子を身近に味わっていただきたいという思いから、期間限定でフランス北東部アルザス地方のお菓子を販売いたします。

ノワ・ドゥ・ブールの『リンツァーシュニッテン』は、シナモンが香るクッキー生地とスパイスがほんのり香るしっとりしたアーモンドとヘーゼルナッツ入りの香り高い生地に、“自家製フランボワーズとグロセイユのジャム”をサンドして焼き上げています。ほんのりスパイスのきいた生地が生み出すナッツのコクと旨味、ジャムとの爽やかな酸味のバランスが絶妙なお菓子です。

赤いジャムとこんがりとした焼き色の格子状が特徴の『リンツァーシュニッテン』を、おうち時間のスイーツとしてお楽しみください。

【お菓子の由来や特徴について】

『リンツァータルト(シュニッテン)』とは、フランス北東部に位置するアルザス地方でよく食べられるお菓子です。オーストリア北部のリンツ発祥の菓子とする説と、制作者リンツ氏の名前が由来の説もあり、1600年代に生まれたという古い歴史があります。『リンツァータルト(シュニッテン)』はシナモンなどのスパイスを練りこんだ生地にはジャムを詰めて、格子状に生地をかぶせて焼き上げたお菓子で、タルト型で焼き上げる『リンツァータルト』や、ドイツやオーストリアで「切菓子」という意味をもつ『リンツァーシュニッテン』があります。



【商品名称】	リンツァーシュニッテン
【サイズ】	長さ 10cm
【販売価格】	1個 税込 400円 (本体価格 370円)
【消費期限】	3日
【販売期間】	6月16日(水)～6月29日(火)
【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 *店頭販売のみとなります。



■「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つの思い——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>

