



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『ケーキ・エコセ』を販売いたします。

「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、9月1日(水)～9月30日(木)までの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『ケーキ・エコセ』は、スペイン産マルコナ種のアーモンドプードルを使用したケーキ生地と卵白とアーモンドプードル、ココアを合わせたショコラダックワーズ生地を2層に焼き上げています。フランス産ディロンラムに漬け込んだ芳醇なレーズンが、しっとりした香り高いアーモンド生地となじみ、コク深い味わいをお楽しみいただけます。アーモンドをふんだんに使用した焼き菓子を、この機会にぜひお試しください。

【お菓子の由来や特徴について】

『ケーキ・エコセ』はフランスのアルザス地方やドイツで親しまれている2層のアーモンドケーキです。フランス語で“エコセ”とは、〈スコットランド風〉や〈タータンチェック〉のことを意味し、2色の生地の色合いがスコットランド伝統のタータンチェックに由来していると言われています。また、ドイツではレーリュッケンと呼ばれる、鹿の背中形の形をした型で焼いたお菓子としても有名です。



【商品名称】 ケーキ・エコセ
 【販売価格】 1個 税込 324円 (本体価格 300円)
 【消費期限】 3日
 【販売期間】 9月1日(水)～9月30日(木)
 【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>

