



“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、
八丈島産のレモンを使用した『焼きたてフィナンシェ（八丈フルーツレモン）』を
6月29（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」は、東京都八丈島産のレモンを使用した『焼きたてフィナンシェ（八丈フルーツレモン）』を6月29日（水）から8月23日（火）まで販売いたします。

『焼きたてフィナンシェ（八丈フルーツレモン）』は、“八丈フルーツレモン”のピールを使用したレモンの爽やかな香りが広がる夏の期間にぴったりなフィナンシェです。焦がしバターとアーモンドのこく深いフィナンシェ生地にレモンピールの爽やかな香りとまるやかな酸味、パールシュガーのカリッとした食感と甘さが絶妙な味わいです。

“八丈フルーツレモン”は、東京の八丈島でのみつくられている特別なレモンで、通常のレモンより約3倍ほどの大きさで、酸味がまるやかでさわやかな香りがあるのが特徴です。樹上完熟（木になったまま完熟）させているため、果皮の苦みが少なく、まるごと食べてもフルーティーな味わいが楽しめます。希少な八丈フルーツレモンを使用した期間限定の味わいを、ぜひお試しください。



■ 商品概要

- 【商品名称】 焼きたてフィナンシェ（八丈フルーツレモン）
- 【販売価格】 税込 324 円（本体価格 300 円）
- 【販売期間】 6月29日（水）～8月23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。

予定数量に達した場合は、販売を終了させていただきます。



■ 「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> (Instagram) https://www.instagram.com/noix_de_beurre_official/

