



“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブル」は、夏にぴったりのレモンの焼き菓子『ケーキ・マーガレット (シトロン)』を8月限定で販売いたします。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブル」は、レモンの果汁と香りをとじこめた可愛いお花型の焼き菓子『ケーキ・マーガレット (シトロン)』を8月1日(月)から8月31日(水)まで販売いたします。

『ケーキ・マーガレット (シトロン)』は、ケーキ生地と仕上げのアイシングにレモンを使用したレモンの香りと味わいを存分に感じられるケーキです。

ケーキ生地は2種類の粉をブレンドし、発酵バター、サワークリーム、レモン果汁などをあわせてじっくりねかせてから焼きあげ、ふんわりしっとりとした特徴ある食感に仕上げました。焼きあがったケーキにアプリコットジャムを丁寧にぬり、シャリシャリとしたレモン果汁入りのアイシングで包み込んだケーキは、爽やかな酸味と甘酸っぱさが広がる上品な味わいです。

華やかな見た目のケーキは、帰省のお手土産やティータイムのお供にぴったりの焼き菓子です。



■ 商品概要

【商品名称】	ケーキ・マーガレット (シトロン)
【販売価格】	税込 1,620 円 (本体価格 1,500 円)
【賞味期限】	6 日
【販売期間】	8 月 1 日 (月) ~ 8 月 31 日 (水)
【販売店舗】	ノワ・ドゥ・ブル 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・ブル」とは・・・

ノワ・ドゥ・ブルとは、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/

