



## 季節限定・カカオニブ使ったショコラの焼き菓子を好評発売中。

“東京でしか買えない焼きたてフィナンシェ”が人気代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」(新宿伊勢丹店・日本橋三越店)では、季節限定でスーパーフードとしても注目されている“カカオニブ”とショコラを組み合わせた焼き菓子を好評発売中です。

カカオニブとは、チョコレートの原料となるカカオ豆をローストして砕いたもの。カカオ豆が持つ、豆本来の力強い香りと苦み、ナッツのような食感を楽しめる素材です。“カカオニブ”とショコラを組み合わせた焼き菓子は、バレンタインのプレゼントなどにもおすすめです。

※カカオニブフライとは・・・カカオニブをフライ加工したもの。カカオニブより、カリカリとした軽い食感が特徴です。





### 季節限定 『焼きたてフィナンシェ・オ・ショコラ』

香り高いショコラの味を生かした生地に、刻んだピスタチオとカカオ豆をフライしたカカオニブフライ、ゲランドの塩をアクセントに焼き上げています。

- 【商品名称】 焼きたてフィナンシェ・オ・ショコラ
- 【販売価格】 税込 303 円 (本体価格 280 円)
- 【販売期間】 発売中～2月28日
- 【賞味期限】 2日間(製造日より)
- 【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店・日本橋三越店



### 季節限定 『ガレット・ブルトンヌ(ショコラ)』

仏ノルマンディー産のミルク風味豊かな発酵バターを贅沢に使い、天然のゲランドの塩をきかせ香ばしく焼き上げました。ショコラの生地とカカオニブフライの風味と食感をお楽しみいただけます。

- 【商品名称】 ガレット・ブルトンヌ(ショコラ)
- 【販売価格】 税込 324 円 (本体価格 300 円)
- 【販売期間】 発売中～2月14日
- 【賞味期限】 1日間(製造日より)
- 【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店・日本橋三越店



### 新宿伊勢丹限定 『カカオサブレ』

〈Dari K〉のカカオニブを使用。チョコチップとカカオニブが生み出す、バターの風味豊かな2種のサブレ。

- 【商品名称】 カカオサブレ
- 【販売価格】 税込 756 円 (本体価格 700 円)
- 【内容量】 8枚入(プレーン4枚・ココア4枚)
- 【販売期間】 発売中～2月27日
- 【賞味期限】 21日間(製造日より)
- 【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店



#### ■「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) <http://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 商品本部マーケティング課(担当:松島)  
TEL: 03-5621-6893 / MAIL: matsushima@edelweiss.co.jp