



## お花型のケーキ。母の日の贈り物としてもおすすめの『ケーキ・マーガレット（ルージュ）』期間限定販売。

株式会社エーデルワイスが展開する“焼きたてフィナンシェ”が代表的な商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、“可愛いお花型のケーキ、カシスジャムとドライランベリーを入れて焼き上げた『ケーキ・マーガレット（ルージュ）』を期間限定で販売いたします。

「マルグリット型」というお花のかたちのケーキ型で焼きあげた『ケーキ・マーガレット（ルージュ）』。マルグリットとは、フランス語でマーガレットを意味します。カシスジャムとドライランベリーを生地に練り込んで焼き上げたバターケーキに、フランボワーズジャムとグラス（糖衣）で仕上げた「甘酸っぱさ」と「華やかさ」をまとった焼き菓子です。

エレガントな雰囲気の焼き菓子は母の日の贈り物としておすすめです。ご家族で囲む、ティータイムのお菓子としてもお楽しみいただけます。



### ■ 商品概要

- 【商品名称】 ケーキ・マーガレット（ルージュ）
- 【サイズ】 1台 直径約12cm
- 【販売価格】 税込1,350（本体価格1,250円）
- 【販売期間】 4月17日～5月12日  
（数量限定：なくなり次第終了）

- 【賞味期限】 5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



### ■ 「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>

