NEWS RELEASE
報道関係者各位

EDELWEISS
2020 年 3 月 28 日
株式会社エーデルワイス

「ノワ・ドゥ・ブール」新宿伊勢丹店　10周年アニバーサリー企画
『アニバーサリー・フィナンシェ・アソルティ 』
2020年 3月30日（月）発売

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、2011年3月に新宿伊勢丹地下1階オープンし、2020年3月30日にオープン10年目を迎えます。この度、10周年を記念し、特別なパッケージに詰め合わせたギフト『アニバーサリー・フィナンシェ・アソルティ』を販売いたします。

オープン10年目を記念し、ノワ・ドゥ・ブールのロゴマーク“パティシエのお家”をイラスト化した可愛いパッケージに、人気の定番「フィナンシェ」と、定番の焼き菓子 “ キャラメルバナナケーキ ” で使用しているこだわり素材〈マスコバド糖〉とくるみの『限定フィナンシェ（黒糖ノワ）』を一箱に詰め合わせた限定商品です。

『限定フィナンシェ（黒糖ノワ）』は、オープン当初から販売している“キャラメルバナナケーキ”で使用しているこだわり素材の〈マスコバド糖〉をフィナンシェで表現したいと言う想いから生まれた1品です。

マスコバド糖とは・・・（株）オルター・トレード・ジャパンの民衆交易によるフィリピン・ネグロス島で作られている黒糖です。マスコバド糖原料のサトウキビは、収穫後できるだけ短時間内に搾汁されます。そのジュースを煮詰めて濃縮し、精製などすることなく、攪拌しながら自然乾燥させて粉末の黒糖にします。糖蜜分離や精製を一切していない含蜜糖で、サトウキビの風味やミネラル分が残る、

やさしい甘さとコク深い味わいが特徴です。
『限定フィナンシェ（黒糖ノワ）』は、香ばしいくるみの食感と風味を加え、マスコバド糖の味わいを引き出した、アニバーサリー限定のフィナンシェです。

■ 商品概要

【商品名称】　アニバーサリー・フィナンシェ・アソルティ
【　詳細　】　フィナンシェ、フィナンシェ（黒糖ノワ）各 4 個入
【販売価格】　税込 2,970 円　（本体価格 2,750 円）
【販売期間】　2020 年 3 月 30 日（月）～
【販売店舗】　ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店

マスコバド糖の詳細は、（株）オルター・トレード・ジャパンのホームページをご確認ください。 https://altertrade.jp/mascobado

▲マスコバド糖の生産者
（写真：株式会社 オルター・トレード・ジャパン提供）

■ マスコバド糖を使ったキャラメルバナナケーキのご紹介

しっかり熟したバナナの天然の甘みを生かしたマスコバド糖入りのキャラメルケーキ。香ばしいくるみ、シナモン風味のアーモンドクランブルがアクセントです。

【商品名称】　キャラメルバナナケーキ
【 サイズ 】　1 本（長さ 16cm）
【販売価格】　税込 1,620 円　（本体価格 1,500 円）
【販売期間】　販売中
【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

PÂTISSERIE noix de beurre ATELIER FRAICHEUR

■「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

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