

焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」は『フランス伝統菓子を愉しむ』シリーズとして4種の伝統菓子を計4回、期間限定で販売します。
第1回は、イル・ド・フランス（パリを中心とした地域圏）のお菓子
～『ポンヌフ』～

2020年9月19日（土）～10月2日（金）期間限定販売いたします！

「ノワ・ドゥ・ブール」の代表商品“焼きたてフィナンシェ”は、数ある有名なフランス伝統菓子の中のひとつです。今回、「ノワ・ドゥ・ブール」では、普段ご紹介していないフランス伝統菓子を身近に味わって頂きたいという想いから、期間限定で4種類の焼き菓子をそれぞれ計4回販売いたします。



▲ポンヌフ

●第1回 9月19日（土）～10月2日（金）

ポンヌフ/イル・ド・フランス（パリを中心とした地域圏）の伝統菓子とは

【お菓子の由来について】

『ポンヌフ』は、1604年に架橋されたセーヌ川にかかるパリ最古の橋（セーヌ川に浮かぶ「シテ島」を横切ってかけられている橋）の名前が由来となっているお菓子です。お菓子の表面の十字のパイの部分が橋を、その他の生地がシテ島を表していると言われています。

【お菓子について】

サクサクのパイ生地にアーモンドクリーム、カスタードとシュー生地を合わせたアパレイユを重ねて焼き上げた、フランボワーズジャムの赤色と粉糖の白のデコレーションが特徴の可愛いお菓子です。

『ポンヌフ』の生地の中には、フルーツのソースやフルーツが入っており、フランスではお店それぞれの味で仕上げられています。

ノワ・ドゥ・ブールでは、生地の中にグリオットチェリーソースとグリオットチェリーを1粒しのばせ、フランボワーズとグロセイユを合わせたジャムで仕上げました。

生地のもっちり感、サクサクのパイ生地、グリオットチェリーの酸味がバランスよく味わえます。



- 【商品名称】 ポンヌフ
【サイズ】 直径約 7cm
【販売価格】 税込 486 円 (本体価格 450 円)
【販売期間】 9月19日(土)～10月2日(金)
【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

◆第2回2020年10月3日(土)以降の予定

- 第2回 10月3日(土)～10月16日(金)
・ミルリトン / イギリス海峡に臨むフランス北西部ノルマンディー地方
- 第3回 10月17日(土)～10月30日(金)
・ガトー・バスク / フランスとスペインにまたがるバスク地方
- 第4回 10月31日(土)～11月13日(金)
・コンベルサシオン / イル・ド・フランス(パリを中心とした地域圏)



▲第2回ミルリトン イメージ



■「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