

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。  
最終回! イル・ド・フランス (パリを中心とした地域圏) のお菓子  
～『コンベルサシオン』～  
2020年10月31日 (土) ～11月13日 (金) 期間限定で販売いたします。

「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。



▲コンベルサシオン

●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) の伝統菓子とは

### 【お菓子の由来について】

『コンベルサシオン』とは、フランス語で「会話」という意味。当時のベストセラー“エミリーの会話”の題名からとったという説、表面の格子模様が会話を表しているからという説、このお菓子を食べるときの音に由来するという説、このお菓子を食べると会話がはずむことに由来する説など、諸説唱えられています。

### 【お菓子について】

『コンベルサシオン』は、パイ生地にクレームダマンドをのせ、グラスロワイヤル(卵白と砂糖で作る糖衣)で覆い、格子状のパイ生地で模様を作って焼き上げたお菓子です。りんごや洋なしなどを生地の中に入れるなど、様々なアレンジがなされています。

「ノワ・ドゥ・ブール」の『コンベルサシオン』は、自家製の紅玉りんごのコンポートを入れて焼き上げています。グラスロワイヤルが生み出すサクサクッと軽い食感、パイの香ばしさ、香り豊かなアーモンド生地、ジューシーで甘酸っぱい紅玉りんごの相性が抜群です。会話を盛り上げたい時のティータイムにおすすめのお菓子です。



- 【商品名称】 コンベルサシオン
- 【サイズ】 直径約 7cm
- 【販売価格】 税込 497 円 (本体価格 460 円)
- 【販売期間】 10月31日(土)～11月13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



▲『フランス伝統菓子を愉しむ』シリーズ 左から「ガトー・バスク」「ポンヌフ」「ミルリトン」「コンベルサシオン」



■「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 マーケティング本部関東マーケティング課(担当:松島)  
TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp