



## 焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」は、伊勢丹新宿店の7月企画【夏に愉しむ「クリスマススイーツ」】にあわせ『プティ・クグロフ(エテ)』を販売いたします。

株式会社エーデルワイスが展開する「ノワ・ドゥ・ブール」は、伊勢丹新宿店の7月企画【夏に愉しむ「クリスマススイーツ」】にあわせ、7月7日(水)～7月27日(火)の期間限定で、夏バージョンにアレンジしたオリジナルの『プティ・クグロフ(エテ)』を販売いたします。

ノワ・ドゥ・ブールの『プティ・クグロフ(エテ)』は、牛乳、バター、卵を使用した軽い口あたりのブリオッシュ生地に、ラムに漬け込んだ2種類のレーズン、キルシュに漬け込んだパイナップル、レモンピールを練りこんで焼き上げています。爽やかなパイナップル果汁のシロップにくぐらせ、仕上げにグラニュー糖でデコレーションした、爽やかな果実の風味が広がるリッチな味わいが特徴の発酵菓子です。期間限定の美味しさをぜひ、お楽しみください。

### 【お菓子の由来や特徴について】

『クグロフ』とは、中心部分が空洞になっている山のような独特の形をしたクグロフの型に、リキュールで香りをつけた干し葡萄と、ブリオッシュ風の生地を入れて焼き上げる、イーストを使った発酵菓子です。名前の由来は、ドイツ語の「クーグルポフ(クーゲル=球+ホップ=ビール酵母)」からきているという説、リボーヴィレの町の陶器職人クゲルの名が語源であるという説などがあります。アルザス地方では、『クグロフ』は、日常的に食べるというよりも、クリスマスや結婚式などのお祝い事や”日曜の朝に食べる贅沢な朝食”として親しまれている発酵菓子です。



- 【商品名称】 プティ・クグロフ(エテ)  
 【サイズ】 直径 約7cm  
 【販売価格】 1個 税込 324円 (本体価格 300円)  
 【消費期限】 3日  
 【販売期間】 7月7日(水)～7月27日(火)  
 【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  
 \*店頭販売のみとなります。



### ■「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>

