



## 焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」は アルザス地方のお菓子『プチ・クグロフ・アルザシエンヌ』を販売いたします。

「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ひとつです。この度、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いただきたいという思いから、日本橋三越本店で開催された【三越フランス展2021】でも販売し、好評をいただきました『プチ・クグロフ・アルザシエンヌ』を11月1日(月)～11月23日(火)までの期間限定で販売いたします。

『プチ・クグロフ・アルザシエンヌ』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、ラム酒に漬け込んだ2種類のレーズン、スライスアーモンドを入れて焼き上げた後、アーモンドやココナッツのような香りが特徴のアマレットリキュール入りのシロップとすましバターにくぐらせ、仕上げにグラニュー糖でデコレーションしたリッチなお菓子です。レーズンの芳醇な味わいとブリオッシュ生地の美味しさをぜひ、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』はレーズンが入っている王冠の形をしたお菓子で、フランスのアルザス地方でよく食べられるお菓子です。誕生日、イースター、結婚式、クリスマスなどさまざまなお祝いの場面で楽しんでいます。名前の由来は、ドイツ語の「クーゲルポプフ(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諸説あります。



- 【商品名称】 プチ・クグロフ・アルザシエンヌ
- 【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】 11月1日(月)～11月23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> (Instagram) [https://www.instagram.com/noix\\_de\\_beurre\\_official/](https://www.instagram.com/noix_de_beurre_official/)

