

noix de beurre × WITTAMER

ATELIER FRAICHEUR

「ノワ・ドゥ・ブール」は、ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」とコラボレーションした『焼きたてフィナンシェ（マカダミアショコラ）』を販売いたします。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、1月26日(水)～2月14日(月)の期間、銀座三越新館7階催物会場〈銀座スイーツコレクション 2022〉にて、ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」とのコラボレーションにより実現した『焼きたてフィナンシェ（マカダミアショコラ）』を販売いたします。

代表商品の“焼きたてフィナンシェ”に、「ヴィタメール」のクーベルチュールチョコレートの美味しさを加え、新たなフィナンシェをお届けしたいという想いからコラボレーションが実現し、誕生した『焼きたてフィナンシェ（マカダミアショコラ）』。ヴィタメールの人気商品『マカダミア・ショコラ』と同様のベルギー産クーベルチュール2種類をブレンドした味わい深いチョコレートとマカダミアナッツを組み合わせた会場限定のフィナンシェです。チョコレートコーティングした『焼きたてフィナンシェ（マカダミアショコラ）』は、まろやかなチョコレートの口どけと、香ばしいフィナンシェの食感の2つの味わいが楽しめます。そのほかにも会場限定商品として、ベルギー産ミルクチョコレートを加えたフィナンシェ生地にチョコチップとヘーゼルナッツをトッピングした『焼きたてフィナンシェ（ショコラ オレ）』も販売いたします。



■ 催物会場商品概要

【商品名称】 焼きたてフィナンシェ（マカダミアショコラ）

【販売価格】 税込 411 円（本体価格 380 円）

【消費期限】 3日

【商品概要】 スペイン産マルコナ種のアーモンドブードル、国産発酵バターの香りが広がるカリッと香ばしいフィナンシェ生地とほんのり塩味をきかせたマカダミアナッツの食感と味わい、まろやかな口どけのクーベルチュールチョコレートとのマリアージュが楽しめます。

【商品名称】 焼きたてフィナンシェ（ショコラオレ）

【販売価格】 税込 324 円（本体価格 300 円）

【消費期限】 3日

【商品概要】 スペイン産マルコナ種のアーモンドブードル、国産発酵バターにベルギー産ミルクチョコレートを加え、チョコチップとヘーゼルナッツをトッピング。まろやかな生地の味わいの中に、ヘーゼルナッツの香ばしさとチョコレートの口どけが絶妙な美味しさです。

【展開期間】 1月26日(水)～2月14日(月) **最終日午後6時終了** ※1月26日(水)は、エムアイカード プラス会員さまご招待日となります。

【販売店舗】 銀座三越 新館7階催物会場〈銀座スイーツコレクション 2022〉 ノワ・ドゥ・ブール



■ 「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/



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 マーケティング部(担当：松島)

TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp