



“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、  
熊本県産の蒸し栗を使用した焼き菓子『和栗のガトー』を  
2023年1月4日より販売いたします。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」では、新宿伊勢丹店・日本橋三越店・銀座三越店にて、『和栗のガトー』を1月4日(水)から数量限定で販売いたします。

『和栗のガトー』は、マロン風味豊かなアーモンドバターケーキ生地に熊本県産の蒸し栗を1粒入れて焼き上げた、ホクホクした和栗の旨味を楽しめる焼き菓子です。イタリア産の栗にバニラ風味をプラスした香り高いマロンクリームを混ぜ込んだ奥深い味わいのケーキ生地が、和栗本来の美味しさを引き立たせています。熊本県産和栗の入荷分でのご用意のため、各日数量限定で販売いたします。

栗のかたちに焼きあげた焼き菓子は見た目にも可愛く、お手土産やティータイムにもおすすめです。



#### ■ 商品概要

- 【商品名称】 和栗のガトー ～熊本県産蒸し栗使用～
- 【販売価格】 税込 378 円 (本体価格 350 円)
- 【販売期間】 1月4日(水)～1月下旬
- 【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。

限定数量に達した場合は、販売を終了させていただきます。



#### ■ 「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/)

