

この夏、リベルテ・パティスリー・ブーランジェリーから
「日本が誇るおいしい食べもの」を世界に発信！
生産者とのつながりをカタチにした新商品が7/23(金)より続々登場
～世界に誇れる食材と生産者インタビューを日・英・仏語で発信～



素材にこだわり、パリのおいしい味わいをお届けする「リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー」（以下、リベルテ）は「日本が誇るおいしい食べもの」を世界に発信するため、これまで培ってきた国内およびフランスの生産者とのつながりから生まれた新商品を、7/23(金)から9/5（日）までの期間限定で順次発売いたします。

本企画は、リベルテがこれまでご縁につながった日本各地の生産者が作った絶品食材を多くのお客様へお伝えし、元気・笑顔になっていただきたく企画いたしました。その考えに共感いただいた、北海道（足寄）、広島（江田島）、東京（武蔵野）、島根（出雲）などの生産者や地域の方にご協力いただき、厳選食材で作った新商品が、続々登場します。愛情を込めて作られた絶品食材をリベルテの職人がパンやスイーツ、カフェメニューに使用し、皆様に幸せなおいしい味わいをお届けします。

また、HP・公式 SNS にてそれぞれの生産者の想いや、唯一無二の食材の魅力を伝えるインタビュー記事を日・英・仏語で世界に発信いたします。「農産物や食品をつくる上で大切にしていること」「おすすめの食べ方」「今後挑戦したいこと」など、普段なかなか聞くことの出来ない生産者の想いをはじめ、地域や環境に配慮した SDGs の取り組みなども順次ご紹介します。

HP: <https://libertejapon.com>

限定新商品 一例

しあわせサンド第1弾！ "ハムとチーズのしあわせサンド"



北海道・足寄町「しあわせチーズ工房」で作られるチーズ「幸（さち）」をフランス老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」の小麦粉を使用したリベルテオリジナル「バゲット」で挟んだサンドイッチ。チーズの名前「幸（さち）」にちなみ、ひとくち頬張った瞬間に、思わず笑顔になり、幸せな気持ちになって欲しいとの思いから作られた特別な一品。

販売期間:7/23（金）～8/9（月）

価格:702円（税込）※テイクアウト価格

北海道・足寄町「しあわせチーズ工房」は、チーズ職人・本間幸雄さんが自身の理想とするチーズを作る場所を探し求め、日本では大変珍しい循環型の放牧酪農を行っている「ありがとう牧場」の生乳に辿りついたことをきっかけに足寄町でスタートしたチーズ工房。近年では2020年「加熱圧搾/6か月以上部門」でグランプリも獲得されています。

しあわせサンド第2弾！ "しあわせ BLT サンド"



島根・出雲市「スモークハウス白南風（しらはえ）」燻製ベーコンを、「ムーランブルジョワ」の小麦粉を使用したバゲットで挟んだサンドイッチ。添加物を一切使用しない手作りのベーコンのジューシーさ、フレッシュトマト、シャッキシャキレタスとの相性が絶品。

販売期間: 8/10（火）～9/5（日）

価格: 702円（税込）※テイクアウト価格

島根・出雲市「スモークハウス白南風」青木章さんは元火山専門の写真家。防腐剤、発色剤、化学調味料を使わず、味付けは岩塩と胡椒のみで行い、チップではなく密度の高い原木を使用。火と煙を生かし発色も殺菌も自然の力だけで行う燻製に挑戦されている工房。

“酒粕 パンドミ”



北海道産小麦粉で作ったリベルテオリジナル「パンドミ ジャポネ」に、広島・呉市「相原酒造」代表作、“雨後の月”の大吟醸酒粕を加え焼き上げました。大吟醸の豊かな風味、芳醇な香り、食感はしっとりの上がり。まずは、ぜひそのままでお召し上がり下さい。

販売期間: 7/23 (金) ~9/5 (日)

価格: 702 円 (税込)

広島・呉市「相原酒造」は 1875 年創業。代名詞とも呼ばれる“雨後の月”は「雨上がりの空に冴え冴えと光輝く月が周りを明るく照らす」そのような澄み切ったうつくしい酒を醸したい蔵人の想いが込められた日本酒。全国屈指の超軟水で作られる日本酒は、濃醇で柔らかい味わいが特徴。

“ペッシュ ヴェルヴェーヌ”



山梨市「ピーチ専科 ヤマシタ」で作られる桃は、自然界に存在するミネラル成分を十分に活かし、化学肥料を抑え果実にも地球にも優しい農法で作られています。その桃をリベルテパティスリーが見た目も美しく、涼やかなグラスデザートに仕上げました。

販売期間: 7/23 (金) ~9/5 (日)

価格: 734 円 (税込) ※テイクアウト価格

山梨・山梨市「ピーチ専科ヤマシタ」は、適地適作主義。できるだけ農薬を抑え、草生栽培を基本に手間暇をかけ、その気候や風土に合った作物を育てています。桃の収穫時期にのみ開店するカフェも大人気で、地元の方や農業サポーターなど、笑顔が溢れる農園。

※ご使用済みガラス容器をご持参で、次回商品ご購入時 20 円(税込)お値引きいたします。
※「ピーチ専科 ヤマシタ」の桃は季節の果物につき、上記販売期間中の一部期間のみ、販売となる場合がございます。変更がある場合、随時 HP・SNS でお知らせいたします。

"なめらかしあわせプリン" ~エクストラヴァージンオリーブオイル付~



北海道・足寄町「ありがとう牧場」のミルクで作った特別なめらかプリン。広島・江田島市「江田島オリーブファクトリー」のエクストラヴァージンオリーブオイルを最後に加えて完成。今年7月同市にオープンした温泉宿泊施設「江田島荘」の小竹隼也シェフがレシピを考えた夢のコラボレーション。完全放牧牛から採れたミルクが濃厚な味わい。

販売期間: 7/24 (土) ~9/5 (日) ※数量限定

価格: 702 円 (税込) ※テイクアウト価格

北海道・足寄町「ありがとう牧場」の吉川友二さんは日本で珍しい放牧酪農家。化学肥料や農薬は一切使用せず、放牧期間は子実コーンなど北海道産飼料 100%を使用するこだわり。「しあわせチーズ工房」の本間さんをはじめ、若い方の応援にも力を尽くされ、今足寄町は様々な分野で活躍する人々が集まる活気溢れる魅力的な町となりはじめています。

この他、ご縁のある全国の生産者・地域から取り寄せた食材を使用したこだわりの新作が期間限定で登場。企画に共感いただいた生産者および、期間中に発売する全商品を近日配信の第2弾のプレスリリースで、お知らせいたします。

<リベルテについて>

2013年にパリで生まれたリベルテは、2018年3月に日本上陸以来、パリの味わいをお客様にお届けすべく、フランスから直送される小麦粉やフランス産のAOPバター・塩等、菓子やパンに欠かせない材料の品質、手作りで丁寧に仕上げる製造、お客様とのコミュニケーションにこだわってまいりました。また2020年からは、季節の食材を農園から直送いただくなど、フランスの菓子やパンに日本の魅力も詰めた商品開発に取り組んでまいりました。2021年も日本の魅力溢れる食材とフランスの融合を菓子やパン、カフェメニューで表現し、皆様にリベルテならではの美味しい味わいをお届けできるよう、工夫してまいります。

<東京本店 情報>

- 店名:リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東京本店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 東京本店)
 - 運営会社:株式会社 LIBERTE JAPON
 - 住所:東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-14-3
 - TEL: 0422-27-6593
 - 営業時間: 1F 平日 10:00~19:30/土日祝 09:00~19:30
2F 平日 10:00~19:00/土日祝 09:00~19:00 (LO.18:30)
- ※緊急事態宣言期間中は、カフェの営業時間を変更し営業。
- 席数: 2F カフェ 通常 約 60 席
 - 定休日: 無休 (2021年8月17日(火) 18日(水) 19日(木) は夏季休暇となります)
 - HP・SNS 各種:
www.libertejapon.com
www.facebook.com/LiberteJapon/
www.instagram.com/LiberteJapon/

<京都店 情報>

- 店名:リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 京都店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 京都店)
- 運営会社:株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所:京都市中京区東洞院通六角下る御射山町 273 プラウド京都東洞院
- TEL: 075-366-4361
- 営業時間:
ショップ 9:00~19:00
カフェ 9:00~19:00 (LO.18:30)
- 席数: カフェ約 70 席
- 定休日: 無休 (2021年8月3日(火) 4日(水) 5日(木) は夏季休暇となります)
- HP・SNS 各種:
www.libertejapon.com/kyoto/
www.facebook.com/LiberteJapon/
www.instagram.com/libertejapon.kyoto/

<オンラインストア URL>

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/libertejapon2018/>

<本プレスリリースについての問い合わせ先>

株式会社 LIBERTE JAPON (リベルテ ジャポン)
メールアドレス: liberte@raysum.co.jp
TEL: 03-5157-8570
担当: 森脇・篠崎