

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！【第2弾】
ご縁でつながった“ご当地食材”を主役にした全アイテム 15品を発表
～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！をテーマに、これまでご縁を培ってきた国内およびフランスの生産者の食材を主役にした限定新商品、全 15 品を 9/5（日）まで順次発売いたします。

□「日本が誇るおいしい食べもの」を世界に発信！について

本企画は、リベルテがこれまでご縁で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、北は北海道（足寄）から南は長崎県（五島）まで各地のご当地食材を使った新商品をはじめ、地域への貢献を目指し、店舗を構える武蔵野市や京都市の食材で“地産地消”を実現した商品も登場します。

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いたします。

HP: <https://libertejapon.com>

限定新商品・生産者一例

“冷やしブルーベリーデニッシュ”



フランスの老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」の小麦粉で作ったデニッシュ生地に自家製カスタードを入れ、さらに武蔵野市の「Kenchan farm」、「高橋ベリー園」で育ったブルーベリーをトッピングして仕上げました。夏に旬を迎える武蔵野市産ブルーベリーの濃厚な味わいと、生地サクサク食感をお楽しみください。

販売期間: 7/23 (金) ~9/5 (日)

価格: 464 円 (税込) ※テイクアウト価格

武蔵野市で中村健二さんが運営する「Kenchan farm」では「ティフブルー」と呼ばれる7月下旬から8月末に甘味が増す品種を栽培しています。2004年創業の「高橋ベリー園」では、草生栽培（除草剤などを使用せず土壌にあえて雑草を生やす栽培法）で味わいや食感が異なる複数の品種を栽培しています。

“夏のしあわせアンファン”



ふんわりパン ドミジャポネで作るカレーのホットサンドをメインにした、キッズメニュー「アンファン」。セットに添えられている“ミニトマトと桃のしあわせスープ”には、東日本大震災で被災した宮城・石巻市にて、園芸農業の早期復興に向け開園された「スマイルファーム石巻」で作られたミニトマトを使用しています。

※“ミニトマトと桃のしあわせスープ”は単品でも提供。

販売期間: 7/23 (金) ~9/5 (日)

夏のしあわせアンファン 価格:935 円 (税込)

ミニトマトと桃のしあわせスープ 価格: 275 円 (税込)

2012年創業の「スマイルファーム石巻」は「食べて笑顔になれるように」との願いを込め名付けられました。気候変動が激しいなか、水耕栽培を採用することで1年を通じて安定した生産管理・供給を実現しています。

“明太フランス”



「世界の若者に旅を！」がコンセプトの姉妹宿泊施設“WeBase 博多”で朝食に提供されている、福岡とフランスのエッセンスを取り入れたオリジナル「明太フランス」の限定バージョン。フランス老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」の小麦粉で作ったバゲットに、福岡・福岡市「檜崎商店」の青唐辛子入り明太子とAOPバターをブレンドしたペーストを、オリジナルバゲットにたっぷり塗り、カリッと香ばしく焼き上げました。

販売期間: 7/23 (金) ~8/9 (月)

価格: 367 円 (税込) ※テイクアウト価格

1950年創業の老舗「檜崎商店」では人気商品「青唐辛子明太子」をはじめとし、海の幸をたっぷり味わえる良質な商品を提供しています。「青唐辛子明太子」iTQi (国際味覚審査機構) 優秀味覚賞2つ星を受賞。

“冷製トマトと夏野菜のフェデリーニ風五島うどん”



日本三大うどんの1つとして知られる「五島うどん」。五島の製麺所の中で唯一原料の塩から手作りし、島の自然の恵みを最大限に活かして作られた「虎屋」のうどんを使用しています。宮城・石巻市「スマイルファーム石巻」のミニトマトを贅沢に使用しアクセントに五島の「ひしお」とパクチーをトッピングして仕上げました。

販売期間: 8/10 (火) ~9/5 (日)

価格: 1,485 円 (税込)

1986年に創業の「虎屋」では、麺につるりとした食感を出すため、五島特産のつばき油となたね油を塗って仕上げるなど独自の工夫を施し、おいしさを追求しています。創業以来、美しい五島の海のすぐそばに作業所を構え、島の自然の恵みを活かした商品を生み出しています。

「日本が誇るおいしいたべもの」全商品を発表

【販売期間：7/23（金）～9/5（日）】

※パン・デザート・ドリンクはテイクアウト価格

商品名	生産地	生産者・食材	価格（税込）
“酒粕パン ドミ”	広島県呉市	「相原酒造」の“雨後の月” 大吟醸の酒粕	702 円
“酒粕 クリームデニッシュ”	京都府京都市	「佐々木酒造」の酒粕	410 円
“冷やしブルーベリーデニッシュ”	東京都武蔵野市	「Kenchan farm」 「高橋ベリー園」のブルーベリー	464 円
“冷やし桃デニッシュ”	フランス	「ムーランブルジョワ」の 小麦粉（T45）	464 円
“ミニトマトと桃のしあわせスープ”	宮城県石巻市	「スマイルファーム石巻」の ミニトマト	275 円
“夏のしあわせアンファン”	宮城県石巻市	「スマイルファーム石巻」の ミニトマト	935 円
“ベッシュ ヴェルヴェーナ”	山梨県山梨市	「ピーチ専科 ヤマシタ」の桃	734 円
“塩レモネードソーダ”	フランス	「ゲランド」の塩	648 円
“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～ ※販売期間：7/24（土）～9/5（日）	北海道足寄町 広島県江田島市	「ありがとう牧場」のミルク 「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	702 円

【販売期間：7/23（金）～8/9（月）】

商品名	生産地	生産者・食材	価格（税込）
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 フランス	「しあわせチーズ工房」の チーズ「幸（さち）」 「ムーランブルジョワ」の 小麦粉	702 円
“明太フランス”	福岡県福岡市	「檜崎商店」の青唐辛子明太子	367 円
“あんバターサンド”	神奈川県鎌倉市 フランス	「山屋製餡所」のオリジナルあんこ 「イズニー」の発酵バター	194 円

【販売期間：8/10（火）～9/5（日）】

商品名	生産地	生産者・食材	価格（税込）
しあわせサンド第2弾！ “しあわせ BLT サンド”	島根県出雲市 フランス	「スモークハウス白南風」の 燻製ベーコン 「ムーランブルジョワ」の 小麦粉	702 円
“とうもろこしのキッシュ”	長野県野県 南佐久郡	「NATURAL LABORATORY」の とうもろこし	486 円
“冷製トマトと夏野菜の フェデリーニ風五島うどん”	長崎県五島市	「虎屋」の五島うどん	1,485 円

<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：HP www.libertejapon.com Facebook www.facebook.com/LiberteJapon/
Instagram 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 ブラウド京都東洞院
- 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：HP www.libertejapon.com/kyoto/ Facebook www.facebook.com/LiberteJapon/
Instagram 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 ジャパン)

メールアドレス: liberte@raysum.co.m

TEL：03-5157-8570 担当：森脇・篠崎