

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー：地元京都の百貨店へ初出店！ 25周年のジェイアール京都伊勢丹開催「パンフェスティバル」で フランスリベルテの本物の味わいが楽しめる、特別な7日間をお届け



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、ジェイアール京都伊勢丹開店 25 周年記念「パンフェスティバル」へ 2022 年 3 月 16 日（水）～22 日（火）の 7 日間、特別出店いたします。今回ジェイアール京都伊勢丹へ初の出店となり、会場では実演販売も行います。

本催事でリベルテは、地元京都の皆様にも本物のパリの味わいで笑顔になっていただきたく、フランス直送の小麦粉、フランス産 AOP バター、塩など上質な材料を惜しみなく使用し、職人が丁寧に手作りしたスイーツや甘い系から総菜系のパン等を「パンフェスティバル」のための特別なセレクトをいたしました。リベルテを代表する「クロワッサン」・「クロワッサン リンツァー」・赤ワインベースに栗やレーズンを入れた肉のフィリングをバター香る生地で挟み香ばしく焼いた「ムッシュ.K のミートパイ」。またパリの定番スイーツ「タルト シトロン」や丸ごとリンゴ 1 個がタルトになった「タルト タタン」をご用意いたしました。さらにフランスプレミアムショコラブランドカカオバリー®のショコラを使用した「カヌレ ショコラ」・「モアロー ショコラ」・「パン オ ショコラ スペシャル」もご提供いたします。

ぜひこの機会にジェイアール京都伊勢丹で、パリの香り・味わいをそこかしこに感じていただき、おいしい幸せをお楽しみください。

「パンフェスティバル」

会期：2022年3月16日（水）～22日（火）

午前 10 時～午後 8 時 【最終日午後 6 時終了】

※諸般の事情により会期・営業時間が変更になる場合がございます

会場：ジェイアール京都伊勢丹 10 階 催物場

住所：京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町

□商品一例□ ※全て数量限定のため、なくなり次第終了となります。

～フランスプレミアムショコラブランド カカオバリー®のショコラ使用～



モアロー ショコラ

各日数量限定 価格: 627 円 (税込)

カカオバリー®のショコラ (64%) を使用。ショコラのコクと豊かな香りと口どけ滑らかな食感とカカオショコラを存分に味わえます。また、ホワイトチョコレートクリームとパリッと薄いカカオチュールで飾り上げた上品なムースケーキ。



カヌレ ショコラ

各日数量限定 価格: 368 円 (税込)

カカオバリー®の 100%ピュアカカオフルーツから作られたショコラとフルーティでスパイシーな香り、コク、力強い味わいのショコラを惜しみなく使用した、カリッともちりとしたプレミアムカヌレ。



パン オ ショコラ スペシャル

各日数量限定 価格: 432 円 (税込)

ショコラ生地とのパイカラーが可愛い限定パン オ ショコラ。AOP バターたっぷりのクロワッサン生地・ココア生地のサクサク食感と、濃厚なコクを感じるカカオバリー®のバトンショコラの味わいが楽しめます。

～リベルテ人気のパンとスイーツ～



右: クロワッサン 価格:400 円 (税込) / **左: クロワッサン リンツアー** 価格:465 円 (税込)

★どちらも会場で焼き立てを提供・各日数量限定

クロワッサン | フランス最高級ブランドの AOP バターと、グラスフェッドバターを惜しみなく使用し焼いたクロワッサン。バターのコクやサクサク食感、大振りながら軽い仕上がりから、リベルテ不動の人気 NO.1 ヴィエノワズリー。

クロワッサン リンツアー | リベルテ人気のクロワッサン生地に、自家製フランボワーズコンフィチュールを入れた、真っ赤なしましまが可愛いリベルテ特製ヴィエノワズリー



ムッシュ K.のミートパイ

★会場で焼き立てを提供・各日数量限定 価格:486 円 (税込)

フランス伝統のミートパイをアレンジ。生地にはリベルテ自慢のクロワッサンの二番生地を使用し、素材を余すことなく活用しています。フィリングには牛肉、栗、レーズンなどと赤ワインを混ぜた具材を使用し、おいしさを閉じ込め焼き上げています。



タルト シトロン

各日数量限定 価格: 627 円 (税込)

フランス産発酵バターを使ったタルト生地にフレッシュレモンを皮ごと練りこんだレモン 1/2 個分のクリームをたっぷり詰め、仕上げにライムの皮で飾ったパティシエのスペシャリテ。さわやかなレモンの香りとジューシーで甘酸っぱさが口いっぱいに広がるフレッシュなタルト。



タルト タタン

各日数量限定 価格: 702 円 (税込)

季節ごとに旬のリンゴを丸ごと 1 個使い、砂糖とジンジャーのみでじっくりと焼き上げたタタン。バターとゲランドの塩を使ったサブレにのせ、フランスでは定番の発酵クリームを載せ、リンゴ本来の味わいとクリームのまろやかさがたまらない組み合わせです。

<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)
- 席数：2F カフェ 通常 約 60 席
- 定休日：無休
- 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
- 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.com TEL : 03-5157-8531 担当 : 篠崎