

## リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー

日本橋三越本店 2022 三越フランス展に 9 月 28 日～10 月 3 日 出店！  
「やっぱり フランスを愛してやまないチームリベルテの本気・本物の 6 日間！」  
をお届けいたします。



フランスの上質な素材と国内の旬な味わい、丁寧なモノづくりにこだわる「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、日本橋三越にて 2022 年 9 月 28 日（水）～10 月 3 日（月）開催される 2022 三越フランス展に出店いたします。

リベルテはこれまでフランスの食文化や食材、製法にこだわり抜きフランスの味わいをお届けしています。

「やっぱりフランスを愛してやまないチームリベルテの本気・本物の 6 日間！」と題し、フランスから直輸入している小麦粉を始め上質な食材を用いて、フランス愛に満ちたリベルテの職人がフランス展のために特別なパンをご用意しました。

またフランス展では日本で本格的な味わいとこだわりを持つ著名なシェフとタッグを組み、日仏がマリアージュした素晴らしい商品を提供してきました。今回は、一流ホテルの和食を極めたのちに銀座にお店を構える「銀座 稲葉」、フランスのバスク地方の名生ハムを扱う「ピエール・オテイザ」とリベルテはタッグを組み、リベルテでしか味わうことが出来ないスペシャル商品もご用意しました。さらに秋田 鹿角の農家さんが丹精込めて丁寧に育てた秋の味覚のリング「さんさ」を取り寄せ使用した特別なアップルパイも提供いたします。

フランス・日本の食を愛する者たちがお届けする、秋の味わいを 2022 三越フランス展でお楽しみください。

### 2022 三越フランス展概要

開催期間 2022 年 9 月 28 日（水）～10 月 3 日（月） ※最終日 18 時終了

開催場所 日本橋三越本店 本館 7 階 催物会場

## 銀座 稲葉×リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー



### 「銀座稲葉の和牛時雨煮玉子サンドイッチ」 ¥1,620 (税込)

銀座稲葉の「温故知新」の精神、そして試行錯誤を繰り返し独自に発展させ、世界に発信していかれる姿勢・想いはリベルテが伝えたいものと同じ、今回のフランス展で新たなサンドイッチを開発することになりました。

新しく生まれたサンドイッチには、リベルテが日本展開時にフランスのこだわりの「パン ド ミ ジャポネ」を使用。そこに銀座稲葉の朝食で大変好評な和牛時雨煮と、一晩かけて昆布のコクと旨味を閉じ込め、鰹でとった出汁の効いた玉子焼で仕上げた至福の逸品です。

素朴な中にも心を込めて食べていただく方の笑顔を想像し、職人たちが丁寧に創り上げたサンドイッチをお楽しみください。

## ピエール・オティザ×リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー



### その場で削った生ハムのバゲットサンド ¥1,080 (税込)

リベルテ自慢のバゲットで、フランスバイヨンヌ産の伝統的な12ヵ月熟成生ハムとフランス産 AOP バターをサンド。

会場出店場所の向かいにある「ピエール・オティザ」の店で削られた生ハムは、丁寧に熟成された旨味と塩味のバランスがちょうどよく噛むほどに味わいを感じられる逸品です。生ハム・バター・バゲットの美味しさがマリアージュした、シンプルでフランスらしいバゲットサンドです。

## リベルテこだわりの秋の味わい



### パン ド シャテーニュ ¥1,782 (税込) (日本製)

秋の味覚を代表する栗をふんだんに使用したハードパン「パン ド シャテーニュ」。

“シャテーニュ”はフランス語で“栗”を意味し、まるで栗を食べているような、風味をダイレクトに感じるパンに仕上げました。

フランス老舗製粉メーカー「ムーランブルジョワ社」より直送される小麦粉を用いた生地、栗を丸ごとゴロッと入れ、じっくり焼き上げました。栗本来の香り・甘みと小麦粉の風味、クラストの食感、クラムのもっちり加減など絶妙なバランスと味わいです。また香ばしく焼かれた姿は、栗がイガの中からのぞいているような、栗そのものを彷彿させるぷっくり丸い可愛いフォルムもこだわりのポイントです。



### ショーソン オ ポム スペシャル ¥497 (税込)

秋田の鹿角で丁寧に丁寧に育てられた、果汁が多く適度な酸味とさっぱりとした甘みがバランスよいリンゴ「さんさ」をたっぷり使ったオリジナルのアップルパイ。パティシエが折り重ねた生地の中に、さんさリンゴのコンフィチュールを挟み、香ばしく焼き上げました。バターの香り豊かなサクサク生地とリンゴの優しい甘さをお楽しみください。

この他、キノコとトリュフオイルを使ったもちもちパン「パングルモン シャンピニオン」や、お肉の旨味をパイ生地で閉じ込めた「ムッシュK のミートパイ」などおいしい秋の味わいをお届けいたします。

#### <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)
- 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 <https://www.libertejapon.com>  
Facebook <https://www.facebook.com/LiberteJapon/>  
Instagram <https://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)
- 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
- HP・SNS 各種：  
HP <https://www.libertejapon.com/kyoto/>  
Facebook <https://www.facebook.com/LiberteJapon/>  
Instagram <https://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](mailto:liberte@raysum.com)  
TEL：03-5157-8570 担当：篠崎