

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー ジェイアール京都伊勢丹「パン&スイーツフェスティバル」出店決定

上質なフランスの材料と味わいにこだわるリベルテは、京都で本物のフランスをお届けします



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、ジェイアール京都伊勢丹にて2022年10月12日(水)～24日(月)開催される『パン&スイーツフェスティバル』に京都店が出店いたします。

本フェスティバルでは、まるでフランスにいるかのような本物の味わいをお届けしたく、フランスから独自に仕入れたこだわり抜いた食材と、日本の魅力あふれるフレッシュな旬の食材や京都ならではの材料を使用した『パン&スイーツフェスティバル』限定の商品をご用意いたしました。そして、人気クロワッサンシリーズもブースにて実演販売致します。

ジェイアール京都伊勢丹「パン&スイーツフェスティバル」概要

開催日程：

2022年10月12日(水)～10月24日(月)

※10月18日(火)、10月24日(月)は午後6時終了

開催場所：ジェイアール京都伊勢丹 10階 催物場

詳細は公式ページへ https://www.mistore.jp/store/kyoto/event_calendar/bread_sweets.html

<先行販売パン&スイーツ>

酒粕クリーム抹茶デニッシュ 497円(税込)

京都市にある老舗「佐々木酒造」、宇治茶専門店「小澤清風園」とのコラボレーションにより生まれたデニッシュ。

しっとり食感のクロワッサンデニッシュ生地に石臼挽きの宇治抹茶を使用し、中には自家製カスタードクリームと酒粕を練り込み、まろやかな風味をプラス。程良い渋味と旨味が広がる特別な宇治抹茶と、ほのかに甘くなめらかな食感の酒粕がマリアージュした京都の味わいを封じ込めました。

日本茶インストラクターであり裏千家教授でもある店主にパンを焼き上げた生地に奥深く鮮やかな緑色が出て、他の材料とのバランスがちょうど良い抹茶を特別に選んでいただきました。





軽井沢いちごのフレジエ 789 円 (税込)

初夏から秋にかけて採取できる小粒の軽井沢いちごを、リベルテで最も人気の高いフランス版ショートケーキ『フレジエ』に使用。夏に食べられる国産いちごは希少で、小粒ながら香り良く酸味がしっかりあるので、カスタードとバターをブレンドした特製クリームとの相性も良く、フレジエにフレッシュさを演出してくれます。



ほうじ茶ティラミス 605 円 (税込)

芳醇なほうじ茶の香りとマスカルポーネのまろやかさ、チョコレートのコク、コーヒーをほのかに感じる新作プチガトー。

京都老舗宇治茶専門店「小澤清風園」の香ばしいほうじ茶を生地に、地元北山の珈琲店「サーカスコーヒー」とのオリジナルブレンドをシロップと中のババロアに使用。味わいに奥行きが加わり上品な仕上がりに。ふんわり白いマスカルポーネクリームをスマートなヴァローナのチョコレートが包み込む装いも美しいティラミスです。



秋田鹿角 紅玉 タルト タタン 638 円 (税込)

秋田 鹿角の農家さんが愛情たっぷりに育てた紅玉を砂糖とジンジャーと一緒にじっくり焼き上げたリンゴが主役のタタン。リベルテのタタンは、クレープのように積み上げた、ぷっくり丸いフォルムが印象的で、土台のサブレには、バターたっぷり使用。さらに美しい形の白いクリームにはほのかな酸味とコクを感じ、最高級のバニラヴィーンズを使用。

<実演販売パン>

本フェスティバルでは、リベルテを象徴するクロワッサンのシリーズを実演販売いたします。会場内にバターのおいしい香りをお届けいたします。



クロワッサン 432 円 (税込)

フランス産最高級の AOP バターと、ニュージーランド産グラスフェッドバターを惜しみなくふんだんに使い焼いた大振りながらも軽い仕上がりのクロワッサン。

クロワッサン リンツァー 497 円 (税込)

フランス産 AOP バターたっぷり使用した生地で自家製のフランボワーズコンフィチュールを巻き上げて香ばしく焼いた、真っ赤なしましまクロワッサン。

パン オ ショコラ スペシャル 465 円 (税込)

ショコラ生地とのバイカラーが可愛いパン オ ショコラ。フランス産最高級の AOP バターたっぷりクロワッサン生地とココア生地のサクサク食感と濃厚なコクを感じるフランスプレミアムショコラブランドカカオバリー®のバトンショコラの味わいが楽しめます。

<リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー>

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、手作りですべて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。

<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
 - HP・SNS 各種：
- HP <https://www.libertejapon.com/kyoto/>
Facebook <https://www.facebook.com/LiberteJapon/>
Instagram <https://www.instagram.com/libertejapon.kyoto/>

<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)
- ※カフェの営業時間は変更になる可能性があります。
- 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/>

<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：03-5157-8570 担当：篠崎