

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 「冬のおくりものギフト 2022」11/12(土)～予約販売開始

～大切な方へだからこそ感謝の気持ちを込めて、冬のおいしい味わいをお届け～



※写真はイメージです

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、年の瀬に感謝の気持ちと一緒に大切な方へ贈るギフトとして最適な『冬のおくりものギフト 2022』を提供いたします。2022年11月12日(土)より焼菓子ギフト2種、2022年11月23日(水・祝)より熟成シュトーレンの予約販売を開始いたします。そしてリベルテのオンラインストアでも同日より予約販売を承ります。

リベルテ HP : <https://libertejapon.com>

オンラインストア : <https://store.shopping.yahoo.co.jp/libertejapon2018>

リベルテがお届けする「冬のおくりものギフト 2022」では、フランスの伝統菓子をリベルテ流にアレンジした焼菓子に新たな冬の味わいを加えた、香り・食感・味わいが豊かな焼菓子ギフトセット2種をご用意しました。

新商品には、フランス語で「雪の玉」を意味するブルドネージュの爽やかなオレンジの香りが口に入れた瞬間広がる『ブルドネージュ オランジュ』、香ばしいキャラメルと赤ワインで煮込んだイチジクの味わいとバターのコクがマリアージュした『ケーキ キャラメルフィグ プティ』、人気のミエラはゴマを組み合わせ奥深い味わいとなった『ミエラ セザム』が登場します。また自家製フランボワーズコンフィチュールをスパイスの効いたサブレで挟んだ『サブレ コンフィチュール』もツリーの型でくり抜かれた冬バージョンに。そして香り高い貴腐ワイン入りのバタークリームと、ラム酒漬けレーズンをサクサクサブレで挟んだ『ラム レザン』も詰め合わせました。

さらにクリスマスまでのひと時をご家族や大切な方とゆっくりと味わっていただきたく、ご用意した「熟成 シュトーレン」は、グラッパとラム酒にレーズンやオレンジ、クルミなど数種類をブレンドし、じっくりと半年以上漬けた、こだわりのシュトーレンです。自家製ルヴァンのほのかな酸味が効いた生地、お酒の香りとフルーツの甘み、ナッツのコクを閉じ込めました。少しずつスライスして、お酒や紅茶と一緒に楽しみください。

今年一年の感謝の気持ちと共に、お世話になった大切な方へ、リベルテの「おいしい幸せ」を詰めたギフトをお届けください。

・添加物を限りなく使わず、香り・食感・味わいが豊かな焼菓子ギフトセット 2 種 11月12日(土)より



焼菓子ギフトセット M 3,350 円 (箱付・税込) 数量限定

- サブレ コンフィチュール (冬 ver./期間限定)
- ミエラ セザム (NEW) ● ラム レザン
- ケーク フリュイ プティ ● サブレ ショコラ
- ブールドネージュ オランジュ (NEW)

※写真はイメージです



焼菓子ギフトセット L 5,300 円 (箱付・税込) 数量限定

- サブレ コンフィチュール (冬 ver./期間限定) ● ラム レザン ×2
- ミエラ セザム (NEW) ×2 ● ケーク フリュイ プティ ×2
- ケーク キャラメルフィグ プティ (NEW) ×2 ● サブレ ショコラ 1/2
- ブールドネージュ オランジュ (NEW) ● ブールドネージュ ルージュ

※写真はイメージです

・クリスマスまでのひと時を楽しむシュトーレン 11月23日(水・祝)より



熟成 シュトーレン 3,780 円 (箱付・税込) 数量限定

自家製ルヴァンのほのかな酸味の効いた生地にお酒の香りとフルーツの甘み、ナッツのコクが加わった奥深い味わいのシュトーレン。

※写真はイメージです

・遠方の方へ感謝の気持ちと一緒に贈るには、リベルテのオンラインストアからどうぞ

冬のおくりものギフト 2022 の商品は、リベルテのオンラインストアでも予約販売を承ります。
遠方の大切な方への贈り物にご活用ください。

オンラインストア▼

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

<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)
※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/>

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/>

<本件に関するお問い合わせ>

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