

**リベルテから元気とおいしい幸せをお届け  
瀬戸内（江田島）産の紅はっさくを使用したケーキなど  
元気あふれるビタミンカラーの「夏のおくりもの」を6/18（金）から販売**

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、“コロナ禍でもご家庭に元気とおいしい幸せをお届けしたい”との想いを込めた、特別なギフト「夏のおくりもの」4種を6/18(金)から販売いたします。なお事前予約販売の受付は、6/1（火）から開始いたします。

今年も職人がひとつひとつ丁寧に作り上げた焼菓子ギフト3種と、さわやかな夏の味わいのギフトソルベ1種をご用意いたしました。

普段なかなか会えないご家族やお世話になった方への夏のご挨拶に、リベルテの職人が心を込めて手作りした上質な「夏のおくりもの」をぜひ贈ってみませんか？

便利なオンラインストアもぜひご利用ください。

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



## 「夏のおくりもの」 詳細

フランス発・リベルテは今年の「夏のおくりもの」では、夏色ビタミンカラーの柑橘パウンドケーキやサブレなど、長引くコロナ禍でもテーブルに並べるだけで思わず元気がもらえて、ステイホームをもっと楽しめる華やかな見た目の焼菓子をご用意しました。その他、京都や瀬戸内産の食材も使いフランスと日本、それぞれの味わいを取り入れた新商品や、ティータイムにぴったりな一口サイズの焼菓子、夏のスイーツ ソルベなど幅広いラインナップが勢ぞろい。

お世話になった方へのギフトとしてはもちろん、ご自宅用の“お取り寄せスイーツ”としてもおすすめです。

予約表はこちらより▼

東京本店 <https://bit.ly/3wBHYYK>

京都店 <https://bit.ly/3hT6z7f>

### □ 焼菓子セット

「焼菓子 S セット ケーク “はっさく”」 2,160 円（税込）箱付き

広島・江田島産の紅はっさくをまるごと使用し「フランス×瀬戸内」のコラボレーションで誕生した「ケーキ “はっさく”」。瀬戸内の太陽を浴びて育った紅はっさくのほろ苦さとさわやかな香りが調和した、甘すぎない味わいです。焼き上がりに加えたオレンジリキュールシロップが華やかに香る、夏にぴったりのパウンドケーキ。



「焼菓子 M セット」 3,860 円（税込）箱付き

人気のサブレシリーズをはじめ、京都の宇治抹茶をぜいたくに使用した新作「ティグレ “抹茶”」など 5 種の焼菓子を詰めたセット。生地がトラのしま模様に見えることから「ティグレ」と名付けられたフランスの焼菓子のリベルテ流にアレンジした「ティグレ “抹茶”」。宇治抹茶入りの生地に小豆を練り込み、さらに中央には京都老舗日本茶専門店のほうじ茶を使用したガナッシュを流し込んで仕上げました。

その他、バターを練り込んだサブレに爽やかなシトロンクリームを挟んだ「サブレ シトロン フロマーージュ フレ」や、香ばしいキャラメル、バターのココ、アーモンドの食感が絶妙な「ミエラ」などがラインナップ。



- ・サブレ シトロン フロマーージュ フレ(新作)
- ・ブールド ネージュ ルージュ (新作)
- ・ティグレ “抹茶” (新作)
- ・サブレ コンフィチュール(夏 ver.)
- ・ミエラ

#### 「焼菓子Lセット」6,450円(税込)箱付き

焼菓子6種に「ケーキ “はっさく”」が入った豪華なセット。

甘さ控えめで香ばしく、見た目が雪玉のようにコロコロした新作「ブールド ネージュ」は2種をご用意。ローストくるみを使用した風味豊かな「ブランシュ」と、3種のベリー（フランボワーズ、ベリー、クランベリー）の甘酸っぱさとくるみの豊かな風味が口に広がる「ルージュ」があります。また、リベルテ定番人気の「サブレ コンフィチュール」は7月14日のフランス共和国の建国記念日を祝し、エッフェル塔の形にくり抜いた夏バージョンが登場。



- ・ケーキ “はっさく” (新作)
- ・サブレ シトロン フロマーージュ フレ(新作)
- ・ブールド ネージュ ルージュ (新作)
- ・ブールド ネージュ ブランシュ (新作)
- ・ティグレ “抹茶” (新作)
- ・サブレ コンフィチュール (夏 ver.)
- ・ミエラ

## □ギフトソルベセット

「リベルテギフトソルベ」 4,350 円（税込）梱包箱代・送料込み

瀬戸内の江田島市にあるアイスメーカーのソルベをリベルテ流にアレンジして作った 2 種のソルベをお届けいたします。

広島県産レモンの果汁とレモンピールがたっぷり入ったソルベに、リベルテを代表する「タルト シトロン」のクリームで挟んだ「せとうち シトロン」。まろやかな酸味のクリームを瀬戸内のみかんにブレンドした「ラフィネ みかん」。それぞれが 3 個ずつ入った計 6 個セット。



## <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
- HP・SNS 各種 :  
www.liberteiapon.com  
www.facebook.com/LiberteJapon/  
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) ※緊急事態宣言中はアルコールの提供を中止
- 席数 : カフェ約 70 席
- 定休日 : 無休
- HP・SNS 各種 :  
www.liberteiapon.com/kvoto/  
www.facebook.com/LiberteJapon/  
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.jp

TEL : 03-5157-8570

担当: 森脇・篠崎