

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東海エリア初出展！
8/25（水）～31（火）ジェイアール名古屋タカシマヤ
「フランス展 2021 La vie est belle! ～人生は素晴らしい～」に出展
～限定商品や先行販売など、ここでしか味わえない本当においしいパリのパンが登場～



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、ジェイアール名古屋タカシマヤにて8/25（水）から31（火）まで開催される「フランス展 2021 La vie est belle! ～人生は素晴らしい～」に出展いたします。リベルテは今回東海エリア初の出展となり、会場では実演販売も行います。

本催事では、会場で焼き上げるフランス産最高ブランドのAOPバターをたっぷり使用した不動の人気商品「クロワッサン」をはじめ、フランボワーズコンフィチュール入りの「クロワッサン リンツァー」、またギフトとしても人気の「カヌレ」などのパンや焼菓子、土日限定のあんこを練り込んだ食パンもご用意。

また、赤ワインの芳醇な香りが際立つ「パン オ ヴァン フリュイ」を東京本店・京都店での秋販売に先立ち、会場にて先行販売いたします。フランス直送の小麦粉と北海道産の小麦粉、自家製ルヴァンをブレンドしたバゲット生地、赤ワインで漬けたフィグ（イチジク）やナッツを練り込み焼き上げた秋を先取りしたリッチパンです。東海エリアでリベルテのパンが味わえるのはこの期間だけ。ぜひこの機会にパリのおいしい味わいをお楽しみください。

【フランス展 2021 La vie est belle! ～人生は素晴らしい～ 詳細】

期間: 8/25（水）～31（火）10:00～20:00（最終日 31 日のみ 17:00 まで）

会場: ジェイアール名古屋タカシマヤ 10 階 催会場

住所: 名古屋市中村区名駅一丁目 1 番 4 号

※緊急事態宣言などが発令された場合、営業時間を変更する可能性があります。

□ **会場販売パン 一例** ※全て数量限定のため、なくなり次第終了となります。

パン オ ヴァン フリュイ (PAIN AUX“VIN”FRUITS)

★会場先行販売・各日数量限定



価格:1,188 円 (1/4) 648 円 1/8 (税込)
フランス老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」から直送される小麦粉と北海道産の小麦粉、自家製ルヴァンを使用し、外はカリッと中はもっちり、ずっしりとした食感に焼き上げました。
生地の中に赤ワインと赤ワインで漬け込んだフィグ、ナッツ、ドライレーズンをふんだんに練り込んでいるため、赤ワインの芳醇な香りをお楽しみいただけます。

クロワッサン リンツァー (CROISSANT LINZER)

★会場で焼き立てを提供・各日数量限定



価格:465 円 (税込)
フランスから直送される上質な小麦粉、フランス産 AOP 発酵バター、そしてグラスフェッドバターをふんだんに使用したサクサクのクロワッサン生地に、フランボワーズコンフィチュールを入れたリベルテ特製ヴィエノワズリー。可愛い真っ赤なしましまが特徴的で、ステイホーム中の“おうち時間”を華やかにしてくれます。

あん フランセ (AN FRANÇAIS)

★土日のみ数量限定



価格:702 円 (税込)
ふんわり柔らかい卵入り人気食パン「パン ドミ フランセ」に鎌倉の老舗「山屋製餡所」が丹精込めてリベルテのためだけに手作りした、つぶあんを練り込んだ風味豊かな食パン。リベルテのコンセプトにも通じる「山屋製餡所」の丁寧なものづくりと想いに共感し、コラボレーションが実現しました。
東京本店にて曜日限定で販売している本商品を特別に販売します。

明太フランス (“MENTAIKO” FRANCE)

★会場限定



価格:368 円 (税込)

福岡市博多区「檜崎商店」の人気商品、青唐辛子入り明太子をオリジナルのバゲットにたっぷり塗り、カリッと香ばしく焼き上げました。青唐辛子入り明太子は「iTQi (国際味覚審査機構)」優秀味覚賞 2 つ星を受賞した人気商品。明太子に、フランス産 AOP バターをブレンドしコクをプラス。

この他にも、ご家族で朝食に楽しめるバゲットや、日本では珍しいバターと卵たっぷりリッチブリオッシュ食パン「ブリオッシュ ナンテール」など、人気商品を多数ご用意しております。

リベルテでは、催事出展の際にも感染対策（マスク着用、手指消毒等）を徹底して行います。お客様に安心してご購入求めいただけるよう、努力してまいります。

<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)
※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 (2021 年 8 月 17 日 (火) 18 日 (水) 19 日 (木) は夏季休暇となります)
- 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.co.m
TEL：03-5157-8570 担当：森脇・篠崎