

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 2021 三越フランス展に出展  
**「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  
**「日本オーベルジュ協会」所属の名シェフ 3 名とのコラボサンドなども発売**

～開催期間：2021年9月29日（水）～10月4日（月）～



日本オーベルジュ協会 コラボ限定商品



2021 三越フランス展限定 リベルテ新商品

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、日本橋三越本店にて9月29日（水）～10月4日（月）まで開催される2021 三越フランス展に出展いたします。

今回リベルテでは「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、フランスから直送した特別な種類の粉を使用した、粉の香りや旨味を噛むほどに感じる「パンドミ」や「セーグルパン」などの新作をご用意いたしました。またリベルテと同じくフランスを愛し、フランス食文化を広めている「日本オーベルジュ協会」の名シェフら3名とコラボレーションします。日本初のオーベルジュで、日本オーベルジュ協会会長を務める「オーベルジュ オー・ミラドー」の勝又登シェフ。北海道・真狩村でミシュラン一ツ星の「レストラン マッカーナ」でオーナーを務める中道博シェフ。長崎県の西の端、大島の豊かな自然に囲まれた「オーベルジュ あかだま」の中村浩徳シェフが参加します。

丁寧な伝統的製法で手作りこだわるチームリベルテと、日本にフランス文化を根付かせるため各地域の生産者とつながり、食材を最大限に活かした料理を作るオーベルジュシェフが本催事のために特別に団結。フランス料理とリベルテのパンがマリアージュした、サンドイッチやタルティーヌなど、会場でしか味わえない特別な商品を限定発売いたします。

催事会場では、この他フランス政府認定小麦粉ソバージュのバゲットや大人気カヌレの限定フレーバーなど、会場限定のパンやスイーツが登場。

コロナ禍で渡航することができない中でも、フランスの魅力をたっぷり味わっていただける“本気・本物”のパン・スイーツを、2021三越フランス展にてぜひお試しください。

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、お客様に安心してご購入いただけるよう、努力してまいります。

**【日本橋三越本店 2021 三越フランス展 詳細】**

日時：2021年9月29日（水）～10月4日（月）午前10時～午後7時（最終日は午後6時まで）

会場：日本橋三越本店 本館7階 催事会場

住所：東京都中央区日本橋室町1-4-1

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間の変更や混雑時は入場が制限される場合がございます。

■ **日本オーベルジュ協会 コラボレーション限定パン** ※全て数量限定のため、なくなり次第終了となります。

**神奈川県・芦ノ湖 日本オーベルジュ協会会長、日本初のオーベルジュ「オーベルジュ オー・ミラドー」の勝又登シェフ**



□ **ムッシュ K.のクロックムッシュ (ハム) 価格：756 円 (税込)**

古くからフランスで親しまれているクロックムッシュを独自にアレンジ。ハムと自家製のベシャメルソース（ホワイトソース）のマリアージュと、軽い食感ながらもしっかりとした味わいが特長です。

□ **ムッシュ K.のミートパイ 価格：486 円 (税込)**

フランス伝統のミートパイをアレンジ。生地にはリベルテ自慢のクロワッサンの二番生地を使用し、素材を余すことなく活用しています。フリングには牛肉、栗、レーズンなどと赤ワインを混ぜた具材を使用し、おいしさを閉じ込め焼き上げています。

**北海道・真狩村 国内 2 番目のオーベルジュ、中道博シェフがオーナーのミシュラン一ツ星「レストラン マッカリーナ」**



□ **ラクレットチーズのタルティーヌ ～フルール仕立て～ 価格：756 円 (税込)**

北海道十勝で作られたラクレットチーズと、なめらかな味わいのメインのマッシュ、そしてリベルテのパン ド ミ ジャポネと組み合わせ、香りとコクにふんわり触感が楽しめるタルティーヌ。パン ド ミにまるでベールのようにチーズをかけ、見た目の味わいもワンランク上の特別なサンドをぜひご自宅でお楽しみください。

**長崎県・大島 「オーベルジュ あかだま」の中村浩徳シェフ**



□ **フランスと日本愛に満ちた 3 種のサンドイッチ 価格：1,620 円 (税込)**

長崎県で育った伊勢海老や地魚を用いた中村シェフの料理をベースに、バケットと組み合わせたサンドイッチセット。

**伊勢海老のサンド** : 伊勢海老、新鮮なトマト、レタス、アボカドに、海老の濃厚な甘みとコクを感じるアメリカヌソースがアクセント。

**白身魚のリエツサンド** : 長崎県・五島灘で伊勢海老を取る際に、一緒に網に掛かった白身魚を使用。数種類の地魚の自然の味わいとオリーブオイルやハーブのマリアージュが楽しめるサンド。自然豊かな大島の地魚を存分にお楽しみください。

**幸せチーズサンド** : 北海道「しあわせチーズ工房」の日本一のチーズ「幸（さち）」と生ハムのサンド。シンプルながらチーズのコクとバゲットの粉の旨味に、生ハムの塩味がアクセントに。噛むほどに感じる味わいをお楽しみください。

## 日本オーベルジュ協会 会長／オーベルジュ オー・ミラドー 勝又登シェフからのメッセージ



日本国内のオーベルジュは、フランスのその良さを継承しながらも日本独自のものとして発展してまいりました。1987年に日本で初めてのオーベルジュ「オー・ミラドー」が誕生してからずっと、その土地土地の食材や風土を大切にしながらその素晴らしさを料理という手段でお客様に伝えています。2021 三越フランス展にあたり、リベルテのフランス産小麦を使用したパンへの情熱に触れ、私たちが日々思う「日本各地の食材への情熱」に通ずるものを感じ、こうしてコラボレーションさせていただくこととなりました。

昨今は旅に出るのがなかなか難しいと感じられるご時世ですが、旅先での食の喜びを少しでもご自宅で感じていただけるよう、2021 三越フランス展限定のパンをご用意いたしましたのでぜひご賞味ください。

### ■ 2021 三越フランス展限定 新作パン ※全て数量限定のため、なくなり次第終了となります。



#### □ トゥルト ド セーグル 1,728 円、1/2 864 円、1/4 432 円（税込）

フランス産のライ麦粉 100%を使用。ライ麦の風味とほどよい酸味が感じられるしっかりとした味わい。じっくり焼き上げた「トゥルト ド セーグル」は、外はカリッと、内はしっとりもちりとしたクセになる食感です。チーズとの相性も◎！

#### □ 北欧のパン ド ミ（古代小麦粉使用）648 円（税込）

北欧で生まれた黒パンをリベルテ流にアレンジ。フランス産の古代小麦粉（エポートル）とライ麦粉を使用し、オーツ麦、ヒマワリ種、ゴマ、アマニなど約 9 種類の穀物（マルチシリアル&セリアル）を生地に練り込み、さらに上にもセリアルをふりかけて焼き上げました。ふんわりしっとりした生地と穀物の独特な食感と香ばしさをお楽しみください。

#### □ 全粒粉のパン ド ミ 584 円（税込）

フランス老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」から直送の石臼挽きた全粒粉を 100%使用。ビタミン、ミネラル、食物繊維など豊富な全粒粉の香ばしい香りと、しっかりとした噛み応え、ナチュラルな味わいがお楽しみいただけます。

#### □ パン ド セーグル フリュイ 735 円（税込）

ライ麦粉の生地、レーズン、クランベリーなどのフルイ（フランス語でフルーツの意味）とくるみを練り込み焼き上げました。ライ麦粉の酸味とフルーツのほんのりとした甘みを感じられる味わい。可愛い木型のボックスに入れて提供いたします。

### <日本オーベルジュ協会>

日本オーベルジュ協会は、フランス発祥でありながら、日本各地にも数多く点在するようになった<宿泊設備を備えたレストラン> = オーベルジュという施設形態を、より多くの人に知ってもらうことが最も重要なことと考えています。自然環境などの地域性を活かしながら、地元の食材を使った料理の提供に努力を惜しまないオーベルジュは、その土地ならではの食事を楽しみとする旅行者の期待に応えられる存在です。

また、食の安全や健康への影響、食材の品質に一般旅行者の関心が高まりつつある現在、オーベルジュの存在は食事先を選択する際に、指標の一つともなるはずです。

オーベルジュでの食体験によって得られる、日本の食の豊かさやすばらしさを国内はもとより世界へも伝えていくこと。それが、私たち日本オーベルジュ協会の願いであり、大きな努めなのです。

### <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、アルコール提供を中止し、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：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)  
※緊急事態宣言期間中は、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：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.co.jp](mailto:liberte@raysum.co.jp)

TEL：03-5157-8570 担当：森脇・篠崎