

**3周年を迎えたリベルテ・パティスリー・ブーランジェリー京都店
「KARASUMA 大茶会 其の五」に参加決定！
京都を元気にする想いを込めて「佐々木酒造×小澤清風園」京都づくりの限定コラボ商品を発売
期間：2021年10月27日（水）～11月2日（火）**

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）京都店は、10月27日（水）から11月2日（火）まで開催される「KARASUMA 大茶会 其の五」に参加いたします。

「KARASUMA 大茶会」は四条烏丸を舞台に、多様なお茶の楽しみ方を通じて人と町をつなぐことを目的とした、大丸京都店主催のお茶の祭典です。「大丸・松坂屋」アプリユーザー限定でさまざまな特典がリベルテを含む15店舗と2施設で楽しめるほか、大丸京都店で開催されるお茶時間の楽しみ方にまつわる企画などもあり、地域密着型のイベントです。

本イベントに合わせて、リベルテ京都店では今年10月にオープン3周年を迎えた感謝の気持ちと京都全体が元気になるように想いを込めて、同じく京都市にある老舗「佐々木酒造」、宇治茶専門店「小澤清風園」とコラボレーションした、「酒粕クリーム抹茶デニッシュ」を本日より期間限定発売いたします。



「酒粕クリーム抹茶デニッシュ」 税込価格：テイクアウト 410円 イートイン 418円

しっとり食感のクロワッサンデニッシュ生地にはフランス直送の上質な小麦粉、フランス産 AOP バターに加え、創業140年以上続く宇治茶専門店「小澤清風園」の石臼挽きの宇治抹茶を使用。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。さらに中には、自家製カスタードクリームと120年以上の歴史を持つ老舗「佐々木酒造」の酒粕を練り込み、まる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。長く愛される地元の素材を使用し「地産地消」を通じて、多くの方に名品を知っていただき、楽しんでいただきたいとの想いを込めて作り上げた限定商品です。7日間にしか味わえない特別な1品をぜひお楽しみください。

※ご購入の際はレジにて「大丸・松坂屋」アプリ内のお知らせ欄にある「KARASUMA 大茶会パス」をご提示ください。

「佐々木酒造」について

1893年（明治26年）創業の老舗造り酒蔵。世界遺産「二条城」からほど近い場所で、かつて豊臣秀吉がその土地の“水の良さ”にほれ込み、自分の家として建てた「聚楽第」の跡地にある蔵元。リベルテでは2021年7月から9月まで「佐々木酒造」の酒粕を使った「酒粕 クリームデニッシュ」を発売。皆様よりご好評いただき、今回第2弾となるコラボレーションが実現。

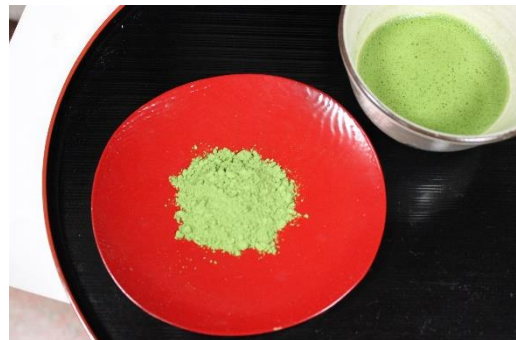
HP : <https://www.jurakudai.com/>



「小澤清風園」について

創業140余年の宇治茶専門店。東寺に参拝する人々に宇治茶を提供すべく、明治の初めに東寺の向かいの土地で創業。宇治の生産農家と連携し「清風園の味」を丁寧に作り、お客さまに提供。また若い世代に向け抹茶体験会を開催されるなど、京のお茶を多くの方に広めていく活動にも力を入れられており、地元でも愛される人気店。

HP : <https://www.seifuuen.jp/shop/>



【大丸京都店 KARASUMA 大茶会アプリ会員限定特典 参加方法】

1. 大丸・松坂屋アプリをダウンロード。
2. アプリ内のお知らせ欄にある「KARASUMA 大茶会パス」を確認（10/27よりアプリ内に掲載開始）。
3. 対象店舗で画面を提示。

※期間中、何度でも特典をご利用いただけます。

大丸・松坂屋アプリのダウンロードはこちらから▼

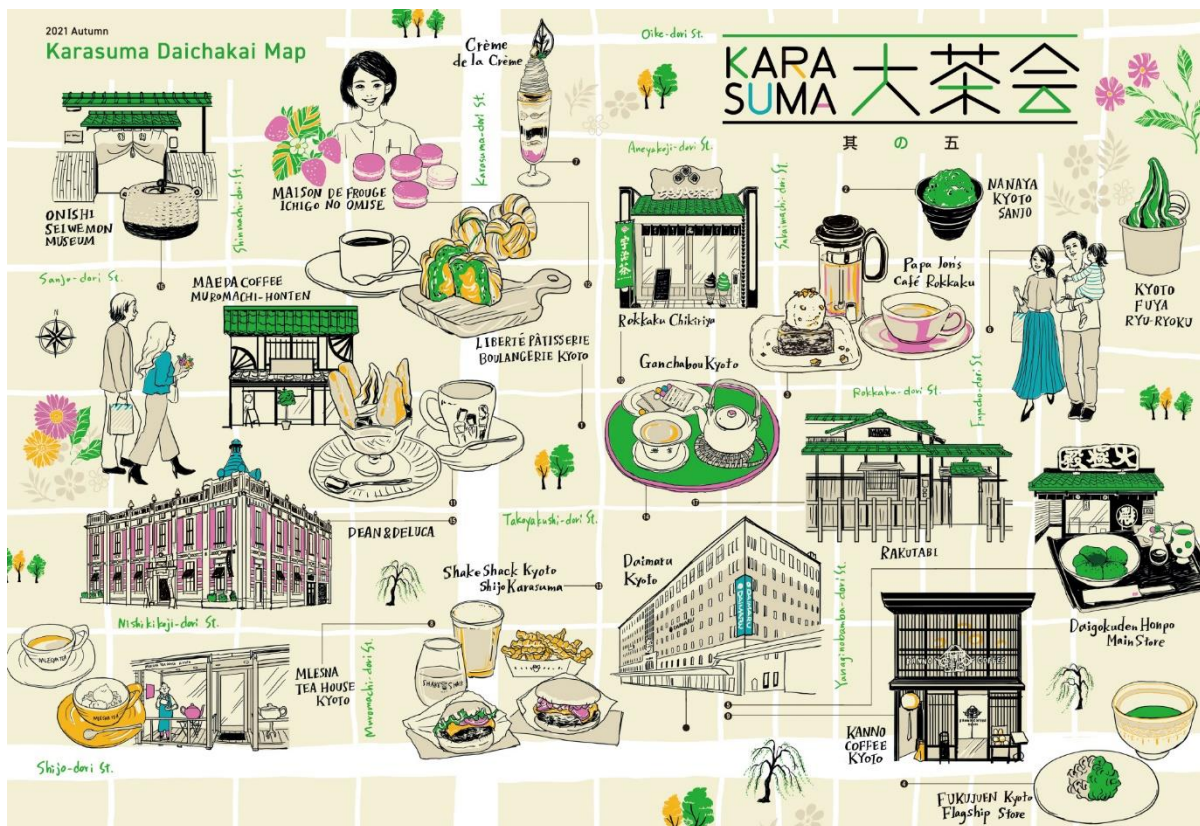


URL : <https://dmdepart.jp/app/>

◎対象店舗：リベルテ京都店、大丸京都店各階喫茶・レストラン、そのほかの四条烏丸周辺店舗。

詳しくは大丸京都店 KARASUMA 大茶会 HP まで▼

https://www.daimaru.co.jp/kyoto/contents/daichakai_vol5/



<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.co.jp

TEL：03-5157-8570 担当：森脇・篠崎