

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー京都店 3周年スペシャル企画  
**京都花脊 老舗料理旅館「美山荘」主人 中東久人氏監修**  
**丹波黒豆を使った、アニバーサリーデニッシュ 11/19 発売！**  
～2022/1/10 までの期間限定販売～



京都を元気にするプロジェクト 第一弾

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5日にオープン3周年を迎えたことを記念し、京都・花脊（はなせ）の「摘み草料理」で有名な老舗料理旅館、「美山荘」のご主人 中東久人氏（なかひがし ひさと）が監修した『丹波黒豆ときなこのアニバーサリーデニッシュ』を、11月19日（金）よりリベルテ京都店限定で発売いたします。

「美山荘」は野山で摘み取った旬の草花や野菜に野草やきのこ、清流を泳ぐ魚、地の珍しい食材などを用いて茶懐石の形に整えた独自の料理「摘み草料理」で大変有名な旅館です。

地域とのつながりと本当においしい味わいを追求し続けることを大切にし、「100年前からそこにあるかのような店作り」を目指すリベルテの想いに共感いただき、1895年創業、司馬遼太郎や白洲正子などの文化人に愛されてきた格式と伝統のある老舗料理旅館「美山荘」とのコラボレーションが実現しました。

「美山荘」四代目の当主、中東久人氏に監修いただき、3周年を迎えることができた感謝の気持ちと、京都全体が元気になるようにとの想いを込めた、スイーツのような繊細さを兼ね備えたアニバーサリーデニッシュを作り上げました。丹波産の大粒の黒豆とそのきな粉、上品な味わいの丹波産小豆、渋皮煮を、リベルテ自慢のクロワッサンの2番生地と組み合わせ、マスカルポーネを忍ばせた京都とパリが融合した品の良い味わいです。豊富な知識と卓越した調理技術を持つ中東氏にサポートいただき、リベルテの職人が試行錯誤を重ねて作りあげた自信作です。

また2022年1月1日（土）～3日（月）の3日間は、金粉をのせた特別バージョンがお正月に登場します。秋深まるこの季節にぴったりな、リベルテがお届けするスペシャル商品「丹波黒豆ときなこのアニバーサリーデニッシュ」をお楽しみください。

京都花脊 老舗料理旅館「美山荘」主人 中東久人氏監修

「丹波黒豆ときなこのアニバーサリーデニッシュ」 価格：389 円（税込）

販売期間：2021 年 11 月 19 日～2022 年 1 月 10 日



生地にはフランス直送の上質な小麦粉とフランス産 AOP バターをたっぷり使用したリベルテ人気商品「クロワッサン」の 2 番生地を使い、食材を余すことなく活用。生地に栗の渋皮煮のシロップを塗ることで、ほのかな甘みとしっとりさを加えました。またその上には、独特の手法でじっくり炒り上げられた京都・丹波産の黒豆、添加物を使用せず伝統製法で作られた丹波産の粒あん、甘みのある渋皮煮の栗きんとんを使用。仕上げに、生乳 100%の北海道産マスカルポーネに、丹波産の黒豆きな粉を混ぜたクリームをたっぷり絞りました。「美山荘」がある花背の里山をイメージし絞り上げ、豊かな自然の景色を表現しています。

お菓子作りの繊細さを取り入れた、丁寧な物づくりを心がけるリベルテならではのこだわりと工夫を詰めた逸品です。上質な「フランス × 京都」の食材の香り・食感・味わいのマリージュをお楽しみください。

### 「美山荘」中東 久人氏 コメント

同じく京都に店舗を構えるリベルテと皆さまに喜んでいただける商品を作りあげたことを、大変うれしく思います。フランスにルーツを持つリベルテと、フランスのエッセンスを大切にしながら京都の食材を取り入れて作った商品です。ぜひ皆さま、リベルテ京都店にてお楽しみください。

「美山荘」は摘み草料理をますます進化させ、今後も邁進して参りますので、ぜひ京都にお越しの際はお立ち寄りください。

### <中東 久人氏 略歴>

1995 年に「美山荘」の店主に就任。英国ブラッドフォード大学でホテル経営学を学び、その後フランスのパリ大学ホテル経営学科へ留学。日本に帰国後、金沢にある日本料理店で料理修業を積んだのち、「美山荘」を当主として継承。自ら山や川で旬の食材を採り、四季折々の料理を提供し国内外に多くのファンがおられます。

### 「美山荘」について

創業 1895 年の「摘草料理」で有名な老舗料理旅館。京都の花背（はなせ）に再興された峰定寺の宿坊として始まり、司馬遼太郎や白洲正子などの多くの文化人にも愛されてきた歴史を持つ。コロナ禍でもお客さまにご自宅で「美山荘」の味を味わって頂きたいという想いから、オンラインショップを開設されています。

HP : <http://miyamasou.jp/>

### <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。

### <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](mailto:liberte@raysum.co.jp)  
TEL：03-5157-8570 担当：篠崎・森脇