

2012年12月吉日
株式会社フォーシーズ

フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が贈るいちごの新作商品
「ストロベリーフェア」開催

2013年2月15日(金)～4月15日(月)

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店、ル パン ドゥ ジョエル・ロブションにて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿、六本木、丸の内)、ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ内 ShinQs)では、2013年2月15日(金)より、「ストロベリーフェア」として期間限定で苺を使用した新作6品を含め、菓子&パン合わせて12種類の特別商品の提供を開始いたします。

【展開概要一覧】

NO.	商品名	価格(税込)	販売期間	取扱店舗			
				ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション			ル パン ドゥ ジョエル・ロブション
				恵比寿	六本木	丸の内	
1	オペラフレーズ	525 円	2013年2月15日(金) ～4月15日(日)	○	○	○	-
2	苺とミルクのプリオッシュ	336 円		○	○	○	○
3	苺とクランベリーのセーグル	2,100 円/ 1,050 円		○	○	○	○
4	苺とホワイトチョコのリュスティック	388 円		○	○	○	○
5	苺とバジルのクグロフ	315 円		○	-	○	-
6	苺とリュバープのデニッシュ	346 円		○	○	○	○
7	苺とチーズクリームのカロワッサン	346 円		○	○	○	○
8	苺のスコーン	262 円		-	○	-	-
9	フロマージュフレーズ	525 円	2013年3月21日(木) ～4月15日(日)	○	○	○	-
10	モワルーフレーズ エ ショコラ	546 円		○	○	○	-
11	タルトフレーズ	598 円		○	○	○	-
12	苺とライチのエクレール	399 円		○	○	○	-

旬の苺をたっぷりとし、ジョエル・ロブション氏が提唱する「シンプル・フレンチ」の要素を盛り込んだ、目にも鮮やかな商品を取り揃えております。毎年人気の「タルトフレーズ」や「苺とリュバープのデニッシュ」をはじめ、今年の新作6品(上記表の青文字商品 1～4、9、10)をご用意いたしました。この時期だけしか味わえない苺をたっぷりとした旬の味覚をこの機会に是非お楽しみください。



《本件に関するお問い合わせ先》
 ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局/㈱イニシャル
 担当: 吉本、橋本、秋山 TEL: 03-5572-6064/FAX03-5572-6065
 (株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239

<添付資料①>

恵比寿、六本木、丸の内で開催している「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」、渋谷ヒカリエ内 ShinQs にある「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」では 2013 年 2 月 15 日(金)より、春の気配を感じられる苺の商品を多数ご用意致します。

※写真は実物とことなることもございます。また、店舗によっては一部取扱のない商品がございます。商品によっては発売時期が異なりますのでご注意ください。

【商品ラインアップ】

ー商品① / 商品名: オペラフレーズ<<新商品>>

■価格:525 円(税込)

■概要:苺のガナッシュ、クリーム、ジュレをジョコンドの生地でサンドしました。

生地にはライム風味のシロップを染み込ませました。



ー商品② / 商品名: 苺とミルクのブリオッシュ<<新商品>>

■価格:336 円(税込)

■概要:ミルククリームを絞って苺のコンポートを持ったブリオッシュです。ミルクのまろやかさと苺の酸味がマッチした一品。



ー商品③ / 商品名: 苺とクランベリーのスーグル<<新商品>>

■価格:2,100 円/ハーフ 1,050 円 (税込)

■概要:レーズン酵母を使ったスーグルの生地には、苺、クランベリー、くるみ、アーモンドプードル、パン粉を混ぜ込みました。



ー商品④ / 商品名: 苺とホワイトチョコのリュスティック<<新商品>>

■価格: 388 円 (税込)

■概要: リュスティックにホワイトチョコとマカダミアナッツ、キルシュ漬けにしたドライストロベリーを混ぜたリュスティックです。



ー商品⑤ / 商品名: 苺とバジルのクグロフ

■価格:315 円(税込)

■概要:バターたっぷりの生地にてチェリーのお酒に漬けたドライ苺と、フレッシュバジルとライムの果汁を練り込んで爽やかに仕上げました。



ー商品⑥ / 商品名: 苺とリュバープのデニッシュ

■価格:346 円(税込)

■概要:バニラたっぷりのクレームパティシエールに、リュバープのジャムをしのばせました。上にはたっぷりのフレッシュの苺がのっています。



—商品⑦ / 商品名: 苺とチーズクリームのカロワッサン

■価格: 346 円(税込)

■概要: 自家製カスタードクリームと苺のコンポートをはさんだカロワッサン。アーモンドクリームと苺のフリーズドライパウダーをかけて焼き上げています。



—商品⑧ / 商品名: 苺のスコーン(六本木店限定)

■価格: 262 円(税込)

■概要: 苺味の生地にはホワイトチョコレートとキルシュ漬けのドライストロベリーを混ぜ込みました。



—商品⑨ / 商品名: フロマーージュフレーズ(3月21日発売)

■価格: 525 円(税込)

■概要: 濃厚な苺のチーズケーキと柔らかなマスカルポーネのムースを重ね、中には甘味を抑えたコンフィチュールを入れました。



—商品⑩ / 商品名: モワルーフレーズ エ ショコラ(3月21日発売)

■価格: 546 円(税込)

■概要: 苺の果汁から作ったジュレと苺の焼きドーナッツを重ね、ヘーゼルナッツ風味のチョコレートクリームを合わせました。苺のクーリーをスポイトに入れ、あとからソースとしてかけていただけます。



—商品⑪ / 商品名: タルトフレーズ(3月21日発売)

■価格: 598 円(税込)

■概要: ピスタチオ風味のクレームダイヤモンドを使用したサクサクタルトに、旬の苺をふんだんにあしらったひと品です。



—商品⑫ / 商品名: 苺とライチのエクレール(3月21日発売)

■価格: 399 円(税込)

■概要: 苺とライチのジュレ、苺の生クリーム、カスタードクリームを、シュー生地ではさみました。苺の酸味とライチのジュレの爽やかな甘さがマッチしたエクレールです。



■ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先

恵比寿店: 03-5424-1345

六本木店: 03-5772-7507

丸の内店: 3-3217-2877

■ル パン ドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先

渋谷ヒカリ工店: 03-6434-1837