

フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が贈る秋の新作商品  
**「秋の収穫フェア」開催**

2013年9月1日(日)～10月31日(木)

ルパン ドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQ's 店にて

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「ルパン ドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエ ShinQ's 店)では、2013年9月1日(日)より、「秋の収穫フェア」として秋の食材を使った新商品7種類をはじめ、芋・栗・かぼちゃを使った毎年人気の商品を発売致します。

■【新商品 7種】パン ※画像は6商品分



アーモンドとブルーンのパイ ～ジェジュイット～ 283円



洋梨とブルーチーズとクリームチーズ 399円



【ルパン限定】熊本産和栗のパイ 315円



北海道産くりりんカボチャとシナモンクッキーのパイ 378円

販売日 10月初旬



チョコレートとサワーチェリー 1,260円 / ハーフ 630円



フォアグラと林檎のクロックムッシュ 598円

《本件に関するお問い合わせ先》

ラ プティック 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、杉浦 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065  
㈱フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

## <添付資料①>

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 9 月 1 日(日)より、秋ならではの食材をたっぷり使った期間限定商品を販売します。

※写真は実物とことなることもございます。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。

## 【パン 商品詳細】

### 《パン新商品 1》 アーモンドとブルーンのパイ ~ジェジュイット~

■価格:283円(税込)

■概要:イエズス会の僧侶の帽子をモチーフにしたフランス伝統菓子です。中にはアーモンドクリームとブルーンとオレンジを加えてアレンジしています。



### 《パン新商品 2》 洋梨とブルーチーズとクリームチーズ

■価格:399円(税込)

■概要:ドライポワール(洋梨)を入れた生地クリームチーズとゴルゴンゾーラチーズを包んで焼き上げ、仕上げにハチミツを合わせました。



### 《パン新商品 3》 【ルパン限定】熊本産和栗のパイ

■価格:315円(税込)

■概要:熊本産和栗ペーストとアーモンドクリームを合わせて、甘栗と一緒にパイ生地とカダイフで焼き上げています。なめらかな和栗のクリーム、まるごと1個の栗、パイ生地とまわりのカダイフのさくさくとした食感などいろいろな食感をお楽しみ頂けるやさしい味わいのパイです。



### 《パン新商品 4》 北海道産くりりんカボチャとシナモンクッキーのパイ

■価格:378円(税込)

■概要:キャラメル風味のかぼちゃ餡とスパイスクッキーをパータフィロで包んでいます。口どけの良い餡とさくさくの生地の食感がよく合います。



### 《パン新商品 5》 チョコレートとサワーチェリー

■価格:1,260円/ハーフ ¥630(税込)

■概要:自家製ブドウ酵母を発酵種としてたっぷりのチョコレートとサワーチェリーが入っています。



### 《パン新商品 6》 フォアグラと林檎のクロックムッシュ

■価格:598円(税込)

■概要:フォアグラ入りのベシャメルソースと鴨のコンフィ、キャラメリゼしたリンゴをはさみ、ジャガイモと胡椒をかけて焼き上げています。



《パン新商品 7》 キタノカオリのもっちりリュスティック

■価格:262円(税込)

■概要:北海道産小麦”キタノカオリ”を使用し、水分を多く含ませゆっくりと発酵させて仕上げています。モチモチでみずみずしい中の生地が特徴です。

No image

■ 秋の人気 季節商品

栗を使った商品



シャティーニュ  
168円



栗とキャラメルの  
デニッシュ367円

茸を使った商品



茸のフォカッチャ  
420円



茸のクロックムッシュ  
525円

かぼちゃを使った商品



かぼちゃのマドレーヌ  
252円



かぼちゃの食パン  
315円

さつまいぶを使った商品



さつまいぶのクイニーアマン  
346円

林檎を使った商品 ☆林檎が入荷次第販売



林檎とシナモンのデニッシュ  
346円



林檎のクイニーアマン  
346円

■ ルパン ドウ ジョエル・ロブション

お問い合わせ先

渋谷ヒカリエ店:03-6434-1837