

フランス料理の巨匠ジョエル・ロブション氏がお贈りするフランスの地方を巡る旅  
**ブルターニュ地方&オーベルニュ地方フェア開催**  
 ～ツールド フランス グルマン お菓子とパンのフランス地方巡り～  
 2014年4月16日(水)より ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店と  
 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)では、2014年4月16日(水)より、フランス ブルターニュ地方の伝統的なスイーツとオーベルニュ地方の伝統パンや郷土料理の惣菜パンなどを販売する「ブルターニュ地方&オーベルニュ地方フェア」開催いたします。毎年ご好評頂いている「ツールド フランス グルマン」シリーズのフェアとなります。

**お菓子とパンのフランス地方巡り 2014年は ブルターニュ地方とオーベルニュ地方**

「ツールド フランス グルマン」は、ジョエル・ロブション氏がのルーツとなるフランスの食文化を身近に感じていただきたいという思いから、開催されるシリーズとなります。毎年ご好評をいただき、今年も継続して行われます。

**ブルターニュ地方の菓子**



林檎とシードルのムース



フロマージュ



ファーブルトン



サブレ ブルトン(プレーン/ショコラ)



クレープショコラ ( ビター/ミルク)



塩キャラメル

**オーベルニュ地方のパン**



伝統的なブリオッシュ  
「フラス ヴェルヴェンヌ」



伝統的地方パン  
「セーグル オーベルニャ」



フルムダンベールチーズと  
栗蜂蜜のクロワッサン



ローストビーフとフルム  
ダンベールチーズのサンドイッチ



ソーセージとルピユイ産レンズ豆  
煮込みのタルティーヌ



塩豚とルピユイ産  
レンズ豆のパイ



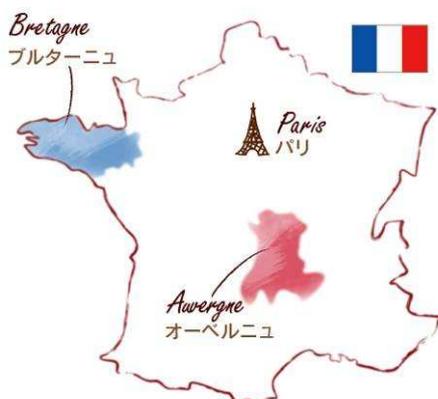
ケーキサレ「ブンティ」



郷土料理「トリュファード」の  
クロワッサン

## ■2014 年は ブルターニュ地方のお菓子とオーベルニュ地方のパン

2014 年の「ツール ド フランス グルマン」はブルターニュ地方とオーベルニュ地方にスポットを当てています。



ブルターニュ地方は、牛乳やクリーム、バターなどの乳製品が豊富な地方です。また、林檎の産地としても知られワインの生産よりもシードルやカルヴァドスといった林檎のお酒が有名です。今回は、シードルを使用した「林檎とシードルのムース」をはじめ、ブルターニュ地方の特産物を使ったケーキや焼き菓子など**全6種類**をご用意いたします。

オーベルニュ地方はフランスの南西部に位置する自然豊かな地方で、羊、山羊による牧畜業が盛んで数多くのチーズをはじめ豊富な食材に恵まれています。この地域名産のチーズ「フルムダンベール」を使ったクロワッサンやサンドイッチをはじめ、郷土料理「トリュファード」や「プンティ」など、バラエティーに富んだ**全8種類**のパンを販売致します。

### 【商品一覧】 販売期間… 2014 年 4 月 16 日(水)～5 月 31 日(土)

| 菓子 | パン | NO. | 商品名                        | 価格<br>(税抜き)     |
|----|----|-----|----------------------------|-----------------|
| ●  |    | 1   | 林檎とシードルのムース                | 450円            |
| ●  |    | 2   | フロマージュ                     | 450円            |
| ●  |    | 3   | ファーブルトン                    | 250円            |
| ●  |    | 4   | サブレブルトン(プレーン/ショコラ)         | 各180円           |
| ●  |    | 5   | クレープショコラ( ビター/ミルク)         | 各300円           |
| ●  |    | 6   | 塩キャラメル                     | 70円             |
|    | ●  | 1   | フワス ヴェルヴェンヌ                | 1,400円/ハーフ 700円 |
|    | ●  | 2   | 伝統的的地方パン「セーグル オーベルニャ」      | 600円            |
|    | ●  | 3   | フルムダンベールチーズと栗ハチミツのクロワッサン   | 380円            |
|    | ●  | 4   | ローストビーフとフルムダンベールチーズのサンドイッチ | 800円            |
|    | ●  | 5   | ソーセージとルピュイ産レンズ豆煮込みのタルティーヌ  | 550円            |
|    | ●  | 6   | 塩豚とルピュイ産レンズ豆煮込みのパイ         | 420円            |
|    | ●  | 7   | オーベルニュ地方のケーキサレ「プンティ」       | 190円            |
|    | ●  | 8   | 郷土料理「トリュファード」のクロワッサン       | 340円            |

※ 上記価格は、税抜きを表示しております。

※ 価格は変更することがございます。

### ■ラ ブティック 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 店舗お問い合わせ先

渋谷ヒカリエ店:03-6434-1837

## ■ブルターニュ地方のお菓子

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| <b>1 商品名</b>   | 林檎とシードルのムース                        |
| <b>価格(税抜き)</b> | 450 円                              |
| <b>商品詳細</b>    | ブルターニュ産のシードル(林檎の発泡酒)を使った爽やかなムースです。 |



|                |   |
|----------------|---|
| <b>2 商品名</b>   | フロマージュ  |
| <b>価格(税抜き)</b> | 450 円   |
| <b>商品詳細</b>    | ブルターニュ産のクリームチーズ「ルガール」を使ったチーズケーキです。半島で採れる苺をイメージして作った苺のジュレと合わせています。 |



|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| <b>3 商品名</b>   | ファーブルトン                             |
| <b>価格(税抜き)</b> | 250 円                               |
| <b>商品詳細</b>    | もっちりとした食感の素朴な味わいのブルターニュ地方の伝統焼き菓子です。 |



|                |  |
|----------------|--|
| <b>4 商品名</b>   | サブレブルトン(プレーン/ショコラ)                       |
| <b>価格(税抜き)</b> | 各 180 円                                  |
| <b>商品詳細</b>    | バター風味豊かな生地に名産ゲランドの塩を使ったさっくりとした食感のクッキーです。 |



|                |  |
|----------------|--|
| <b>5 商品名</b>   | クレープショコラ(ビター/ミルク) 3 個入り/袋  |
| <b>価格(税抜き)</b> | 各 300 円  |
| <b>商品詳細</b>    | チョコレートでコーティングしたクレープ菓子です。ビターチョコレートにフランボワーズをあわせたものとミルクチョコレートにカフェをあわせたもの、2種類あります。 |



|                |  |
|----------------|--|
| <b>6 商品名</b>   | 塩キャラメル   |
| <b>価格(税抜き)</b> | 70 円   |
| <b>商品詳細</b>    | ゲランドの塩を加えたキャラメルにローストしたヘーゼルナッツをあわせた、なめらかな口どけのキャラメルです。 |



## ■オーベルニュ地方のパン

|         |   |
|---------|---|
| 1 商品名   | フワス ヴェルヴェンヌ   |
| 価格(税抜き) | 1,400 円/-half 700 円   |
| 商品詳細    | 「フワス」はフランスの様々な地方にある伝統的なブリオッシュです。今回は、オーベルニュ名産のハーブ「ヴェルヴェンヌ」とオレンジ・レモンを使い、薫り高いブリオッシュに仕上げています。 |



|         |  |
|---------|--|
| 2 商品名   | セーグル オーベルニヤ  |
| 価格(税抜き) | 600 円  |
| 商品詳細    | ライ麦栽培の盛んなオーベルニュ地方を代表するハードパンで、近年ではパリでも大変浸透して流行っているパンです。しっかりと焼き込まれた生地は、カラメルのような深いコクと香りを感じていただけます。薄めにスライスして、バターやチーズにハチミツ、生ハムなどを合わせてお召し上がり下さい。 |



|         |   |
|---------|---|
| 3 商品名   | フルムダンベルチーズと栗ハチミツのクロワッサン                                     |
| 価格(税抜き) | 380 円   |
| 商品詳細    | 名産フルムダンベルチーズにマスカルポーネチーズと蜂蜜を加えたソースをはさみ仕上げに栗の蜂蜜を合わせたクロワッサンです。 |



|         |  |
|---------|--|
| 4 商品名   | ローストビーフとフルムダンベルチーズのサンドイッチ  |
| 価格(税抜き) | 800 円  |
| 商品詳細    | 名産フルムダンベルチーズを使った濃厚でクリーミーなソースにローストビーフを合わせたサンドイッチです。林檎を添えて爽やかに仕上げています。 |



|         |   |
|---------|---|
| 5 商品名   | ソーセージとルピユイ産レンズ豆煮込みのタルティーヌ   |
| 価格(税抜き) | 550 円   |
| 商品詳細    | オーベルニュ地方ルピユイ名産のレンズ豆を塩豚・ベーコン・香味野菜と煮込む郷土料理のタルティーヌです。レンズ豆と相性の良い、ソーセージとマッシュポテトをのせてタルティーヌにしています。 |



|         |  |
|---------|--|
| 6 商品名   | 塩豚とルピユイ産レンズ豆煮込みのパイ   |
| 価格(税抜き) | 420 円  |
| 商品詳細    | オーベルニュ地方ルピユイ名産のレンズ豆を塩豚・ベーコン・香味野菜と煮込む郷土料理のパイです。塩豚の旨みを吸収したレンズ豆をパイで包んで焼き上げています。 |



|                |   |
|----------------|---|
| <b>7 商品名</b>   | オーベルニュ地方のケーキサレ「プンティ」  |
| <b>価格(税抜き)</b> | 190 円   |
| <b>商品詳細</b>    | オーベルニュ地方に古くからある郷土料理でベーコンとプルーンとスイスチャードを生地練り込んだケーキサレです。温めてサラダと一緒にどうぞ。 |



|                |  |
|----------------|--|
| <b>8 商品名</b>   | 郷土料理「トリュファード」のクロワッサン   |
| <b>価格(税抜き)</b> | 340 円  |
| <b>商品詳細</b>    | ジャガイモ、玉ねぎ、スモークベーコンを名産トムフレッシュチーズと炒める郷土料理「トリュファード」をクロワッサン生地に合わせて香ばしく仕上げています。 |

