

## ジョエル・ロブションのパンで朝食やランチをちょっと贅沢に 人気のお取り寄せパンに新作3商品が登場！ ～ 2020年12月1日(火)より販売開始 ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: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」の公式オンラインショップでは、2020年12月1日(火)より、新作食パン3商品「マロングラッセのデニッシュ食パン」、「5種の雑穀入りライ麦パン」、「ドライフルーツとナッツのライ麦パン」の販売を開始いたします。

今回販売する食パンは、マロングラッセを使用した甘さとサクツとした食感が特徴の「マロングラッセのデニッシュ食パン」、5種の雑穀を生地に混ぜ込んだ香ばしさが特徴の「5種の雑穀入りライ麦パン」、5種の雑穀入りのライ麦パンにレーズン、アプリコット、イチヂクの3種のドライフルーツをたっぷり練り込んだ「ドライフルーツとナッツのライ麦パン」の3商品です。「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」の食パンは、パン職人が毎日温度や湿度に合わせてすべての工程を調整し一つ一つ丁寧に焼き上げた、こだわりの食パンです。

是非この機会に「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のお取り寄せパンで、ご自宅で少し贅沢な朝食やランチをお楽しみください。



### 【新商品 概要】

**マロングラッセのデニッシュ食パン** 価格:2,700(税込)

販売期間:2020年12月1日～2021年1月31日 \*初回お届け予定 2020年12月1日

**5種の雑穀入りライ麦パン** 価格:2,376円(税込)

**ドライフルーツとナッツのライ麦パン** 価格:2,970円(税込)

販売期間:2020年12月1日～通年 \*初回お届け予定 2020年12月1日

販売店舗:ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 公式オンラインショップ

<https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/c/boulangerie>

※価格はクール便代込み ※配送対象:北海道、九州、沖縄、離島以外

## 【新商品】

商品名	マロングラッセのデニッシュ食パン
価格(税込)	2,700円 ※クール便代込み
サイズ	約 幅8×長さ18×高さ8cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
商品詳細	マロングラッセの甘さが香る、サクツとした食感が特徴のデニッシュ食パンです。パン職人が、その日の湿度や温度にあわせてすべての工程を調整して作るこだわりのパンをご自宅でご堪能ください。そのままでも美味しく召し上がりいただけますが、厚切りにしてトーストしたり、相性抜群の当店のジャムと合わせて食べるのもおすすめです。



商品名	5種の雑穀入りライ麦パン
価格(税込)	2,376円 ※クール便代込み
商品サイズ	約 幅8.5×長さ18×高さ10cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
商品詳細	5種の雑穀(ライ麦フレーク、オーツ麦、ひまわりの種、ゴマ、アマニ)を混ぜ込み、香ばしさとコクをプラスした風味豊かなライ麦パンです。そのままでも美味しく召し上がりいただけますが、薄切りにしてトーストしていただくとうま味が増し、香りをより楽しめます。バターやはちみつ、ジャムとの相性も良く、朝食やおやつにもおすすめのパンです。是非当店のジャムと一緒に召し上がりください。



商品名	ドライフルーツとナッツのライ麦パン
価格(税込)	2,970円 ※クール便代込み
商品サイズ	約 幅8.5×長さ18×高さ10cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
商品詳細	5種の雑穀入りのライ麦パンにレーズン、アプリコット、イチヂクのドライフルーツをたっぷり練り込んだ食パンです。そのままでも美味しく召し上がりいただけますが、薄切りにしてトーストしていただくとうま味が増します。バターやはちみつ、ジャムとの相性も抜群で、朝食のみでなくおやつにもおすすめのパンです。是非当店のジャムと一緒に召し上がりください。



## 【オプション商品】

商品名	エシレバター (有塩50g)
価格(税込)	500円
商品詳細	フランス中西部・エシレ村で生産されるクリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バターです。
商品名	コンフィチュール オランジュ 80g入り
価格(税込)	594円
商品詳細	オレンジのジャム。実も全て細かくして入れているので、オレンジの香りを存分にお楽しみいただけます。
商品名	コンフィチュール レ キャラメル 80g入り
価格(税込)	702円
商品詳細	ロブションならではの製法で作った濃厚なキャラメル風味のコンフィチュールです。



画像左:コンフィチュール オランジュ  
画像右:コンフィチュール レ キャラメル

## 【ジョエル・ロブション】

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス内)2階のガストロノミー”ジョエル・ロブションは「ミシュランガイド東京2008」創刊より、13年間連続で料理とレストランの快適度で最高評価を保持。更に東京・六本木に世界で初となるカウンタースタイルのフレンチレストラン「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」をはじめ、現在はレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリーと全12店舗を展開。その内、ラプティックドゥ ジョエル・ロブションはロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー。独創的でありながらフランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子とパンを販売している。

ラプティックドゥ ジョエル・ロブション 店舗:

恵比寿ガーデンプレイス店・六本木ヒルズ店 丸の内ブリックスクエア店

