

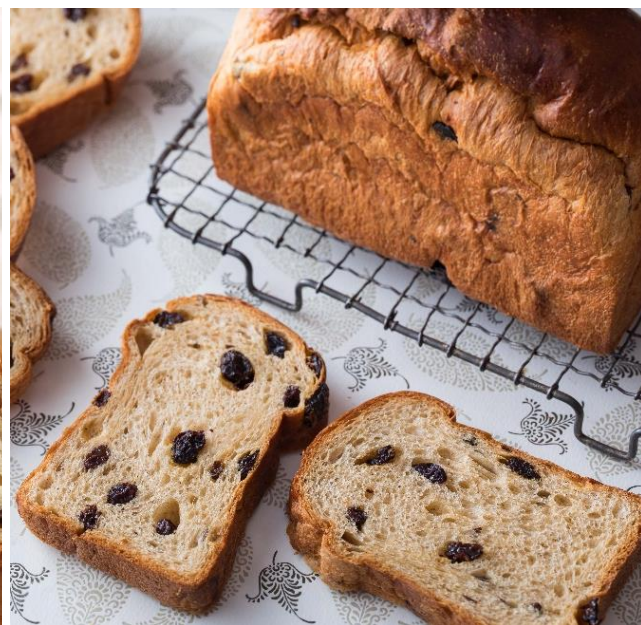
## ジョエル・ロブションの人気の「お取り寄せ食パン」に2商品追加！ いつもの朝食や在宅時のランチをちょっと贅沢に ～ 2021年2月1日(月)より販売開始 ～

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、2021年2月1日(月)より、新作食パン「ショコラデニッシュ食パン」と定評の高い「ブリオッシュレザン～レーズン食パン～」の2商品の販売を開始いたします。

今回販売する食パンは、バターをたっぷり折り込み、フランス産ビターチョコチップをふんだんに散りばめた「ショコラデニッシュ食パン」、糖度の高い完熟モハベレーズンを使用した「ブリオッシュレザン～レーズン食パン～」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】

**ショコラデニッシュ食パン** 価格:2,700円(税込)

販売期間:2021年2月1日～2021年3月31日

**ブリオッシュレザン～レーズン食パン～** 価格:2,100円(税込)

販売期間:2021年2月1日～通年

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	ショコラデニッシュ食パン
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9cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
商品詳細	低温で熟成させたロブションオリジナル生地にバターをたっぷり折り込み、フランス産ビターチョコチップをふんだんに散りばめたリッチな食パンです。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、トーストすると、食感やバターの香りをより一層感じていただけます。バターとの相性も抜群のパンです。是非ご一緒にどうぞ。



商品名	ブリオッシュレザン～レーズン食パン～
価格(税込)	2,100円 ※クール便代込み
商品サイズ	約 幅8.5×長さ18×高さ11.5cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
商品詳細	糖度の高い完熟モハベレーズン入りのレーズンパンです。マダガスカル産バナナを練り込んだブリオッシュ生地のゆたかな風味と、ふんわり軽いくちどけをお楽しみいただけます。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、バターやジャムとの相性も抜群のパンです。是非ご一緒にどうぞ。



## 【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、オレンジの香りを充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

