

冷やして美味しい！ジョエル・ロブションのこだわり夏限定お取り寄せ商品が新登場！ 「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」オンラインショップにて6月1日（火）より販売

「TOUR de FRANCE GOURMAND ～ジョエル・ロブションが贈るパンのフランス地方巡り～」も開催！

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（<https://www.robuchon-online.jp/>）では、2021年6月1日より期間限定で「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」と「フランス産ラベンダーはちみつのパンドミ」、また7月15日より「ラベンダーとレモンのブリオッシュ」を販売いたします。



「エテ」とはフランス語で「夏」を意味しており、今回販売する夏季限定の「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」はシュトーレンの技法を用い創り上げるレモンをたっぷりと使用した夏にぴったりのお菓子です。昨年よりレモンを増量し、香り立つバターの中にレモンの甘酸っぱさが広がる贅沢な味わいが楽しめます。レモンに加えてラベンダーも加えることで爽やかな香りに仕上げました。これからの暑い季節、冷やしても美味しい「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」は、ご自宅でのティータイムのお楽しみとして、またギフトとしてもおすすめです。

また、ジョエル・ロブションでは、6月1日から「TOUR de FRANCE GOURMAND ～ジョエル・ロブションが贈るパンのフランス地方巡り～」と題して、フランスの各地方の食材を使用したパンの販売を行います。その第一弾「プロヴァンス地方」の商品として、フランス産ラベンダー等を使用した夏らしさ溢れる爽やかな味わいのパン2品「フランス産ラベンダーはちみつのパンドミ」、「ラベンダーとレモンのブリオッシュ」を販売いたします。

是非この機会にジョエル・ロブションのお取り寄せパンで巡るフランスの味覚旅をお楽しみください。

■「TOUR de FRANCE GOURMAND ～ジョエル・ロブションが贈るパンのフランス地方巡り～」について

ジョエル・ロブションのルーツとなるフランスや、その食文化を身近に感じていただきたいという想いから、1年4回に渡ってフランスの地方を巡ります。各地域の名産品を使用し、ロブションの技法と解釈でアレンジしたパンを期間限定で販売いたします。

第一弾は、2021年6月1日より「プロヴァンス地方」にちなんだパンを販売いたします。プロヴァンス地方は、ローヌ河・アルプス山脈・地中海という3つの特徴的な自然に囲まれた広大で豊かな大地が広がる地域です。ラベンダー等のハーブやはちみつ、オリーブなどが特産品としてあげられます。これらのプロヴァンス食材の持ち味を生かしたパンをロブションの技法と解釈でアレンジし、お贈りします。

第一弾：「プロヴァンス地方」販売商品

- ・フランス産ラベンダーはちみつのパンドミ（6/1発売）
- ・ラベンダーとレモンのブリオッシュ（7/15発売）

※第二弾は「ブルターニュ・ノルマンディー地方」を予定しております。



【商品概要】

商品名	エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～
オンライン 販売価格(税込)	4,500円（大サイズのみ・クール便代込）
販売期間	6月1日（火）～8月31日（火）
オンライン以外の 商品販売店舗	ラブティックドウ ジョエル・ロブション（恵比寿店、六本木店、丸の内店） ル パンドウ ジョエル・ロブション（渋谷店、新宿店） ルカフェ ラブティックドウ ジョエル・ロブション 虎ノ門店
商品詳細	夏季限定のレモンたっぷりのお菓子です。たっぷりのレモンのコンフィにホワイトチョコレートを散りばめました。仕上げにバターにくぐらせコクのある風味をまとわせる、シュトーレンの技法で作られた特別なお菓子です。 昨年販売した際よりレモンを増量し、よりレモンの風味を楽しめる1品に仕上げました。冷やしてスライスしてお召し上がりいただくのがおすすめです。



商品名	フランス産ラベンダーはちみつのパンドミ
オンライン 販売価格(税込)	2,500円(クール便代込み)
販売期間	6月1日（火）～7月末（予定）
オンライン以外の 商品販売店舗	ル パンドウ ジョエル・ロブション（渋谷店・新宿店）
商品詳細	ふんわりとした食感とはちみつの味と香りを贅沢に楽しめる逸品です。はちみつをふんだんに使用し、その風味と香りを最大限に味わっていただけるよう、パン生地仕込みから焼成までをパン職人が技法を駆使し、創り上げています。 クリームチーズと一緒に、ベーコンやハムを挟みチーズを掛けてクロックムッシュやフレンチトーストとして、お召し上がりいただくのがおすすめです。



商品名	ラベンダーとレモンのブリオッシュ
オンライン 販売価格(税込)	2,190円（クール便代込）
販売期間	7月15日（木）～8月末（予定）
オンライン以外の 商品販売店舗	ラブティックドウ ジョエル・ロブション（恵比寿店、六本木店、丸の内店） ル パンドウ ジョエル・ロブション（渋谷店、新宿店） ルカフェ ラブティックドウ ジョエル・ロブション 虎ノ門店
商品詳細	ブリオッシュ生地にプロヴァンスの特産品であるラベンダーとレモンを練り込み、爽やかなレモンの味わいに、ほんのりとラベンダーが香る一品です。 他にはないオリジナリティー溢れるブリオッシュを是非この機会にお試しください。



【ジョエル・ロブション】

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。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、ラブティックドウ 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。

ラブティックドウ 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/>

