

2021年9月3日
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションの秋限定スイーツをお取り寄せ！
旬の和栗を贅沢に使用した「オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～」
～2021年9月6日(月)より販売開始 公式オンラインショップでも販売～

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」(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)、「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店)、「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」では、2021年9月6日(月)より秋の期間限定商品「オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～」の販売を開始いたします。



季節毎に味わいを変えてお楽しみいただける、クリスマスに大人気のシュトーレンの技法を用い創り上げるこのお菓子を、秋限定商品として和栗を贅沢に使用し、ご用意いたしました。商品名の「オートヌヌ」とは、フランス語で「秋」を意味しています。生地には、栗の美味しさを引き立てる甘酸っぱいカシスを練り込み、ホワイトチョコレートをふんだんに散りばめました。

本商品は、店舗だけでなく公式オンラインショップでも販売しており、プレゼントとして、また遠方の方でもご自宅でジョエル・ロブションの味をお楽しみいただけます。

是非この機会に、ジョエル・ロブションの期間限定商品「オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～」をお楽しみください。

【オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～ 概要】

商品名: オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～

店頭販売価格(税込): 大 3,800円、箱入り 4,130円 / 小 箱なし 2,500円

オンライン販売価格(税込・送料込): 大 4,800円 ※オンラインショップでは大サイズのみ販売

販売期間: 2021年9月6日(月)～10月31日(日) ※オンライン販売は2021年9月6日(月)に初回発送

販売店舗: ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全店 / ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 全店

ル カフェ ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

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/boulangerie/BL0005>

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

【商品詳細】

商品名	オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～
商品特徴	和栗を中にしのばせ、ホワイトチョコレートをちりばめたシュトーレンです。栗と相性の良い、甘酸っぱいかシスを生地練りこんでいます。
商品サイズ	大：約8.5cm×18cm×H6cm ※外箱サイズ外寸 10×20.5×H7(cm) 小：約7cm×10cm×H5cm (焼き上がりにより多少サイズが変わります)
賞味期限	製造後32日間(到着日ではございません) 直射日光、高温多湿を避けて、冷暗所で保存して下さい。 冷蔵庫での保管をおすすめいたします。
特定原材料等	小麦、乳、卵、大豆

ジョエル・ロブションが贈る季節の味わい

シュトーレンの技法で作られる旬のフルーツや素材を使用した、この特別なお菓子は季節毎に味わいを変えてご用意しています。香り立つバターに旬の素材の味わいを合わせた贅沢な逸品をご堪能ください。



春
「プランタン」

フリーズドライの苺と、苺味のチョコレート、ピスタチオを散りばめた「プランタン～苺のお菓子～」



夏
「エテ」

甘酸っぱいレモンにラベンダーを加えた爽やかな香りが広がる、冷やしても美味しい「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」



クリスマス
「ロブションのシュトーレン」

ラム酒やキルシュなどの洋酒に漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツを練り込んだ「シュトーレン」



冬・バレンタイン
「シュトーレン ショコラ」

ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンとビターチョコレートが芳しい、プランデーにも合う大人の「シュトーレンショコラ」