

2022年8月30日
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションの秋限定シュトーレン

旬の茨城県産の栗を贅沢に使用した「オートンヌ ～カシス & マロンのお菓子～」
～2022年9月6日(火)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」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」では、2022年9月6日(火)より期間限定商品「オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～」の販売を開始いたします。



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本商品は、秋限定商品として茨城県産の栗を贅沢に使用し、ご用意いたします。商品名の「オートンヌ」とは、フランス語で「秋」を意味しており、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、公式オンラインショップでも販売しており、ご自宅でジョエル・ロブションの味をお楽しみいただけることはもちろん、プレゼントとしてもご利用ください。

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

ジョエル・ロブションの季節のシュトーレン

旬のフルーツや素材を使用しシュトーレンの技法で作られる、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。

9月6日販売開始

【春】プランタン
苺を使用【夏】エテ
レモンを使用【秋】オートンヌ
茨城県産の栗とカシスを使用

【冬】シュトーレンショコラ



【クリスマス】シュトーレン

【オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～ 概要】

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:2022年9月6日(火)～11月6日(日) オンラインショップは10月31日(月)まで

販売店舗:ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション全店(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・ロブション全店(渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、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

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>

※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