

2022年11月7日  
株式会社フォーシーズ

## ロブションのシュトーレンに新商品が登場！ レア・ドライ加工のシャインマスカットを使用した50個限定の最上級のシュトーレン 『シュトーレン アンペリアル』 ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～

2022年11月7日(月)より予約受付開始

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」(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、2022年11月7日(月)より新商品『シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～』の予約受付を開始します。

新商品『シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～』は品種・造り手・熟度にこだわった最上級のシャインマスカットを厳選。レア・ドライという特殊加工によって「完熟の香り」を閉じ込め、三つ星レストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天が選定したワイン「ヴァンドパイユ」に漬け込んだシャインマスカットを贅沢に使用したジョエル・ロブション最上級のシュトーレンです。表面は和三盆と金粉で飾り付け、スペシャルBOXに包み、50個限定でご用意いたします。アンペリアルという名を冠した、こだわり尽くしたジョエル・ロブションならではの逸品です。

また、同店では毎年1万個以上販売する大人気の『ロブションのシュトーレン』と『シュトーレンショコラ』を11月1日より店頭とオンラインショップにてご用意しております。是非、今年のクリスマスに、ジョエル・ロブションのシュトーレンをお召し上がりください。



### ◇シェフソムリエ高丸智天のコメント

新商品のシュトーレンには、素材にまで拘った非常に凝縮した糖度が高いレア・ドライフルーツのシャインマスカットを使用しています。一般的にシュトーレンにはラム酒を使いますが、シャインマスカットの甘味と相乗するボリュウム感のある甘口が良いと考えました。ローヌ地方の「ヴァンドパイユ」は温暖な気候の恩恵を受け、糖度が高くなるので、今回のシャインマスカットと絶妙な相性を奏でてくれます。希少性の高いワインを使った、ジョエル・ロブションならではのシュトーレンに仕上がりました。

2007 HERMITAGE VIN DE PAILLE / MAISON MICHEL CHAPOUTIER  
エルミタージュ ヴァンドパイユ / メゾン ミシェル シャブティエ

シェフソムリエ 高丸智天



「レア・ドライフルーツブランド FRUITEST(フルーテスト)」のシャインマスカット

みずみずしさを最大限に保つ特殊加工で完熟フルーツのおいしさを凝縮した「レア・ドライフルーツ」の“シャインマスカット”を使用。

### 【新商品「シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～」概要】

価格(税込み) : 12,000円

購入方法、予約方法: 店頭または電話にてご予約を承ります。詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/14427.html>

予約開始日 : 2022年11月7日(月)より

商品受け取り期間 : 2022年12月22日(木)～12月25日(日)

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

## 【新商品 商品詳細】

商品名	<新商品> シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～
商品サイズ	約19cm×7.5cm×高さ5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります）
商品特徴	<p>レア・ドライという添加物などは一切使用しない特殊加工によって「完熟の香り」を閉じ込めた最上級のシャインマスカットを、三つ星レストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天が選定したフランス ジュラ地方発祥のワイン「ヴァンドパイユ」の中でも希少性の高いローヌ地方産のものに漬け込み作り上げました。和三盆と金粉で飾り付け、スペシャルBOXに包み50個限定でご用意いたします。</p> <p>素材のそのものの味わいをお楽しみいただけるよう、使用するスパイスは最小限に抑えた、こだわりを尽くした、シュトーレンのアンペリアルという名を冠するジョエル・ロブションならではの逸品です。</p> <p>&lt;高丸智天おすすめシュトーレンに合うお酒&gt; 甘口ワインとも素晴らしいマリァージュになりますが、今回のシュトーレンは非常に長い余韻に包まれますので、個人的にはコニャックやカルヴァドスがお勧めです。</p>



## 【毎年人気のシュトーレン】

商品名	ロブションのシュトーレン
商品サイズ	大: 約19cm×7.5cm×高さ5cm 小: 約13cm×7cm×高さ4.5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります）
商品特徴	伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいのシュトーレンです。上品な甘みとロドけのよい和三盆で仕上げています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。



商品名	シュトーレンショコラ
商品サイズ	大: 約13cm×7cm×高さ4.5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります）
商品特徴	チョコレートのシュトーレンです。ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレートを、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地練り込み香り高く仕上げました。ブランデーにもよく合う大人のシュトーレンです。



商品名	デュオ シュトーレン
商品サイズ	各約13cm×7cm×高さ4.5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります） ※外装サイズ: 幅155×奥行155×高さ55mm
商品特徴	「ロブションのシュトーレン」と「シュトーレンショコラ」をセットにしました。二つの異なる味わいをお楽しみいただけるので、ギフトにおすすめです。



※シュトーレン、シュトーレンショコラの詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/13864.html>

## 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。



【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