

2024年9月6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

茨城県産和栗を贅沢に使用した「オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～」
～2024年9月8日(日)より2か月限定で店頭・公式オンラインショップで販売～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 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」、「ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.内」、ジョエル・ロブション公式オンラインショップでは、2024年9月8日(日)より秋の期間限定商品「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、和栗を贅沢に使用し、秋限定商品としてご用意いたしました。
- ・ 商品名の「オートンヌ」とは、フランス語で「秋」を意味しています。
- ・ 中には大きな和栗が端までたっぷり入っており、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。
- ・ 1センチ程の厚さにスライスして、日々深まる味わいをご堪能ください。
- ・ 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、プレゼントとしてもおすすめです。是非この機会にお楽しみください。

【オートンヌに使用している茨城県産和栗】

栽培面積、生産量ともに全国第1位を誇る茨城県産の和栗を使用しています。渋皮付のまま粒選りの栗を砂糖とじっくりと煮含めた「渋皮煮」は旨みのある皮ざしが残り、栗本来の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

【オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～ 概要】

商品名 : オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～

店頭販売価格 : 大 4,200円、箱入り 4,600円 / 小 箱なし 2,800円

オンライン販売価格 : 大 5,200円(クール便送料込) ※オンラインショップでは大サイズのみ販売

販売期間 : 2024年9月8日(日)～11月中旬まで(予定)

販売店舗 : ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全3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)

ル パンドゥ ジョエル・ロブション 全2店舗 (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

ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.内

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/>詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/13702.html>

※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 ※価格は税込みです

<期間限定>
季節ごとに味わいが変わるロブションならではのシュトーレン

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。



【秋限定 9月8日～11月中旬まで】 オートヌヌ 茨城県産栗とカシスを使用



【春限定 3月～5月】
プランタン 苺を使用



【夏限定 6月～8月】
エテ 瀬戸内レモンを使用



【冬限定 1月～2月】
シュトーレン ショコラ



【クリスマス限定 11月～12月】
シュトーレン