

【ジョエル・ロブションの秋限定パン】旬のきのこや栗を満喫🍄🍂 新作の「カレーパン～きのこ3種入り～」も登場！！

期間限定販売：2025年12月2日(火)迄

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役会長兼CEO: 浅野幸子)が運営する「ルパンドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ラブティック 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、2025年9月10日(水)より12月2日(火)の期間限定で新作を含む全6種の秋限定パンを販売開始いたします。



画像左 上: カレーパン～きのこ3種入り～、右: 茸のフィユテ～パイ仕立て～、左: キッシュ シャンピニオン
画像右 左: マロンクリームパン、右: シャティーニュ～栗粉を使ったパンでラム酒漬け栗を包んで～

- 今秋、ロブション氏もこよなく愛した人気ベストセラー商品「カレーパン」の新作、『カレーパン～きのこ3種入り～』が登場。旬の味覚が楽しめる季節の限定商品として、主役となるマッシュルーム、しめじ、舞茸といった3種のきのこに、はちみつを加えたまろやかなカレーソースを合わせました。それぞれを別々にパン生地に包むことで、きのこの旨味とカレーソースのスパイシーさが引き立ちます。生地はほんのり甘くて柔らかく、自家製パン粉をまぶしスペイン産オリーブオイルをかけて、さっくりと仕上げた焼きカレーパンです。
- 人気の秋限定パンとして、3種のきのこにゴルゴンゾーラのkokとクルミの香ばしさが効いた『キッシュ シャンピニオン』や、毎年好評をいただいているサクサク食感の『茸のフィユテ～パイ仕立て～』。濃厚なマロンクリームを包み込んだ『マロンクリームパン』や見た目が栗そのものの『シャティーニュ～栗粉を使ったパンでラム酒漬け栗を包んで～』などを販売いたします。
- 旬の栗やきのこを楽しめる、季節感あふれるパンを是非ご賞味ください。

【商品概要】

秋限定 新商品 : カレーパン～きのこ3種入り～ 480円

秋限定 人気商品: キッシュ シャンピニオン 670円 / 茸のフィユテ～パイ仕立て～ 580円

シャティーニュ～栗粉を使ったパンでラム酒漬け栗を包んで～ 220円

プリオッシュ マロン グラッセ 240円 / マロンクリームパン 560円

販売場所 : 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)

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

販売期間 : 2025年9月10日～12月2日 ※販売期間は商品によって異なります。

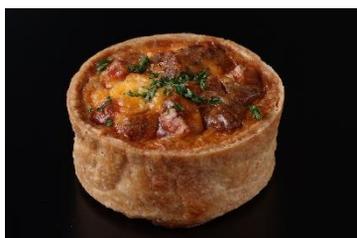
※価格は税込みです ※販売価格・期間は変更になる可能性があります

【商品ラインナップ】 ※価格は税込みです ※販売価格・期間は変更になる場合がございます

商品名	カレーパン～きのこ3種入り～ NEW
価格(税込)	480円
商品詳細	マッシュルーム・しめじ・舞茸の3種のきのこを使用した新作の焼きカレーパン。13種類のスパイスを使ったカレーソースにはハチミツを加え、きのこの香りを生かす、まろやかな味わいに仕上げました。また、きのこはカレーソースに混ぜ込まず、別々にパン生地包むことでそれぞれの旨味をより引き立たせています。



商品名	キッシュ シャンピニオン
価格(税込)	670円
商品詳細	マッシュルーム・しめじ・エリンギが持つ芳醇な香りに、ゴルゴンゾーラのコクと、クルミの香ばしさが効いたキッシュ。濃厚でクリーミーな味わいにクルミのアクセントがマッチした、ワインにもぴったりな逸品です。



商品名	茸のフィユテ～パイ仕立て～
価格(税込)	580円
商品詳細	クロワッサン生地の上に野菜が重なった「フィユテ～パイ仕立て～」を4種のきのこを使用し秋らしく仕上げました。玉ねぎにガーリックオイル、チーズを重ねて焼き上げた食べ応え抜群の秋限定パンです。



商品名	シャティーニュ～栗粉を使ったパンでラム酒漬け栗を包んで～
価格(税込)	220円
商品詳細	ラム酒漬けにした栗をまるごと1粒包んだ、栗そっくりな見た目が可愛いパン。生地にも栗粉を練りこんでいるため、どこから食べても栗を感じられる贅沢な一品です。



商品名	ブリオッシュ マロン グラッセ
価格(税込)	240円
商品詳細	バターが香るしっとりやわらかいブリオッシュと、上品な甘さのマロングラッセが合うお子様にも人気のパン。朝食やおやつにも、コーヒーや紅茶と一緒に召し上がりがいただけます。



商品名	マロンクリームパン
価格(税込)	560円
商品詳細	ラムが香る濃厚で甘みのあるたっぷりのマロンクリームを、ほろ苦いチョコレートのブリオッシュで包みました。上には渋皮煮の栗があしらわれ、甘さとほろ苦さが調和した一品です。

