

ジョエル・ロブションが贈る2025年のクリスマス限定シュトーレン
50本限定のシャインマスカットにソーテルヌワインが薫る『シュトーレン アンペリアル』もご用意

販売開始: 2025年11月1日(土)より 店頭・公式オンラインショップにて

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」では、2025年11月1日(土)よりクリスマスを華やかに彩る『ジョエル・ロブションのシュトーレン』や、こだわりが詰まった50本限定の『シュトーレン アンペリアル』に加え、クリスマス限定ギフトセットを期間限定で販売いたします。
※『シュトーレン ショクラ』は2025年10月20日(月)より販売中、『シュトーレン アンペリアル』は11月1日(土)より予約開始となります。



画像 左:ジョエル・ロブションのシュトーレン 右:シュトーレン アンペリアル ~シャインマスカットとソーテルヌワインを使って~

- ジョエル・ロブションはクリスマスを迎えるにあたり、シュトーレン3種とクリスマス限定ギフトセット5種を販売いたします。シュトーレンは大人気の『ジョエル・ロブションのシュトーレン』、『シュトーレン ショクラ』に加え、50本限定の『シュトーレン アンペリアル ~シャインマスカットとソーテルヌワインを使って~』をご用意。
- 『シュトーレン アンペリアル』に使用するシャインマスカットは、特殊加工「レア・ドライ」によって「完熟の香り」を凝縮。三つ星レストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”シェフソムリエ 高丸智天が選定したソーテルヌワイン「シャトー スデュイロー」にじっくり漬け込み、フルーティな薫りを感じられる、こだわり尽くしの逸品です。オンラインショップからのご注文で全国配送に対応しているため、ワンランク上のクリスマスギフトやお歳暮としてもお勧めです。
- クリスマス限定ギフトセットは、シュトーレンにバラの香りが広がる紅茶、人気の焼き菓子5種を楽しむ『シュトーレン アソート』をはじめ、オリジナルチャーム付きのロゴ入り巾着にクッキーと焼き菓子3種が入った『ウィンターバッグ ~焼き菓子5個入り~』など、大切な方へのプレゼントからプチギフトまで、ホリデー気分を盛り上げるギフトを幅広くご用意しています。

シェフソムリエ 高丸智天

【シュトーレン・クリスマス限定ギフトセット 販売概要】

販売商品: ジョエル・ロブションのシュトーレン 大(化粧箱入りのみ) 4,900円 / 小 2,900円 小(化粧箱入り) 3,250円			
シュトーレン アンペリアル ~シャインマスカットとソーテルヌワインを使って~ 12,000円			
シュトーレン ショクラ	3,300円	化粧箱入り	3,650円
デュオ シュトーレン	6,600円	ウィンターバッグ~焼き菓子5個入り~	2,200円
シュトーレン アソート	6,800円	ウィンターボックス~焼き菓子6個入り~	2,600円
焼き菓子 2個入り	880円		
販売期間: 2025年11月1日(土)~12月下旬			
※『シュトーレン ショクラ』は2025年10月20日(月)より販売中、『シュトーレン アンペリアル』は11月1日(土)より予約開始となります。			
詳細URL : https://www.robuchon.jp/topics/23528.html			
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/WinterStollen			

【商品詳細】

商品名・価格	ジョエル・ロブションのシュトーレン 大(化粧箱入りのみ) 4,900円 / 小 2,900円 小(化粧箱入り) 3,250円
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)
特徴	ドイツ発祥のクリスマス定番の菓子。キルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ5種類のドライフルーツと、2種類のナッツを練りこんでいます。洋酒のコクと、和三盆の上品な甘みを感じられるシュトーレンです。クリスマスを迎えるまでの間、日々熟成し深まっていく味わいをお楽しみください。



商品名・価格	シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとソーテルヌワインを使って～ 12,000円
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)
特徴	シュトーレン アンペリアルに使用するシャインマスカットは、添加物などを一切使用しない特殊加工、「レア・ドライ」によって、「完熟の香り」をそのままに閉じ込めた最上級品。漬け込むワインは、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ソーテルヌワイン「シャトー スデュイロー」です。素材のそのものの味わっていただけるよう、スパイスは最小限に、上品な甘さの和三盆と金粉で飾り付けました。シュトーレンのアンペリアルという名にふさわしい、ワンランク上の贅沢なシュトーレンです。50本限定でご用意しております。 ＜シェフソムリエ 高丸智天より＞ フランス・ボルドー地方、ソーテルヌ村で一流シャトーとして君臨しているシャトー スデュイロー。輝きのある黄金色をした外観、香りはアプリコットや黄桃、マンゴー、マンダリンオレンジ、優美でリッチな香りが感じられ、味わいは滑らかな口当たりで凝縮感のある甘さの中に心地よい酸味も感じられます。最高峰の貴腐ワインを贅沢に使用しており、コンポートしたシャインマスカットの風味を更に引き立てており、今年も味わい豊かなジョエル・ロブションならではのシュトーレンに仕上がっています。

50本限定
11月1日より
予約開始



レア・ドライのシャインマスカット



ソーテルヌワイン
「シャトー スデュイロー」

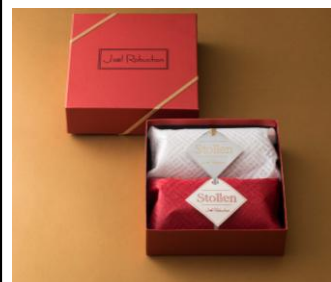


シェフソムリエ 高丸智天

商品名・価格	シュトーレン ショコラ 3,300円 化粧箱入り 3,650円
商品サイズ	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)
特徴	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、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地に練り込んだチョコレートのシュトーレン。香り高く、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・価格	デュオ シュトーレン 6,600円
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
特徴	「ジョエル・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。2つの異なる味わいを一度に、食べ比べながらお楽しみいただけるギフトにもピッタリなセットです。



商品名・価格	シュトーレン アソート 6,800円
商品詳細	ロブションのシュトーレン 小1本、NINA'Sマリーアントワネットティー 1缶、焼き菓子5種 各1個(ブラウニー、ハートアブリコ、マドレーヌ、フィナンシェ、フィナンシェフレーズ)
特徴	シュトーレンと人気の焼き菓子5種が入ったクリスマス限定のアソートメント。お菓子の甘さを引き立たせる紅茶もついた、クリスマスのティータイムにおすすめのギフトです。



商品名・価格	ウィンターボックス～焼き菓子6個入り～ 2,600円	限定パッケージ
商品詳細	サブレ カネル 1個(星)、焼き菓子5個(マドレーヌ、フィナンシェ プレーン、フィナンシェ ショコラ、ハートアブリコ2個)	
特徴	季節限定パッケージBOXの中に、焼き菓子5種とシナモン香る星形のクッキーを詰め込んだ、季節限定の詰合せセットです。	



商品名・価格	ウィンターバッグ ～焼き菓子5個入り～ 2,200円	限定パッケージ
商品詳細	サブレ カネル 2種 各1個(雪だるま、星)、焼き菓子3種 各1個(マドレーヌ、フィナンシェ フレーズ、ハートアブリコ)	
特徴	ジョエル・ロブションのロゴが入ったオリジナルの巾着に、クリスマスらしい雪だるまと星形のクッキーが入った、かわいらしい限定アソートメントです。	



商品名・価格	焼き菓子 2個入り 880円	限定パッケージ
商品詳細	フィナンシェ2種 各1個(プレーン・ショコラ)	
特徴	赤と黒が選べる、クリスマス限定パッケージに、人気の焼き菓子「フィナンシェ」が入ったクリスマスギフトとしてもおすすめの商品です。 ※オンラインショップでは赤のパッケージのみ販売いたします。	



※価格は全て税込です ※商品の展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

<期間限定> 季節を味わい楽しむロブションならではの特別なシュトーレン

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。



【クリスマス限定 11月～12月】シュトーレン



【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



【秋限定 9月～10月】オートンヌ
茨城県産栗とカシスを使用