

## ジョエル・ロブションが贈る話題のフランス伝統菓子

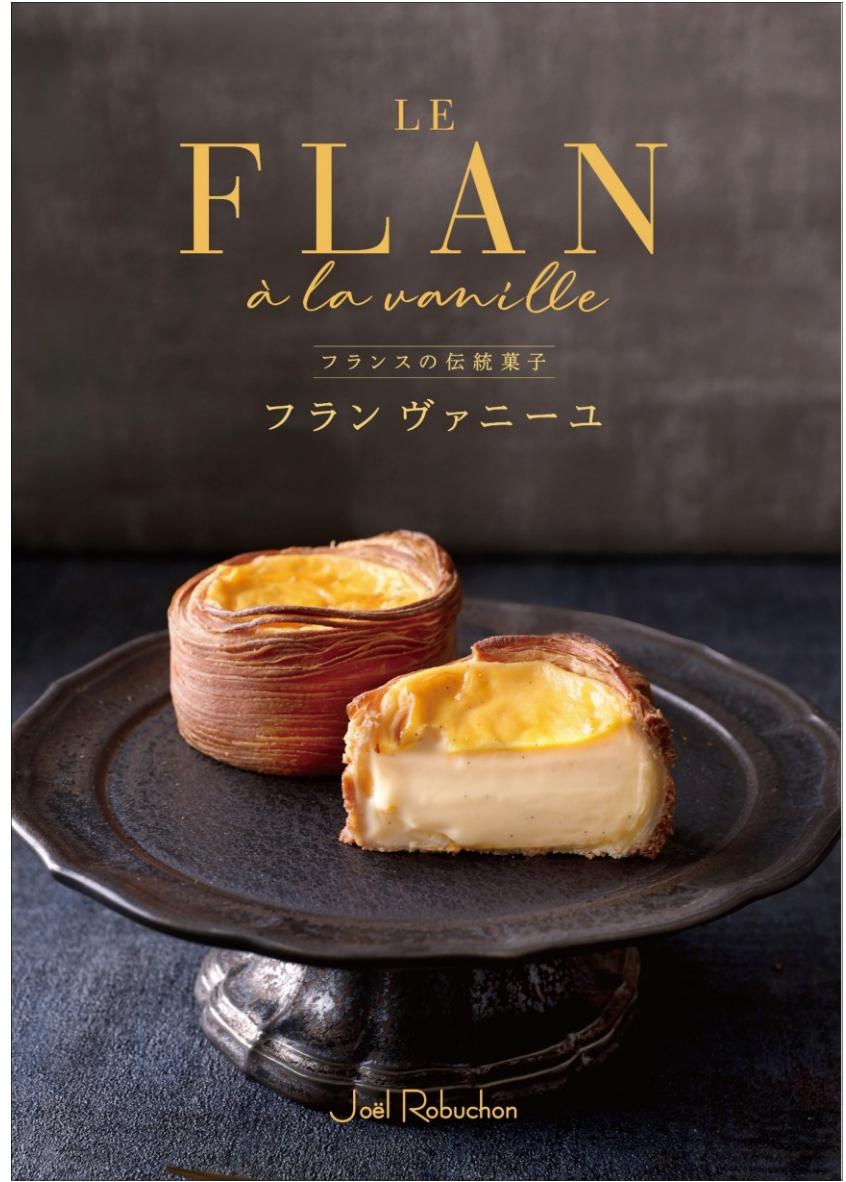
## 『フラン ヴァニーユ』が大好評につき販売期間延長決定! 販売店舗も追加!!

【販売期間延長】2026年3月31日(火)まで

【販売店舗追加】2026年2月6日よりルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

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「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」全店、ならびに「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」全店では、2026年1月14日(水)より期間限定で販売しているフランス伝統菓子『フラン ヴァニーユ』について、販売期間を2026年3月31日(火)まで延長することを決定いたしました。

また、販売店舗も追加し、2026年2月6日(金)より期間限定で「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」でも『フラン ヴァニーユ』の販売を開始いたします。



### フランスの伝統菓子『フラン(Flan)』

「フラン(Flan)」は、フランスの伝統的な焼き菓子です。フランスでは多くのブーランジュリーやパティスリーで販売されており、素朴ながらもやさしい味わいで、国民的なおやつとして広く親しまれています。主に卵・牛乳・砂糖のシンプルな素材で作るクリームをタルト生地に流し、オーブンでじっくりと焼き上げ作られます。

### 職人のこだわりが詰まった

#### ジョエル・ロブションの『フラン ヴァニーユ』

ジョエル・ロブションよりお届けする

『フラン ヴァニーユ』は、発酵バターが香るザクザクとした生地に、コクと甘みが特徴の「御養卵」と、濃厚なクリーム・ドゥーブル、さらにバニラビーンズを贅沢に使用したなめらかなクリームを丁寧に焼き上げました。とろけるような口どけと、香り高いバニラの余韻をぜひご堪能ください。

### 反響に応え販売期間延長

#### 販売店舗も追加

発売開始以降、想定を上回る反響を受け、このたび販売期間の延長を決定いたしました。また、新たに 2026年2月6日より「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」でも2026年3月31日(火)までの期間限定で『フラン ヴァニーユ』を販売いたします。

ぜひこの機会に職人が一つひとつ丹念に作り上げる、素材の魅力と技が詰まった味わいをお楽しみください。

### 【商品概要】

※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

販売期間 : 2026年1月14日(水)～3月31日(火)予定

商品名・価格 : フラン ヴァニーユ 560円(税込)

サイズ : 直径 約9cm ※焼き上がりにより多少サイズが変わります

販売店舗 : 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、ニュウマン新宿店)

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 ※2026年2月6日(金)より販売開始

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/24635.html>