

## おうち時間にロブションのパンで贅沢な時間を 人気のパン2種 ジョエル・ロブション ONLINE SHOPにて販売開始！！

～ 2020年5月9日(土)より販売中 ～

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」のオンラインサイトでは、5月9日(土)より定評のあるパン2種類、パンドミ、パンドカンパーニュの販売を開始しました。

今回販売するのは、シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿)のベーカリーでパン職人が毎日一つひとつ丁寧に焼き上げる、やさしい甘味ともちっとした食感が特徴で店舗でも1番人気の「パンドミ(角食パン)」と、チーズや肉料理との相性も抜群でお食事にもぴったりなライ麦がほんのりと香る田舎パン「パンドカンパーニュ」の2種類。ご自宅でのお食事には勿論、大切な人へのプレゼントとしてもおすすめの商品です。さらにオプションで、こちらのパンとも相性が良いオレンジやキャラメルコンフィチュール、エシレバターもご購入いただけます。

是非この機会に「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のオンラインサイトにて販売中の、パンドミ、パンドカンパーニュをご賞味ください。



### 【ONLINE SHOP販売商品概要】

- 商品名 : ①パンドミ (1.5斤) ②パンドカンパーニュ  
 サイズ : ①サイズ: 約10.5×19×H12(cm) ②サイズ: 約24×14×H7.5(cm)  
 価格 : 各1,836円(税込) ※クール便代込み ※配送対象: 北海道、九州、沖縄、離島以外  
 販売店舗 : ラブティックドゥジョエル・ロブション オンラインショップ

<https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/c/boulangerie>

## 【商品ラインナップ】

商品名	パンドミ(1,5斤)
価格(税込)	1,836円
商品詳細	店舗でも一番人気のパンドミ(角食パン)で、やさしい甘味ともちっとした食感が特徴です。型に蓋をして焼くことにより水分を保持しキメ細かくしっとりした生地に仕上げています。そのままでも美味しく召し上がりがいただけます。



商品名	パンドカンパーニュ
価格(税込)	1,836円
商品詳細	水分量が多くもちもちとした食感で、ライ麦を10%使用した田舎パンです。ライ麦がほんのりと香り、自然酵母の発酵による独特な酸味を感じられます。もっちりとした中身とよく焼きこまれたクラスト(皮)の香ばしさが特徴です。日を追うごとに深まる味わいをお楽しみください。チーズや肉料理との相性も抜群です。  パンドカンパーニュはジョエル・ロブション氏にとって生涯最高のパン。ロブション氏は「幼い頃、朝家族でテーブルを囲んだ中、母親がパンドカンパーニュを切り分ける姿に愛を感じた」と語っています。ラブティックドゥジョエル・ロブションのパンドカンパーニュで一つのパンを切り分ける温かな至福の時をご堪能ください。



## ～オプション商品～

商品名	エシレバター (有塩50g)
価格(税込)	500円
商品詳細	フランス中西部・エシレ村で生産されるクリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バターです。パンドミやパンドカンパーニュと一緒にどうぞ。



商品名	コンフィチュール オランジュ 80g入り
価格(税込)	594円
商品詳細	パンドミやパンドカンパーニュにも合うオレンジのジャム。実も全て細かくして入れているので、オレンジの香りを存分にお楽しみいただけます。



画像左:コンフィチュール オランジュ  
画像右:コンフィチュール レ キャラメル

商品名	コンフィチュール レ キャラメル 80g入り
価格(税込)	702円
商品詳細	ロブションならではの製法で作った濃厚なキャラメル風味のコンフィチュール。

※価格商品名は予告なく変更になる場合がございます。※画像の一部はイメージです。

## 【シャトーレストラン ジョエル・ロブションについて】

1994年シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業し、2004年に店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてリニューアル。開業より25年を迎える。フランスの古城を思わせるルイ14世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーレストランの2階に位置する「ガストロノミー」ジョエル・ロブションは『ミシュランガイド東京』創刊から13年連続で料理、快適度、双方で最高評価を保持する唯一のレストラン。料理だけでなく建物、空間、サービスを含めたレストランそのものが「豪華で最高級」という評価を獲得。



## 【ラブティックドゥ ジョエル・ロブション】

ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー。独創的でありながらフランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子とパンを販売。季節ごとに開催するフェアやクリスマスなどのイベントなど年間を通して新商品や季節商品をご用意。



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