

ジョエル・ロブションのこだわりパンがお取り寄せで楽しめる！ 人気の食パン2種のセット ジョエル・ロブション公式オンラインショップにて販売開始！

～ 2020年8月17日(月)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」の公式オンラインショップでは、8月17日(月)より新たに加わるパン2種、「ブリオッシュレザン～レーズン食パン～」、「ショコラの食パン」のセット販売を開始いたしました。

今回販売するのは、ジョエル・ロブション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、完熟で糖度の高い「モハベレーズン」を使ったレーズン食パンと、お子様から大人まで幅広い方に定評のある「ショコラの食パン」の2種類。ジョエル・ロブションの公式オンラインショップには他にも、店舗で1番人気の「パンドミ」や「パンドカンパーニュ」も販売しております。

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やエシレバターもご購入頂けます。

是非この機会に「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のこだわりのパンをご賞味ください。



【ジョエル・ロブション 公式オンラインショップ 販売商品概要】

商品名 : 食パン2種セット
 「ブリオッシュレザン～レーズン食パン～」、「ショコラの食パン」各1個
 各サイズ : 約9cm×7cm×H10cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
 価格 : 2,160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 公式オンラインショップ
<https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/c/boulangerie>

【新発売】

商品名	食パン2種セット 「プリオッシュレザン～レーズン食パン～」、「ショコラの食パン」
価格(税込)	2,160円 ※クール便代込み
商品詳細	店舗で人気の食パン2種をセットにしました。ジョエル・ロブションのベーカーリーでパン職人が毎日一つひとつ丁寧に焼き上げたパンはそのままでも美味しく召し上がり頂けますが、厚切りトーストで、また当店のコンフィチュールと一緒になど様々な形でお楽しみ頂けます。 【プリオッシュレザン～レーズン食パン～】 糖度の高い完熟モハバレーズン入りのレーズンパン。マダガスカル産バニラを練り込んだプリオッシュ生地ゆたかな風味とふんわり軽いくちどけをご堪能ください。 【ショコラの食パン】 トーストするとさらにチョコレートの風味が増す、ふんわりとした食パン。ヴァローナ社のカカオ分56%のチョコレートを散りばめています。



画像左: ショコラの食パン
画像右: プリオッシュレザン～レーズン食パン～

～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。プリオッシュレザンと一緒にどうぞ。
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	プリオッシュレザンやショコラの食パン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。
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です。



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

【ジョエル・ロブション 公式オンラインショップで販売中 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 ※クール便代込み
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頂けます。
商品名	パンドカンパーニュ
価格(税込)	1,836円 ※クール便代込み
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が感じられます。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。



※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。

【ジョエル・ロブション】

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス内)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京2008」創刊より、13年間連続で料理、快適度双方で最高評価を保持。更に東京・六本木に世界で初となるカウンタースタイルのフレンチレストラン「ラトリエドゥジョエル・ロブション」をはじめ、現在はレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリーと全12店舗を展開。その内、ラプティックドゥジョエル・ロブションは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している。

ラプティックドゥジョエル・ロブション 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

