

2020年9月15日
株式会社フォーシーズ

今が旬の和栗を贅沢に使用した、ジョエル・ロブション秋の新作をご自宅でも 「オートンヌ ～カシス&マロンのシュトーレン～」 ～9月14日(月)より販売開始 公式オンラインショップでも販売～

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」(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」(渋谷ヒカリエShinQs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」では、9月14日(月)より秋の新商品「オートンヌ ～カシス&マロンのシュトーレン～」の販売を開始いたします。

「オートンヌ」とは、フランス語で「秋」を意味しており、今回販売するのは、旬の和栗を贅沢に使用したジョエル・ロブションでは初となる秋仕様のシュトーレンです。生地には、栗と相性の良い甘酸っぱいカシスを練り込んでおり、ホワイトチョコレートをふんだんに散りばめた一品です。

本商品は、店舗だけでなく公式オンラインショップでも販売しており、外出を控えている方や、遠方の方でもご自宅でジョエル・ロブションの味を楽しんでいただけます。

是非この機会に、ジョエル・ロブションで秋の味覚をお楽しみください。



【オートンヌ ～カシス&マロンのシュトーレン～ 概要】

- 商品名 : オートンヌ ～カシス&マロンのシュトーレン～
 サイズ : 大 約8.5cm×18cm×H6cm (外箱サイズ外寸10cm×20.5cm×H7cm)
 小 約7cm×10cm×H4cm *焼き上がりにより多少サイズが変わります
 店頭販売価格 : 大 箱入り 3,678円(税込) / 小 箱なし 2,160円(税込)
 オンライン販売価格: 大 オンライン販売価格 4,536円(税込・送料込)
 *オンラインショップでは大サイズのための販売となります
 販売期間 : 9月14日(月)～10月31日(土) (オンライン販売は9月18日(金)に初回発送)
 販売店舗 : 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
 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>
 ※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

【新商品概要】

商品名	オートヌ ～カシス&マロンのシュトーレン～
店頭価格	大 箱入り 3,678円(税込) 小 箱なし 2,160円(税込)
オンラインショップ販売価格	大 4,536円(税込・送料込) *オンラインショップでは大サイズのみ販売となります
商品特徴	和栗を中にしのばせ、ホワイトチョコレートをちりばめたシュトーレンです。栗と相性の良い、甘酸っぱいカシスを生地に練りこんでいます。
販売期間	9月14日(月)～10月31日(土) (オンライン販売は9月18日(金)に初回発送) *販売期間は予告なく変更する可能性があります
商品サイズ	大:約8.5cm×18cm×H6cm ※外箱サイズ外寸 10×20.5×H7(cm) 小:約7cm×10cm×H4cm (焼き上がりにより多少サイズが変わります)
賞味期限	製造後25日間(到着日ではございません) 到着後は直射日光、高温多湿を避けて、冷暗所で保存して下さい。冷蔵庫での保管をおすすめいたします。
特定原材料等	小麦、乳、卵、大豆



※パッケージは変更の可能性があります

【店舗紹介】

■ラプティック ドウ 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しております。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しております。

店舗: 恵比寿ガーデンプレイス店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique>

六本木ヒルズ店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique-roppongi-hills>

丸の内ブリックスクエア店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique-marunouchi-brick-square>



■ルパン ドウ ジョエル・ロブション

ジョエル・ロブションのパン専門店

バゲットやパンドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、厳選された材料と高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに富んだパンを焼き立てで販売しております。ガストロミー ジョエル・ロブションの料理から創作したパンもご家庭でお楽しみ頂けます。

店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/lepain-shibuya-hikarie-shings>

ニューマン新宿店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/lepain-newoman>



■ルカフェ ラプティックドウ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

気取らずロブションの味を楽しむカフェ&プティック

ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドイッチをイートイン、テイクアウトで気軽にお愉しみいただけます。また、焼き菓子をはじめとするギフトも種類も豊富にご用意。シーンに合った商品をお選びいただけます。また、ロブション初となるモバイルオーダーを導入し、受け取りの30分前までにご予約いただいたお客様は、少ない待ち時間でスムーズに商品を取アウトしていただく事が可能です。

<https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-laboutique-toranomon-hills>

