

ジョエル・ロブションの季節限定「かぼちゃの食パン」をお取り寄せで楽しむ！ 公式オンラインショップにて『食パン2種セット』販売開始！

～ 2020年9月24日(木)より受注開始 ～

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、9月24日(木)より「かぼちゃの食パン」と「ショコラの食パン」の2種類がセットになった『食パン2種セット』の受注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、お子様にも人気のかぼちゃを使用した、やさしい味わいが楽しめる季節限定「かぼちゃの食パン」と、定評のあるヴァローナ社のカカオ分56%のチョコレートを使用した「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では他にも、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、エシレバターなどもご購入頂けます。

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
 セット内容 : 「かぼちゃの食パン」「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
 販売期間 : 2020年9月24日～2020年11月30日 *初回お届け予定 2020年10月1日
 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
価格(税込)	2,160円 ※クール便代込み
商品詳細	<p>季節限定の「かぼちゃの食パン」と、店舗でも人気の「ショコラの食パン」の2種類をセットにしました。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楽しみ頂けます。</p> <p>【かぼちゃの食パン】 お子様にも人気のかぼちゃを使用した、やさしい味わいが楽しめる季節限定食パンです。トーストすると更にかぼちゃの香りが広がります。</p> <p>【ショコラの食パン】 トーストするとさらにチョコレート風味が増す、ふんわりとした食パン。ヴァー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。</p>



画像左:かぼちゃの食パン
画像右:ショコラの食パン

～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)2階の「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年間連続で料理とレストランの快適度で最高評価を保持。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 ブティックドゥ 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 ブティックドゥ 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

