

「ドミニク・サブロン」日本上陸6周年 「6周年記念商品発売のお知らせ」

2014年3月6日(木) 発売開始

マキシム・ド・パリ株式会社(本社:東京都中央区銀座 代表取締役:沼尻政芳)が運営するパリ発の高級ブーランジェリー「ドミニク・サブロン」では、日本上陸6周年(1)を記念し、**3月6日(木)**より全7店舗にて、**6周年記念商品**を発売いたします。

今回はフランスの伝統的な郷土菓子「ピティヴィエ(2)」を、ドミニク・サブロンらしく、フランス料理の流れをくみ、前菜とデザートに見立ててご用意いたします。アペリティフや前菜として召し上がって頂け、シャンパーニュやロゼワインとの相性もよい塩味の「**ピティヴィエ・サレ**」と、食後のデザートや午後のティータイムのお供としても楽しみ、甘口のデザートワインとの相性もよいチョコレート味の「**ピティヴィエ・ショコラ**」2種の詰め合わせになります。

この時期だけの、ワンランク上のピティヴィエ限定セットをぜひお楽しみください。

- 1 2008年3月6日 日本1号店を赤坂にオープン
- 2 フランス中部の小さな町「ピティヴィエ」発祥の伝統菓子。パイ生地でアーモンドクリームを包み、表面に施した模様が特徴です。

6周年記念商品「ピティヴィエ」

「**ピティヴィエ・サレ**」と「**ピティヴィエ・ショコラ**」の2種ピティヴィエの詰め合わせ。

ピティヴィエ・サレ

クリームチーズとジャガイモに風味豊かなスパイス「エルブ・ド・プロヴァンス」とアンチョビ、バルサミコ酢、オリーブオイルを加えた塩味のピティヴィエ。アペリティフに合わせるならシャンパーニュ、前菜として召し上がるには、フルーリー等のクリュ・ド・ボジョレーや辛口のロゼワインがおすすめ。



ピティヴィエ・ショコラ

スパイスと洋酒で漬け込んだフルーツがたっぷり入っているガトーショコラを、パイ生地で包み焼き上げました。外はサクサク、中はしっとりとした食感でナッツのブラリネがアクセント。食後のデザートとして召し上がるには、南仏の甘口ワイン「バニユルス」、ティータイムのお供にはシャンパーニュがおすすめ。



【価格】 税込 2,500 円 (2 種入り)

【販売数】 限定 500 セット 予約可、無くなり次第終了

【店舗】 赤坂本店 / 新宿ラトリエ店 / 銀座三越店 / 新宿ルミネ店 / ルクア大阪店 / ラピッド二子玉川店 / 東京スカイツリータウン・ソラマチ店 計 7 店舗

【販売時期】 2014年3月6日(木)より

【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報担当

〒169-0074 東京都新宿区北新宿 2 - 21 - 1 新宿フロントタワー26F

TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409