

フランスと日本に19店舗展開するブーランジェリー・パティスリー  
初の日仏共通テーマのクリスマス限定商品を発売

## 今年のテーマは『禅・ZEN』 メゾン・ランドゥメンヌのクリスマス&エピファニー

ヨーロッパの伝統菓子里の和のエスプリを添えて  
見る人の心を穏やかにしてくれる日本庭園をモダンに表現

期間限定商品、12月1日(火)より麻布台・赤坂店で予約受付スタート

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポン(所在地:港区麻布台 3-1-5/代表取締役社長:石川芳美)がフランス国内19店舗、日本国内に2店舗展開するブーランジェリー・パティスリー「メゾン・ランドゥメンヌ」では、初の日仏共同テーマとなる「禅/ZEN」をテーマにした2020年のクリスマスと年末年始の期間限定コレクションを2020年12月11日(金)より麻布台店、赤坂店で発売開始いたします。

クリスマスには欠かせない「ブッシュ・ド・ノエル」、新年を祝う「ガレット・デ・ロワ」。ともにヨーロッパの代表的な伝統菓子里に、今年はモダンな和のテイストをプラスした「禅/ZEN」をテーマに、見る人の心が穏やかになるような日本庭園の世界観をお菓子を通して現代的に表現しています。

今回のコレクションは、日本人のパン職人とフランス人のパティシエ、この二人が出会い、夫婦となり、2007年にパリの小さなブーランジェリー・パティスリーとしてスタートした、日仏ふたつのアイデンティティを持つメゾン・ランドゥメンヌだからこそ表現できる、メゾン・ランドゥメンヌにとっても特別な意味を持つクリスマスコレクションです。



<写真左から時計回りに「タルト・ジャルダン・禅・シトロン柚子」、「ブッシュ・ジャルダン・禅・柚子」、  
「ガレット・ジャルダン・禅・あずき・柚子」、「日本のアイコンをモチーフにしたフェーヴ」>

## ■今年のテーマは『禅/ZEN』メゾン・ランドゥメンヌがクリスマスに「和」を取り入れた理由

メゾン・ランドゥメンヌは、フランス人のパティシエであるロドルフ・ランドゥメンヌと日本人のパン職人である芳美・ランドゥメンヌの夫婦が、2007年にパリでスタートした伝統的な味と職人の手仕事を大切に「ブーランジェリー・パティスリー」です。フランスと日本、ふたつのDNAを持ったクリエイションと、両国の食文化の懸け橋になりたい、という思いが、メゾン・ランドゥメンヌの唯一無二のアイデンティティであり強みでもあります。

今年のクリスマスと年末年始の限定商品のテーマである「禅/ZEN」。今回のテーマは、日本人である芳美のアイデアから生まれ、日本だけでなくフランスのメゾン・ランドゥメンヌでも共通したテーマとして初めて展開します。

「禅/ZEN」をテーマにしたパンやケーキは、日本庭園の枯山水からインスピレーションを受け、白砂の上に描かれた砂紋、岩、石の美しさや静けさを円形のフォルムを使って禅の世界観を表現。材料には黒ゴマ、柚子、餡子など和の食材を使用し、味覚でも禅を感じていただけます。

日本での禅の起源は鎌倉時代に遡ります。「瞑想をすることで己の心をしっかり見つめ悟りを開くこと」を定義とし、自然を愛し、日本人の生活に慣れ親しまれてきました。このような禅の教えは「ZEN」として海外に渡り、今ではパリジャンの間でも親しまれています。

新型コロナウイルスの感染拡大により、世界中が悲しみや恐怖、そして混乱に陥ったこの2020年の今こそ、この禅の教えが必要なのではないかと、メゾン・ランドゥメンヌの創始者であるロドルフと芳美の二人は、今回メゾン・ランドゥメンヌのクリエイションや食を通して、この想いを「パリに、東京に、そして世界に発信していきたい」、と考えます。

ぜひ、クリスマスの本場ヨーロッパの本格的な伝統料理やお菓子和禅の世界観を融合した、斬新かつ、メゾン・ランドゥメンヌだからこそ実現した唯一無二のお菓子やパンとともに、大切な人たちとの温かなクリスマスと新年をお迎えください。



<日本庭園の枯山水をモチーフにした「タルト ジャルダン・禅シロン柚子」>



2

<写真左より: あんこと柚子クリームが斬新な「ガレット ジャルダン・禅・シロンゆず」着物、日本人にとっての代表的なアイコンをモチーフにしたオリジナルフェーブ(全10種)>

## 【商品概要】

### 「ブッシュ・ド・ノエル」(全3種)

販売期間: 12月21日(月)~25(金)1人用:12/11・12・13・18・19・20



#### 「ブッシュ・ド・ノエル」(全3種)

メゾン・ランドウメヌでは毎年、シェフ・パティシエが定番の味として濃厚なショコラの風味が味わい深い「ブッシュ ショコラ・バニーユ」とフランボワーズピューレのさわやかな酸味と甘さが絶妙なフリュイ・ルージュ、そしてその年のスペシャルフレーバーの全3種を発表します。

定番の2種は、ムースのテクスチャーをメインにしたブッシュ・ド・ノエルの上に「ブッシュ」と呼ばれる丸太をイメージした小さなロールケーキを載せているのが特徴です。このブッシュは、今のブッシュ・ド・ノエルの原型とも言われています。今回メゾン・ランドウメヌでは、オリジナルの型を作り、現代的なものと同传统的なもの、それぞれの良さを融合し、新たな美味しさを引き出しています。

2020年のスペシャルフレーバーは、あんこと柚子クリームのマリアージュが新鮮な「ブッシュ ジャルダン・禅 シトロンゆず」

今年のクリスマスのスペシャルフレーバー「ブッシュ ジャルダン・禅 シトロンゆず」は、サクサク食感のごまのクランブル、薄く織り込まれたあんこ、柚子クリームやムース、黒ゴマのガナッシュなどの日本の旨味をバランス良く組み込み、味で「禅/ZEN」を感じていただけます。あんこと柚子クリームの斬新かつ絶妙なハーモニーを楽しみいただけるメゾン・ランドウメヌの自信作です。



<「ブッシュ ジャルダン・禅 シトロンゆず」>



商品名: 「ブッシュ ジャルダン・禅・シトロンゆず」

価格: 1人用 950円(※お試し価格 890円)/2人用 1,850円/3~4人用 3,680円  
/4~6人用 5,100円(価格はすべて税抜)

概要: サクサク食感のごまのクランブル、薄く織り込まれたあんこ、柚子クリームやムース、黒ゴマのガナッシュなどの日本の旨味をバランス良く組み込み、味で「禅/ZEN」を感じていただける自信作です。



商品名: 「ブッシュ フリュイールージュ」

価格: 1人用 950円(※お試し価格 890円)/2人用 1,850円/3~4人用 3,680円  
/4~6人用 5,100円(価格はすべて税抜)

概要: フランボワーズピューレのさわやかな酸味と甘さ、そして鮮やかなピンク色のグラスージュが見た目にも華やかでロマンティックな気分にとぴったりのブッシュです。



商品名: 「ブッシュ ショコラバニーユ」

価格: 1人用 950円(※お試し価格 890円)/2人用 1,850円/3~4人用 3,680円  
/4~6人用 5,100円(価格はすべて税抜)

概要: 濃厚なショコラの味を楽しめる、大人のブッシュ。チョコレート好きにはたまらない、永遠の定番です。

**※いずれの商品も4~6人用はご予約のみで承ります。**

**※1人用の販売は12/11~12/20までとなります。**

『EPIPHANY 2021 メゾン・ランドウメヌのエピファニー』 販売期間:1月5日(火)~1月31日(日)まで

新年の特別なケーキ、アントルメは日本庭園の枯山水をヒントに。

2021年新年を祝う特別なケーキ「アントルメ」は、メゾン・ランドウメヌのシェフ・パティシエであるジャンミッシェル・ブランドが日本庭園の枯山水からインスピレーションを受け作り上げました。水の流れを思わせる砂紋やその傍らに置かれた小石や緑をその見た目の美しさそのままにアントルメで表現しました。フォークを入れた瞬間から、ショコラ・ブロンと黒ゴマのガナッシュや内側に織り込まれた餡子、柚のクリームとムース、白ごまのクロカントが調和し味にもこだわった一品です。



2021年のアントルメ:「タルト ジャルダン・禅 シトロンゆず」(1サイズ)

価格:2人~4人用 3,500円(税抜)

販売期間:2021年1月の金・土・日曜日のみ

ガレット・デ・ロワにも『禅 ZEN』の風。あんこと柚子クリームの絶妙なハーモニー。



「ガレット・デ・ロワ」は、1月6日の「公現祭」(エピファニー: Epiphanie)をお祝いして食べる伝統菓子で、「王のお菓子」を意味します。「ガレット・デ・ロワ」は、お菓子の中に入っている「フェーブ」(Fève=豆)と呼ばれる小さい陶器の人形が誰に当たるか、というのを楽しみます。それが当たった人は、その日、“王様”または“王妃様”になり、王冠をかぶり、一日中皆から祝福される、ヨーロッパの人々にとって新年には欠かせない代表的な縁起菓子のひとつです。

メゾン・ランドウメヌでは2種類のガレット・デ・ロワをご用意。毎年恒例のもっとも伝統的なアーモンドクリームのまろやかな風味と甘さを楽しめる「ガレット・クレーム・ダイヤモンド」と、「禅 ZEN」をテーマにした今年ならではの、和菓子のあんこと柚子を混ぜたクリームの新鮮な驚きを楽しめる「ガレット・ジャルダン・禅・あずきゆず」をご用意しています(写真は「ガレット・ジャルダン・禅・あずきゆず」)。



今年のフェーブは  
10種「和」のモチーフにしたオリジナルフェーブ  
フェーブは全部で10種類  
(ちょうちん・鳥居・杯・お寺・桜・富士山・扇・抹茶・着物・招き猫)

商品名:「ガレット・デ・ロワ(アーモンドクリーム)」

価格: 1~2人用 620円(税抜)/2人~4人用 1,980円(税抜)/4~6人用 2,800円(税抜)

概要: 軽い食感のパイ生地にはココのあるアーモンドクリームを入れて丁寧に焼き上げました。王道のガレット・デ・ロワの味をご堪能いただける一品です。

商品名:「ガレット・ジャルダン・禅・あずきゆず」

価格: 1~2人用 650円(税抜)/2人~4人用 2,300円(税抜)/4~6人用 3,400円(税抜)

概要: 「禅 ZEN」をテーマにした今年ならではの、和菓子のあんこと柚子を混ぜたクリームの新鮮な驚きを楽しめる「ガレット・ジャルダン・禅・あずきゆず」をご用意しています(写真は「ガレット・ジャルダン・禅・あずきゆず」)。

※ガレット・デ・ロワに使用するフェーブ別添でをご用意しています。(全10種/フェーブは選べません)

※フェーブは安全のためお菓子の中には入っておりません。予めご了承ください。

**※いずれの商品も4~6人用はご予約が必要となります。**

## クリスマス限定ランチメニュー『クロック ノルヴェジアン』『フォアグラテリーヌ』

**販売期間:12月11日(金)・12(土)・13(日)、18(金)~25(金)11:30-14:00 麻布台店のみ**

毎年メゾン・ランドウメニューでは、クリスマスだからこそお召し上がりいただきたいスペシャルな限定ランチをご用意しています。今回は『クロック ノルヴェジアン』と『フォアグラテリーヌ』の2種をご提供。一年の締めくくり大切な友人や恋人、仲間とともにほっとひと息つける特別なランチタイムはいかがですか？



商品名: 「クロック ノルベジアン」(オーガニックワイン付き)

価格: ¥1,980(税抜)

概要: クロックムッシュをノルウェー風アレンジしたスペシャルメニュー。さくさくパンドウミとサーモン、とろけるベシヤメルソースをお楽しみいただけます。



商品名: 「フォアグラテリーヌ」(オーガニックワイン付き)

価格: ¥2,480(税抜)

概要: ノエルの定番、フォアグラをブランデーとポルト酒でマリネしたテリーヌ。つけあわせの熱々ブリオッシュと自家製プラムジャムと一緒に召し上がりください。

## 『ノエル限定焼き菓子』

**販売期間:「シュトーレン」「サパンドノエル」:11月28日(土)~12月25日(金)**

**「サンニコラ(ジンジャークッキー)」「パンデピス」:11月28日(土)~12月31日(木)**

**その他パン・焼き菓子5種:11月28日(土)~12月31日(木) \*それぞれ販売期間が異なります。**



商品名: 「シュトーレン」

価格: ¥2,980/オリジナルギフトボックス入り¥3,400(税抜)

概要: フランス・アルザス地方のクリスマス菓子。中央にマジパン\*が入り、日持ちがよく常温で保存できます。

※専用の箱は、今シーズン新作のイラスト。

※砂糖とアーモンドを挽いて練りあわせた、餡のような食感のある菓子。

商品名: 「サバドノエル」  
 価格: ¥1,300(税抜)  
 概要: クリスマスツリー型のジンジャークッキー。デコレーションしたものと、プレーンのクッキーを1枚ずつ。ちょっとしたプレゼントにもぴったり。  
 販売期間 11/28~12/25



商品名: 「サン・ニコラ」(ジンジャークッキー)  
 価格: 1枚¥270/3枚入り¥750(税抜)  
 概要: 香辛料を使ったジンジャーの風味豊かなクッキーで、キリスト教の行事「サン・ニコラ祭り」には欠かせないお菓子です。  
 販売期間 11/28~12/31



商品名: 「プチフル」(全4種)  
 価格: 4個入り¥980(税抜) \*クリアケース入り  
 概要: 一口サイズのプチフル。クリアケース入りで見ても華やかでお土産にぴったりの一品です。写真左よりミニタルトレットシトロン、ミニフィナンシェフランボワーズ、ミニフィナンシェピスタチオ、ミニシューチョコレート。  
 販売期間 12/11・12・1・18・19・20、12/21~25

商品名: 「パン・オ・ショコラ フランボワーズ」  
 価格: ¥400(税抜)  
 概要: ノエルの象徴である赤をモチーフにした、フランボワーズのさわやかな酸味と甘みが楽しめるスペシャルなパン・オ・ショコラです。  
 販売期間 12/11・12・1・18・19・20、12/21~25



商品名: 「パン・デピス」(写真上・左:ジンジャー、写真上・右:プルーン/アプリコ)  
 価格: 2枚スライス ¥630(税抜)/ホール ¥1,480(税抜)※ホールは要予約  
 概要: 香辛料を利かせた、パリでも人気の定番焼き菓子。プルーンとアプリコットと、ジンジャーの2種類をご用意しました。  
 販売期間 11/28~12/31



商品名: 「バブカ」  
 価格: ¥2,000(税抜)  
 概要: プリオッシュ生地にヘーゼルナッツのショコラスブレッド(ヌテラ)を巻き込んで焼き上げた焼き菓子。クリアケース入りで冷凍保存も可能なのでプレゼントにもおすすめです。  
 販売期間 12月の金土日・12/18~26

商品名: 「セーグルシトロン」  
 価格: ¥1,200(税抜)  
 概要: ライ麦100%のセーグルにレモンを加えた、牡蠣との相性が良く冬のごちそうに欠かせないパンです。  
 販売期間 12月の金土日・12/18~31



商品名: 「パン・オ・ノワ」  
 価格: ¥350(税抜)  
 概要: パリのメゾン・ランドゥメンヌでも販売しているくみのパン。シンプルな味わいでどんなお料理も引き立てます。  
 販売期間 12/1~31

商品名: 「YUZU ヴァンショー」  
 価格: ¥600(税抜)  
 概要: フランスの冬に欠かせないヴァンショー(ホットワイン)。和のフルーツ(ゆず・みかん)と八角、シナモンで香りづけしました。オーガニックワインを使ったこだわりの一品です。  
 販売期間 11/14~2月末まで



## 【メゾン・ランドゥメンヌについて】

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人で実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が 2007 年にパリでスタートしたアルティザン(職人)系ブーランジェリー・パティスリーです。2015年には東京、2018年には北フランスのリールにと全19店舗を展開するブーランジェリー・パティスリーです。創業者のロドルフ・ランドゥメンヌと石川芳美の信念から、伝統の技術を継承しつつ、地球環境に配慮した商品を提供しています。動物性の材料の使用を減らし、植物性にこだわったビーガンレシピの開発を進め、美味しさはそのままに、時代にあったモダンな商品やスタイルを提供しています。2020 年末には店舗で販売する全てのパンはオーガニックマークを取得し、健康面にも配慮した商品を提供しています。



写真左:ロドルフ・ランドゥメンヌ、写真右:芳美・ランドゥメンヌ。2007年、パリ・クリッシー地区にメゾン・ランドゥメンヌ1号店をオープン。現在パリ19店舗、日本2店舗を展開。2020年にパリに新業態となる初のヴィーガン専門ブーランジェリー・パティスリー「Land&Monkey」をオープン。

### <店舗概要>

- ・「Maison Landemaine(メゾン・ランドゥメンヌ)麻布台」
- ・所在地: 東京都港区麻布台3-1-5 麻布台日ノ樹ビル  
/TEL 03-5797-7387
- ・営業時間: 月~日 8:00~18:30(L.O.18:00)
- ・定休日: 不定休



- ・「Maison Landemaine(メゾン・ランドゥメンヌ)赤坂」
- ・所在地: 東京都港区赤坂2-10-5 赤坂日ノ樹ビル  
/TEL 03-6807-4185
- ・営業時間: 月~金 8:00~18:30(L.O.18:00)
- ・定休日: 土・日・祝日
- ・公式HP: <https://www.maisonlandemainejapon.com>



### <店舗一覧>

◇日本国内:全2店舗、その他:ファクトリー

- ・メゾン・ランドゥメンヌ麻布台 Maison Landemaine AZABUDAI
- ・メゾン・ランドゥメンヌ赤坂 Maison Landemaine AKASAKA
- ・メゾン・ランドゥメンヌ・ファクトリー（麻布台）

◇フランス国内:全 19 店舗

- ・パリ 3 区: République(レピュブリック)
- ・パリ 5 区: Monge(モンジュ)
- ・パリ 6 区: Camborone(カンブロンヌ)
- ・パリ 9 区: Clichy(クリッシー)/Martyrs(マルティール)
- ・パリ 11 区: Voltaire(ボルテール) /Roquette(ロケット)  
/Charonne(シャロンヌ)/Oberkampf(オベルカンフ)  
/Beaumarchais(ボーマルシエ)
- ・パリ 12 区: Crozatier(クロザチエ)
- ・パリ 18 区: Jules Joffran(ジュル ジョフラン)
- ・パリ 20 区: Gambetta(ガンベッタ)
- ・パリ郊外: Asnières-sur-Seine(アニエール) /Levallois-Perret(ルバロワ) / Lille(リール)/La varenne(ヴァレ  
ンヌ)



<写真上:フランス店舗の一部>

<会社概要>

- ・名称: 株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン
- ・所在地: 東京都港区麻布台 3-1-5 / TEL 03-5797-7385
- ・設立: 2015年2月
- ・代表取締役社長: 石川 芳美