

おうちで味わうバレンタイン 大切な方へおいしい幸せをお届け！ 3種のショコラパンが2月1日より期間限定で新登場

2月10日～16日開催
伊勢丹新宿店「パンの魅力に酔いしれる七日間」へ出店
数種の洋酒にじっくり漬けたフルーツとショコラを纏った
「ショコラ シュトーレン」をお披露目



素材にこだわり、パリの美味しい味わいをお届けする「リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー」（以下リベルテ）は、「おいしい幸せ」をテーマにバレンタインシーズンに向けて 2021年2月1日（月）より「パン オ ショコラ V.D.」を、2月10日（水）より「ショコラ オランジュ」「NEW ミニ トラディション ショコラ」を期間限定で発売いたします。

また伊勢丹新宿店 地下1階で2月10日（水）から開催される「パンの魅力に酔いしれる七日間」へ出店いたします。今回は、バレンタインシーズンを彩る8種のドライフルーツ・ナッツを数種類の洋酒にじっくり漬け、ショコラを纏わせた「ショコラ シュトーレン」をお披露目いたします。その他2月に販売する3種のショコラパンをご用意し、リベルテ人気のクロワッサンやクロワッサン リンツァーなども焼きたてで提供いたします。

さらに「ショコラ シュトーレン」は、普段会えない大切な方へのバレンタインギフトとして2月10日（水）よりオンラインストアでも販売いたします。

リベルテのパンはフランス直送の小麦粉、フランス産 A.O.P バターなどの良質な食材を使い、お菓子作りの繊細さで丁寧に作り上げます。どのパンも毎日でも食べていただきたいという思いから、食材本来の香りや味わい、バランスを大切にしたいシンプルで飽きの来ない味わいです。

今年のバレンタインには、世界のトップパティシエが愛するフランス・ヴァローナ社の様々なショコラを用いた上質な味わいのショコラパンを大切な方とおうちでお楽しみ下さい。

リベルテは、パンやケーキ等を通じて、大切な人やご家族と過ごすひとときに笑顔が咲き、幸せな気持ちになっていただきたく、素材に、製造に、お客様へのサービスに、こだわって、リベルテでしか味わえない美味しさを今後もお届けいたします。



A.O.P バターとココアの香り豊かなサクサク「パン オ ショコラ V.D.」

AOP バターをたっぷりベルテ自慢のクロワッサン生地に、ココアパウダーを練り込み、カカオバターのショコラバトンを入れて香ばしく焼き上げました。ショコラ生地とのパイカラーが可愛い、バレンタインバージョンの「パン オ ショコラ」。大振りながらサクッと軽いクロワッサン生地とココアの風味をお楽しみ下さい。

パン オ ショコラ V.D. (PAIN AU CHOCOLAT V.D.)

価格：税抜 400 円 / 税込 432 円

期間：2月1日(月)より期間限定販売

※伊勢丹新宿店「パンの魅力に酔いしれる七日間」は16日(火)まで



大切な方とおうちで過ごすバレンタインを演出「ショコラ シュトーレン」

いちじくやレーズン等、8種類のドライフルーツやナッツに合わせ、ブランデーや赤・白ワインなど洋酒にじっくり漬け込み、ヴァローナのチョコレートと自家製ルヴァン入りの生地を練り込み焼き上げ、さらにチョコレートとココアでコーティングした大人のバレンタイン シュトーレン。芳醇なお酒の香りとドライフルーツの甘味、チョコレートのコクが織りなす奥深い味わいのマリアージュをお楽しみください。お酒や紅茶と共に、バレンタインを大切な方と少しずつ味わい、ゆっくりとお過ごし下さい。

ショコラ シュトーレン (CHOCOLAT STOLLEN) ※ギフトBOX入り

価格：税抜 3,500 円 / 税込 3,780 円

期間：2月10日(水)～16日(火)

※伊勢丹新宿店/オンラインストア限定

オンラインストア URL

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/libertejapon2018/>

※数量限定の為なくなり次第終了



ショコラとフルーツの高加水ハードパン「ショコラ オランジュ」

粉の風味を活かした高加水の生地、カカオ56%のヴァローナのチョコレート、オレンジピールやクルミ、クランベリーなどを一緒に練り込み高温で焼き上げた、バレンタインに相応しいハードパン。クリームチーズやお酒との相性も良く、モーニングからディナーの食事パンにもなる万能パンです。

ショコラ オランジュ (CHOCOLAT ORANGE)

価格：税抜 550 円 / 税込 594 円

期間：2月10日(水)より期間限定販売

※伊勢丹新宿店「パンの魅力に酔いしれる七日間」は16日(火)まで



3種のショコラを練り込んだずっしりもちり食感の

「NEW ミニ トラディション ショコラ」

北海道産とフランス産の粉、北海道産の全粒粉をブレンドした生地、ヴァローナ社のチョコレートやホワイトチョコ、ココアパウダーを入れ、焼き上げたずっしりもちりとしたパン。薄くスライスし、トースターで温めるとカリッとした食感と濃厚なショコラの香りをお楽しみいただけます。

NEW ミニ トラディション ショコラ

(NEW MINI TRADITION CHOCOLAT)

価格：税抜 200 円 / 税込 216 円

期間：2月10日(水)より期間限定販売

※伊勢丹新宿店「パンの魅力に酔いしれる七日間」は16日(火)まで

※伊勢丹新宿店開催「パンの魅力に酔いしれる七日間」は、税込表示価格の販売となります。

< パンの魅力に酔いしれる七日間 について >

会期：2月10日（水）～16日（火）午前10時～午後7時

※営業時間は変更になる場合がございます。

会場：伊勢丹新宿店 地下1階=食料品・フードコレクション

住所：〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1

< リベルテについて >

2013年にパリで生まれたリベルテは、2018年3月に日本上陸以来、パリの味わいをお客様お届けすべく、フランスから直送される小麦粉やフランス産のAOPバター・塩等、菓子やパンに欠かせない材料の品質、手作りで丁寧に仕上げる製造、お客様とのコミュニケーションにこだわってまいりました。また2020年からは、季節の食材を農園から直送いただくなど、フランスの菓子やパンを日本の魅力を詰めた商品開発に取り組んでまいりました。

2021年も日本の魅力溢れる食材とフランスの融合を菓子やパン、カフェメニューで表現し、皆様にリベルテならではの美味しい味わいをお届けできるよう、工夫してまいります。

< 東京本店 情報 >

- 店名：リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東京本店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 東京本店)
- 運営会社：株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所：東京都武蔵野市吉祥寺本町2-14-3
- TEL：0422-27-6593
- 営業時間：
1F&2F 平日 10:00～19:00 ※緊急事態宣言期間中
土日祝 09:00～19:00 (LO.18:30) ※緊急事態宣言期間中
- 席数：2F カフェ 通常 約60席
- 定休日：無休
- HP・SNS 各種：
www.libertejapon.com
www.facebook.com/LiberteJapon/
www.instagram.com/LiberteJapon/

< 京都店 情報 >

- 店名：リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 京都店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 京都店)
- 運営会社：株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所：京都市中京区東洞院通六角下る御射山町273 プラウド京都東洞院
- TEL：075-366-4361
- 営業時間：
ショップ 9:00～19:00
カフェ 9:00～19:00 (LO.18:30)
- 席数：カフェ約70席
- 定休日：無休
- HP・SNS 各種：
www.libertejapon.com/kyoto/
www.facebook.com/LiberteJapon/
www.instagram.com/libertejapon.kyoto/

本件に関するお問い合わせ先

【LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 運営会社】株式会社 LIBERTE JAPON 篠崎、森脇

TEL: 03-5457-8570 E-Mail: liberte@raysum.co.jp