



MAISON  
LANDEMAINE  
PARIS

報道関係各位

2016年7月27日

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

「七夕 Espoir」企画で集まった、アイデア溢れる数々の応募から厳選！  
**お客様の夢の“食べたいパン&スイーツ”を商品化決定！**  
**焼きそばパンやクレープなど4種を8月1日（月）より順次発売開始**

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン（本社：東京都港区麻布台 3-1-5 代表取締役社長：石川芳美）は、このたび、七夕限定企画「七夕 Espoir（エスポワール）」で募集した“食べたいパン&スイーツ”上位4品<sup>\*</sup>を商品化し、2016年8月1日（月）・8日（月）・15日（月）・22日（月）より1週間限定で順次販売開始いたします。

「七夕 Espoir（エスポワール）」企画は、フランスで食べた味が忘れられない思い出のパンや、絵本や映画でみた食べてみたい夢のパンなど、お好きな“食べたいパンの願い”を短冊に書いて店頭を設置したポストに投函いただくことで、実際にメゾン・ランドゥメンヌが夢のパンを実現する企画です。2016年7月1日（金）から7月7日（木）まで店頭でアイデアを募集し、たくさんのご応募をいただきました。

この度、応募期間中に集まったアイデアのうちリクエストの多かった上位4品を、実際に商品化し、メゾン・ランドゥメンヌ店頭で販売いたします。（4品中3品がパン、1品がスイーツ）自家製天然酵母で仕込んだいちぢくをたっぷり生地に入れて練り込んだ“いちじくのパン”「パン・オ・フィグ」、自家製赤ワイン酵母で仕込んだ大人のパン「パン・オ・ヴァン」、そして最も得票数が多くメゾン・ランドゥメンヌでも初めての商品化となる「セミハード 焼きそばパン」を、パリ仕込みの製法でメゾン・ランドゥメンヌならではのアレンジを加えることで実現しました。またスイーツは、パリの店舗で販売している人気の商品でもある「クレープ」を商品化することが決定しました。シュガーとヌテラの2種で、ラム酒やグランマニエが香る少し大人なクレープとなっております。

自家製天然酵母や、素材にこだわりをもつ、メゾン・ランドゥメンヌだからこそ実現できた、お客様の“夢のパン”をぜひこの機会にお試しください。

※当初商品化は3品の予定でしたが、同着につき、4品を商品化することが決定しました。



## ■「七夕 Espoir (エスポワール)」企画とは

七夕は、織姫と彦星が年に1度だけ天の川を通じて出会うことができる特別な日で、願い事が叶う日として知られています。「七夕 Espoir (エスポワール)」企画は、フランスで食べた味が忘れられない思い出のパンや、絵本や映画でみた食べてみたい夢のパンなど、お好きな“食べたいパンの願い”を短冊に書いて店頭を設置したポストに投函いただくことで、実際にメゾン・ランドゥメヌが夢のパンを実現する企画です。「Espoir (エスポワール)」とはフランス語で“願い事”という意味で、7月1日(金)から7月7日(木)までの期間限定でアイデアを募集しました。

## ■短冊に願いを込めて…“食べたいパン&スイーツ”の商品化が決定！

### <クレープ>

発売期間:8月1日(月)~8月7日(日)

価格:¥220+税

パリの店舗でも販売している人気の商品「クレープ」が3位にランクイン。このたび、パリでも人気の高い「シュガー」と「ヌテラ」の2種を商品化いたします。生地は薄いながらももちりとしていて、ラム酒やグランマニエの香りが漂うすこし大人なクレープです。

※クレープにはアルコールが含まれております。お子様や妊娠中の方はお召し上がりいただけません。



### <パン・オ・フィグ>

発売期間:8月8日(月)~8月14日(日)

価格:¥200(量り売り/100g)+税

¥880(400g)/¥440(200g)/¥230(100g)+税

自家製天然酵母で仕込んだいちぢくをたっぷりと生地に練り込んだ“いちぢくのパン”です。クレープと同様、得票数が3位となりました。生地には食感の良いヘーゼルナッツや、パンプキンシードも練り込み、かむごとに異なる食感をお楽しみいただけます。はちみつのはのかな甘みと、いちぢくの甘酸っぱさが絶妙な一品です。



### <パン・オ・ヴァン>

発売期間:8月15日(月)~8月21日(日)

価格:¥3,700(ホール)/¥1,850(1/2)/¥950(1/4)+税

¥1,080(400g)/¥550(100g)+税

得票数2位は“ワインのパン”こと、「パン・オ・ヴァン」。自家製赤ワイン酵母で仕込んだ大人な味のパンです。生地には、ボルドーの赤ワインを練りこみ、さらに甘酸っぱいグリーンレーズンやカレンツをたっぷりと入れ込みました。より風味を引き立てるアーモンドスライスもアクセントに。綺麗なボルドー色の断面から、ワインの香りがほのかに香り、見た目も香りも存分に楽しめるパンとなっております。



### <セミハード 焼きそばパン>

発売期間:8月22日(月)~8月28日(日)

価格:¥350+税

得票数1位は不動の人気の「焼きそばパン」。昔ながらの焼きそばパンを、フランス仕込みの当店がアレンジし、セミハードなパンで商品化を実現した自慢の1品です。自家製天然酵母を使用した生地に、紅しょうがとドライトマト、白ごま油、さらに亜麻仁を練り込んだ新感覚のパンとなっております。もちりとした生地の食感が、焼きそばとの相性が抜群です。



## ■メゾン・ランドゥメンヌ概要

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり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2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、「昔ながらの伝統的な商品と技術の継承」をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。



### 【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

## ■店舗概要

名称：「Maison Landemaine Tokyo(メゾン・ランドゥメンヌ 東京)」

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7387

営業時間：平日・土曜 7:00~20:30/日曜・祝日 7:00~19:30

※ランチタイム：平日 11:30~14:00/ブランチタイム：土日祝日 10:00~14:30

定休日：無休

ウェブサイト：<http://www.maisonlandemaine.com/jp>

## ■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：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7385

設立：2015年2月25日 資本金：2,700,000円

代表取締役社長：石川 芳美