



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

報道関係各位

2016年9月15日

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

パリに11店舗展開するブーランジェリー、メゾン・ランドゥメンヌ東京
西武・そごう池袋の催事「パリで味わう美食街道」に出店
秋の「トリュフ」を味わう新商品を焼き上げて提供！
～9月14日（水）よりメゾン・ランドゥメンヌ東京本店、同時発売！～

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、2016年9月14日（水）から9月19日（月・祝）の6日間、西武・そごう池袋7階の催事場で開催するフランスの味を楽しむグルメフェア「パリで味わう美食街道」に限定出店いたします。当社の看板商品である「クロワッサン・フランセ」をはじめ、「トリュフ」をテーマにした新商品を販売いたしますのでお知らせいたします。

「パリで味わう美食街道」は、名物スイーツや雑貨までパリの街角を味わうことができる催事イベントです。西武・そごうで2016年9月14日（水）から9月19日（月・祝）の6日間の期間限定で開催します。

メゾン・ランドゥメンヌ東京は店頭でも人気の商品の多数提供をはじめとして、看板商品であるフランス産高級レスキュールバターをたっぷりを使用した「クロワッサン・フランセ」をその場で焼き上げ提供するほか、さらに催事テーマでもある「トリュフ」を存分に味わえる、香り高い新商品を販売いたします。「トリュフ」をテーマにした商品として、南プロヴァンス地方発祥のパン「フーガス」にオリーブオイルやきのこ、そして自家製トリュフオリーブオイルをたっぷり練り込み、さらに表面にトリュフオイルを塗って仕上げた「フーガス・オリーブ・ア・ラ・トリュフ」や「フーガス・シャンピニオン・ア・ラ・トリュフ」、また、チョコレートトリュフに見立てて成型したブリオッシュ「ブリオッシュ・チョコ・トリュフ」など、3種類の限定商品をご用意しております。

なお、トリュフをテーマとした本商品は、催事同日9月14日（水）よりメゾン・ランドゥメンヌ東京本店でも販売開始いたします。

フランスならではの芳醇なトリュフの香りを味わうことができる新商品をこの秋に、ぜひお楽しみください。



■西武・そごう池袋「パリで味わう美食街道」

開催日：2016年9月14日（水）～9月19日（月・祝）

開催場所：西武・そごう池袋 7階催事場

内容：トリュフを使った香り高いできたてグルメや、名物スイーツから雑貨まで、パリ気分が満喫できる6日間限定のフェアです。

<出店商品>

【フーガス・オリーブ・ア・ラ・トリュフ】

特徴：南仏プロヴァンス地方発祥のパン「フーガス」にオリーブの実、そして自家製トリュフオリーブオイルをたっぷり練りこみ、さらに表面にトリュフオイルを塗って仕上げました。上品な香りがワインに合う一品です。

※メゾン・ランドゥメヌ東京本店でも同時販売いたします。

価格：450円＋税



【フーガス・シャンピニオン・ア・ラ・トリュフ】

特徴：南仏プロヴァンス地方発祥のパン「フーガス」にきのこ（シャンピニオン）、そして自家製トリュフオリーブオイルをたっぷり練りこみ、さらに表面にトリュフオイルを塗って仕上げました。ふんわりとしたパン生地にトリュフオイルの香りが芳しい商品です。

※メゾン・ランドゥメヌ東京本店でも同時販売いたします。

価格：400円＋税



【ブリオッシュ・チョコ・トリュフ】

特徴：球体のブリオッシュの生地にチョコカスタードクリームをたっぷり包み、仕上げにシロップと少しビターなココアパウダーをまぶして、チョコレート「トリュフ」に見立てました。

※メゾン・ランドゥメヌ東京本店でも同時販売いたします。

価格：1個120円＋税 3個(箱入り)340円＋税



【クロワッサン・フランセ】

特長：フランスのシャロント・ポワトー産の高級AOP レスキュール・バターをたっぷり使用し、職人が1つ1つ丁寧に焼き上げた、最高級クロワッサン。外側はパリッと内側はしっとりとやわらかに焼き上げましたクロワッサンはメゾン・ランドゥメヌの看板商品です。

価格：480円＋税



■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