



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

報道関係各位

2016年11月28日

株式会社メゾン・ランドゥメヌ ジャパン

パリに12店舗展開するブーランジェリー、メゾン・ランドゥメヌ東京が贈る
パリのノエルシーズン2016商品、予約・販売開始
1年に、この季節だけのブッシュ・ド・ノエル 新作登場!
～11月28日(月)より予約開始!系列パン教室では限定レッスンも開始～

株式会社メゾン・ランドゥメヌ 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、期間限定で、ノエル(クリスマス)シーズン限定メニューを予約・発売開始致します。

メゾン・ランドゥメヌ ジャパンは2015年に東京・麻布台に初出店して以来、今年で2度目のノエル(クリスマス)シーズンを迎えます。

見た目の華やかさとパリ仕込みのあつらえで昨年も大変好評をいただいたブッシュ・ド・ノエルに、2016年は新商品が1種追加となり、計4種を発売いたします。昨年も好評をいただいた、2種類のチョコレートで仕上げた定番の「ブッシュ・マーブル・ノワール」、濃厚なチーズケーキに苺のコンポートを挟みこんだ「ブッシュ・フラゴラ」、また贅沢にマロングラッセをあしらいパリで最も人気のある「ブッシュ・モンブラン」は今年も販売が決定。さらに、甘酸っぱいフルーツジュのムースとバニラムースの甘さが絶妙な「ブッシュ・ミュロワーズ」が2016年の新作として加わり、全4種のバラエティ豊かで選べるブッシュ・ド・ノエルを発売いたします。かわいらしく華やかな見た目と、本格的なパリの味でノエルシーズンを盛り上げます。

なお、11月28日(月)より予約開始、12月21日(水)より店頭にて販売いたします。

さらにブッシュ・ド・ノエルに先駆け12月1日(木)より、クリスマス定番のお菓子「ジンジャークッキー(サン・ニコラ)」、「パネトーネ」、「パン・デピス」、「シュトレーン」や、クリスマスならではの「ローストビーフ」など、食卓を彩る様々な限定商品を発売予定です。

なお、メゾン・ランドゥメヌの製法が学べる、本格派のパンとお菓子の教室「エコール・ルヴァン・ダンタン」では、ノエルシーズン限定のレッスンも開催いたします。華やかな飾りパンや、シュトレーンなど多数のメニューをご用意しています。

食べて、つくって、楽しいパリの伝統的なノエルシーズンを、ぜひこの機会にご堪能ください。



<商品概要>

ノエルシーズン 2016 公式ホームページ : <http://www.maisonlandemainejapon.com>

【ブッシュ・マーブル・ノワール】

特徴：ブラックとミルクの二種類のチョコレートのブッシュ。
ビスキュイもチョコレート味で、チョコ尽くしで仕上げました。
6人用はご予約のみで承ります。

価格：4人用 2900円+税/6人用 3900円+税

予約受付期間：2016年11月28日(月)～2016年12月25日(日)

販売期間：2016年12月21日(水)～2016年12月25日(日)



【ブッシュ・フラゴラ】

特徴：チーズケーキに苺のコンポートを挟み、塩味のサブレと合わせたブッシュ。

6人用はご予約のみで承ります。

価格：4人用 ¥2900+税/6人用 3900円+税

予約受付期間：2016年11月28日(月)～2016年12月25日(日)

販売期間：2016年12月21日(水)～2016年12月25日(日)



【ブッシュ・モンブラン】

特徴：メレンゲ、マロンクリーム、ごろっとしたマロングラッセで仕上げたモンブランです。メゾン・ランドウメヌ・パリで一番人気のブッシュ。

6人用はご予約のみで承ります。

価格：4人用 2900円+税/6人用 3900円+税

予約受付期間：2016年11月28日(月)～2016年12月25日(日)

販売期間：2016年12月21日(水)～2016年12月25日(日)



【ブッシュ・ミュロワーズ】★2016年新作

特長：バニラのムースにフレッシュジュの甘酸っぱいムースを重ねた、甘みと酸味のバランスが絶妙な軽い口当たりのブッシュです。

6人用はご予約のみで承ります。

価格：4人用 2900円+税/6人用 3900円+税

予約受付期間：2016年11月28日(月)～2016年12月25日(日)

販売期間：2016年12月21日(水)～2016年12月25日(日)



【ローストビーフ】

特長：黒毛和牛の希少部位であるカメノコを使用。やわらかでジューシーなお肉の味と、和牛ならではの甘さが楽しめます。

価格：100g 1200円+税

販売期間：2016年12月23日(金)～12月31日(土)



【ジンジャークッキー(サン・ニコラ)】

特長：キリスト教の行事「サン・ニコラ」には欠かせない香辛料を使った伝統的なクッキー。

価格：1枚 250円+税/3枚入り 680円

販売期間：2016年12月1日(木)～12月31日(土)



【パネトーネ】

特長：自家製酵母を使用したパネトーネは、イタリアの伝統的な甘くて柔らかいお菓子です。

甘い生地にたっぷりのドライフルーツを混ぜ合わせています。

価格：70g 280円+税

販売期間：2016年12月1日(木)～12月31日(土)



【パン・デピス】

特長：フランスで愛される、スパイスを使った素朴な味のお菓子です。ナチュラル、プルーンアブリコ、ジンジャーの3種類をご用意しました。お日持ちが良く、プレゼントにも最適です。

価格：1個 1380円+税

販売期間：2016年12月1日(木)～12月31日(土)



【シュトレーン】

特長：アルザス地方のクリスマスの発酵菓子です。中央にマジパンが入った本格的なシュトレーンです。常温で保温でき、クリスマスに向けて少しずつスライスして食べるという習慣もあります。

価格：1個 2800円+税

販売期間：2016年12月1日(木)～12月23日(金)



■「エコール・ルヴァン・ダンタン」ノエルシーズンレッスン詳細
メゾン・ランドウメヌの製法が学べる「エコール・ルヴァン・ダンタン」では、ノエルシーズンならではのパンのレッスンを限定開催いたします。会員様はもちろん、会員でない方でもお申込み可能です。

※一般のお客様はHPより無料会員登録が必要となります。

【エコール・ルヴァン・ダンタンHP】<http://ecole.landemaine.me/>



クリストシュトレーン	9,000円(本会員 8,000円)	12月9日(金) 14:00-17:00 12月13日(火) 10:00-13:00
ブリオッシュ・ポートルーズ	9,000円(本会員 8,000円)	12月13日(火) 14:00-17:00 12月22日(木) 10:00-13:00
ベラベッカ	10,000円(本会員 9,000円)	12月14日(水) 14:30-17:30
ガレット・デ・ロワ 2種類	9,500円(本会員 8,500円)	12月21日(水) 14:00-17:00 12月25日(日) 10:00-13:00
飾りパン	15,000円(本会員 14,000円)	12月4日(日) 10:00-15:00

■Ecole Levain D'antan(エコール・ルヴァン・ダンタン)とは

「Ecole Levain D'antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)」は、2010年に東京・六本木に開校した、パリ本場の製法が学べるパンとお菓子の教室です。現在パリに12店舗を構え、日本国内でも六本木で店舗を構え、“パリ最高パン屋賞”を受賞した実績もあるブーランジュリー・パティスリー「Maison Landemaine (メゾン・ランドゥメンヌ)」で実際に使われている製法を、プロの講師陣から直接学ぶことができます。

「Ecole Levain D'antan」では、フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となるべく、パリの店舗の厨房を忠実に再現。講師は全員がフランスのブーランジュリーを経験したプロの職人で、はじめてパンを焼く方からプロの方まで、あらゆるレベルの方を対象に本場フランスの味と最新の技術をお伝えしています。

教室の名前である「ルヴァン・ダンタン」とはフランス語で、“古き良き懐かしの天然酵母”という意味。自家製天然酵母と低温長時間発酵によりうまみと香りを十分に引き出した本物の味を、日本に居ながら気軽に楽しめください。

■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ュリー・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、ブーランジュリー・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：毎日 7:00~19:30

※モーニング：毎日 7:00~9:30/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