

メゾン・ランドゥメンヌ東京 × ネスレ日本「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」  
**宇治抹茶と愉しむ新感覚なパン3種を限定販売!**

アプリコットや亜麻仁、空豆など…日本の伝統飲料“抹茶”とパリの食文化が融合  
12月26日(月)より発売! エコール・ルヴァン・ダンタンでレッスンも開催

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、京都府と「宇治抹茶の振興に関する連携協定」を締結し「宇治抹茶」を世界的なブランドにすることを旨とするネスレ日本株式会社とコラボレーションし、宇治抹茶と一緒に愉しんでいただけるパン3種類を、2016年12月26日(月)から2017年1月31日(火)までの期間限定で発売いたします。

「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」は、ネスレ独自の技術により、「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンを使用して、ご家庭でも簡単に、本格的な抹茶をわずか1分足らずで作ることができます。この度メゾン・ランドゥメンヌは、日本の伝統の飲料である抹茶をより多くの方にお愉しみいただくため、この「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンで淹れた「宇治抹茶」と組み合わせでお愉しみいただけるパンを新開発いたしました。

アプリコットや亜麻仁、空豆など抹茶と相性の良い素材をセレクトし、オリジナルレシピで3種のパンを新発売いたします。天然酵母で仕込んだヴィエノワ生地にフランス産アプリコットピューレを練り込み、アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネをたっぷり詰めこんだ「パン・オ・アプリコ・エ・ア・ラ・クレーム・パティシエール」は、ほのかな酸味と甘さが抹茶の味を引き立てます。「亜麻仁と蜂蜜のプティパン」は、自家製天然酵母を使用した高加水の生地に亜麻仁と蜂蜜を練りこみ、もっちりとした食感とふわっとした甘みが抹茶の苦味によく合うデザートハードです。また「パン・ア・ラ・フェーブ オ・グラノーラ」は朝食にもぴったりなカロリーバーで、自家製天然酵母を使用した生地に甘く煮た空豆とグラノーラを練りこんで作り上げました。

なお、期間中に対象の3種のパンをテイクアウトでご購入いただいたお客様全員に、「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンで淹れた本格的な「宇治抹茶」を1杯無料でご提供いたします。

また、この度のコラボレーションを記念し、メゾン・ランドゥメンヌの製法が学べるパン教室「エコール・ルヴァン・ダンタン」で、対象3種のうち2種のパンの製法を学ぶことができる特別レッスンを開催いたします。

宇治抹茶のほろ苦さにぴったりなコク深い甘さが愉しめるパンを、この機会にぜひお愉しみください。



## <商品概要>

「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンで淹れた本格的な「宇治抹茶」とあわせて愉しんでいただける、限定メニューです。抹茶と相性が良い食材をふんだんに使用したパン3種を期間限定で発売いたします。

販売期間：2016年12月26日（月）～2016年1月31日（火）  
対象：期間中にパン3種のうちいずれかをテイクアウトでご購入いただいたお客様全員に、「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンで淹れた本格的な「宇治抹茶」1杯を無料で提供。



### 【パン・オ・アプリコ・エ・ア・ラ・クレーム・パティシエール】

特徴：自家製天然酵母で仕込んだヴィエノワ生地フランス産アプリコットピューレを練り込み、アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネをたっぷり詰め込みました。仕上げにキャラメリゼしたくるみをトッピングしています。アプリコットの酸味のある甘さが宇治抹茶のほろ苦さにぴったりです。

価格：¥420+税



### 【亜麻仁と蜂蜜のプティパン】

特徴：自家製天然酵母使い、長時間熟成発酵で仕上げた高加水の生地、亜麻仁と蜂蜜を練りこんで仕上げました。もっちりとした食感と、ふわっとした甘みが抹茶の苦味によく合う健康志向のデザートハードです。

価格：100g ¥170+税 / 200g ¥330+税 / 400g ¥620+税



### 【パン・ア・ラ・フェーブ オ・グラノーラ】

特長：自家製天然酵母で仕込んだ生地に甘く煮た空豆を練り込み、グラノーラをわけて仕上げました。シリアルバーをイメージしたカロリーバーです。

抹茶の苦味とマッチする空豆の甘み、グラノーラの食感が美味しいデザートハードです。

価格：¥220+税



## ■「エコール・ルヴァン・ダンタン」レッスン詳細

メゾン・ランドゥメンヌの製法が学べる「エコール・ルヴァン・ダンタン」では、このたびの「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」とのコラボレーション商品3種のうち2種のパン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。レッスン時には、パン作りを体験いただいた後にご自身が作ったパンとともに、「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンで淹れた本格宇治抹茶も無料でお愉しみいただけます。

※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/>

パン オ ラン エ オ ミエル ～亜麻仁と蜂蜜のプティパン～	9,000円（本会員 8,000円）	1月21日（土）10:00-13:00 1月31日（火）14:00-17:00
パン オ アプリコ エ ア クレーム パ ティシエール	9,000円（本会員 8,000円）	1月26日（木）14:00-17:00 1月31日（火）10:00-13:00

## ■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お楽しみください。

## ■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