

“パリ最高パン屋賞”を受賞した本格派ブーランジェリー・パティスリー  
**メゾン・ランドゥメンヌ東京、日本橋高島屋の朝食イベントに初出店！**

とっておきの最高級クロワッサンを店内で焼き上げて提供！

丁寧で心地よい朝時間を提案する朝食の祭典「Good Morning & Better Life」、  
2016年6月1日（水）～6月6日（月）に日本橋高島屋8階催事会場で開催！

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、2016年6月1日（水）から6月6日（月）の6日間、日本橋高島屋8階催事会場で開催予定の丁寧で心地よい朝時間を提案する朝食の祭典「Good Morning & Better Life 心地よい朝からはじまるおいしい暮らし」に初出店し、「クロワッサン・フランセ」をはじめ数種類のパンを販売いたします。

「Good Morning & Better Life 心地よい朝からはじまるおいしい暮らし」は、2016年6月1日（水）から6月6日（月）の6日間日本橋高島屋で開催する催事イベントです。「心地よい朝からはじまる、おいしい暮らし」をテーマに、パンとコーヒーの朝食をメインに、人気のブーランジェリーや朝食メニュー、食卓を彩るおしゃれな雑貨などが登場します。

「メゾン・ランドゥメンヌ東京」からは、最高級レスキュールバターを使用し、2015年3月から累計で15万個以上の売上を誇るこだわりの最高級クロワッサン「クロワッサン・フランセ」や、国産発酵バターで焼き上げた「クロワッサン・ジャポネ」をはじめ、根強い人気の「バゲットトラディション」や「パン・ド・カンパーニュ」など、店頭でも人気の商品を多数提供いたします。なおクロワッサンは、その場で焼きあげて提供予定です。

さらにこの他にも、“朝ごはんを通して世界を知る”をコンセプトにした「ワールド・ブレックファスト・オールデイ」や、サードウェーブコーヒーの火付け役とも言われるポートランド発の豆を使用したこだわりの珈琲店「パドラーズコーヒー」など、朝食にぴったりの話題の店が多数出店予定です。

### 「Good Morning & Better Life」概要

- ・名称：Good Morning & Better Life 心地よい朝からはじまるおいしい暮らし
- ・主催：日本橋高島屋
- ・実施期間：2016年6月1日（水）～6月6日（月）10：30～19：30 ※最終日は18時閉場
- ・実施場所：東京都中央区日本橋2丁目4番1号 日本橋高島屋8階催事会場
- ・参画企業：カタネベーカリー、ツオップ、パドラーズコーヒー、ワールド・ブレックファスト・オールデイ、他 ※五十音順

## Good Morning & Better Life





MAISON  
LANDEMAINE  
PARIS

## ■メゾン・ランドゥメンヌ東京が提供予定のパン

### 【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・バターをたっぷりと使用し、職人が1つ1つ丁寧に焼き上げた、最高級クロワッサン。自家製天然酵母を使用し、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。2015年3月の日本出店以来、販売個数は累計で15万個を突破しています。

価格：480円＋税



### 【クロワッサン・ジャポネ】

特長：国産発酵バターをたっぷりと使用した、こだわりのクロワッサン。自家製天然酵母を使用し、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・フランセと同じく、職人が1つ1つ手作りで焼成しています。

価格：250円＋税



### 【パン・ド・カンパーニュ】

特長：フランス語で「カンパーニュ」は「田舎」の意。小麦粉にライ麦を加え、自家製天然酵母で仕上げた素朴なパンです。

価格：300円＋税



### 【パン・オ・レザン】

特長：上質なバターを生地に織り込んだクロワッサン生地に、カスタードクリームとレーズンを入れて巻き込んだフランスの伝統的なヴィエノワズリー（菓子パン）です。

価格：350円＋税



### 【パン・オ・セリアル】

特長：独自にブレンドした6種類の穀物（黒ゴマ・白ゴマ・黒ケシの実・白ケシの実・アマニ・ひまわりの種）を一晩水でふやかし、自家製天然酵母を加えて仕込んだバゲット生地に混ぜ込んで仕上げたパンです。水分をたっぷり含んだ高加水パンで、もっちりして香ばしい飽きのこない味です。

価格：300円＋税



### 【バケットトラディション】

特長：メゾン・ランドゥメンヌ東京の看板商品の1つでもあるバケットトラディション。自家製天然酵母を使用し、フランスの伝統的な製法を用いて焼き上げました。天然酵母特有の軽い酸味があり、中はもっちり、外はパリッと香ばしいのが特長です。

価格：220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

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ>  
メゾン・ランドゥメンヌ PR 事務局  
TEL: 03-5572-7334 FAX: 03-5572-6065