



焼き菓子が人気の「ノワ・ドゥ・ブール」は〈銀座スイーツコレクション 2023〉で
マカダミアナッツを使用した『マカダミアショコラケーキ』や
『焼きたてフィナンシェ (マカダミアショコラ)』を販売いたします。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、1月25日(水)～2月14日(火)の期間、銀座三越 新館 7階 催物会場〈銀座スイーツコレクション 2023〉に出店いたします。会場ではマカダミアナッツを贅沢に使用した『マカダミアショコラケーキ』や、昨年大好評のベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」とのコラボレーションにより実現した『焼きたてフィナンシェ (マカダミアショコラ)』を販売いたします。

2023年の新商品『マカダミアショコラケーキ』は、チョコチップ入りのバターケーキにマカダミアナッツをぎっしりとトッピングし、さらにミルクチョコでコーティングした濃厚な味わいが特徴のケーキです。

また、昨年販売し大好評のベルギー王室御用達チョコレートブランド〈ヴィタメール〉とのコラボレーションで生まれた「焼きたてフィナンシェ (マカダミアショコラ)」も販売いたします。“焼きたてフィナンシェ”にヴィタメールの人気商品『マカダミア・ショコラ』と同様のベルギー産クーベルチュールチョコレート2種類をブレンドした味わい深いチョコレートとマカダミアナッツの組み合わせは、チョコレートの口どけと香ばしいフィナンシェの食感の2つの味わいが楽しめます。会場でしか出会えない美味しさをぜひお試しください。



■ 催物会場商品概要

【商品名称】 マカダミアショコラケーキ

【販売価格】 税込 1,944 円 (本体価格 1,800 円)

【賞味期限】 42 日

【商品概要】 アーモンドが香るチョコチップ入りのバターケーキ。ローストした香ばしいマカダミアナッツを贅沢にのせ、ミルクチョコでコーティングしました。

* 限定数量に達した場合は、販売を終了させていただきます。

【商品名称】 焼きたてフィナンシェ (マカダミアショコラ)

【販売価格】 税込 432 円 (本体価格 400 円)

【消費期限】 3 日

【商品概要】 スペイン産マルコナ種のアーモンドブードル、国産発酵バターの香りが広がるカリッと香ばしいフィナンシェ生地とほんのり塩味をきかせたマカダミアナッツの食感と味わい、まるやかな口どけのクーベルチュールチョコレートとのマリージュが楽しめます。

* 1 日の限定数量に達した場合は、販売を終了させていただきます。

【展開期間】 1月25日(水)～2月14日(火) 最終日午後6時終了 ※1月25日(水)は、エムアイカード会員さまご招待日となります。

【販売店舗】 銀座三越 新館7階 催物会場〈銀座スイーツコレクション 2023〉 ノワ・ドゥ・ブール



■ 「ノワ・ドゥ・ブール」とは・・・

ノワ・ドゥ・ブールとは、株式会社三越伊勢丹のオリジナルブランドとして、2011年3月にオープンした株式会社エーデルワイス(本社所在地:神戸市中央区/代表取締役:比屋根祥行)が展開する焼き菓子を中心とした洋菓子ブランドです。

パティシエたちの大切な3つの想い——。つくりたてをお届けする、素材の風味を生かす、心こめてつくることを軸に、それぞれのお菓子の一番「美味しい」瞬間をお召し上がりいただける商品を取り揃えております。

(HP) <https://www.noix-de-beurre.com> (Instagram) https://www.instagram.com/noix_de_beurre_official/



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス マーケティング部(担当: 松島)

TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp