



〈ノワ・ドゥ・ブール〉は銀座三越『銀座スイーツコレクション 2024』において  
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る  
「焼きたてフィナンシェ (マカダミアショコラ)」を販売します。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、2月4日(日)～2月14日(水)の期間、『銀座スイーツコレクション 2024』本館地下2階 GINZA ステージにて、会場限定のバレンタイン商品を販売いたします。

会場では、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)』を今年も販売いたします。当店一番人気の“焼きたてフィナンシェ”生地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。そのほかにもミルクチョコレートを加えた『焼きたてフィナンシェ (ショコラ オレ)』や、昨年大好評の『マカダミアショコラ ケーキ』をご用意しております。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】 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】 スペイン産アーモンドブードルと国産発酵パ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アージュが楽しめます。

【商品名称】 焼きたてフィナンシェ (ショコラ オレ)  
【販売価格】 税込 368 円 (本体価格 340 円)  
【消費期限】 3 日  
【商品概要】 スペイン産アーモンドブードルと溶かしバターにベルギー産ミルクチョコレートを加え、隠し味にケランドの塩を加えたフィナンシェ生地にチョコチップとヘーゼルナッツをトッピング。

【商品名称】 マカダミアショコラケーキ  
【販売価格】 税込 2,160 円 (本体価格 2,000 円)  
【賞味期限】 21 日  
【商品概要】 チョコチップ入りのパウンドケーキに、塩味をきかせてローストしたマカダミアナッツを贅沢にのせ、チョコでコーティングしました。  
\*おひとり様 3 個まで

【展開期間】 2月4日(日)～2月14日(水)

【販売店舗】 銀座三越 本館地下2階 GINZAステージ

\*焼きたてフィナンシェは、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。

\*常設店舗での販売はございません。



#### ■ 「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/](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 : 03-6667-0990 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp