

価格改定と総額表示移行のお知らせ リベルテ「SDGs」への取り組みについて

素材にこだわり、パリのおいしい味わいをお届けする「リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー」（以下、リベルテ）は、2021年3月19日（金）より一部商品の価格改定、紙袋の有料化と、総額表示移行を実施させていただきます。また、本年より国連が提唱する「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成に向けた取り組みを本格的に開始いたします。

【価格改定の背景】

リベルテはこれまでお客様に「パリのおいしい日常をお届けする」ことを使命に、「透明性」「親近感」「品質」を大切にしてきました。フランス直送の小麦粉・バター・オリジナル酵母菌にこだわり、お菓子作りの繊細さを軸にした丁寧なものづくりを心がけ、提供してまいりました。

また、2019年5月の価格改定より約2年間、上質な原材料などをもとに職人の手仕事で生み出した商品を、出来得る限り価格を抑えることにも挑戦してまいりました。

しかしながら、昨今の世界を揺るがすコロナウイルス感染拡大の影響によって、フランスから直送している原材料費・運搬費と資材費等が高騰し、今現在の価格では提供することが大変厳しくなっております。そのため、誠に不本意ながら価格を改定することといたしました。

□価格改定時期

2021年3月19日（金）

□価格改定表示の変更内容

- ✓ 原材料費・運搬費・資材費等の高騰による一部商品の値上げ
- ✓ 紙袋の有料化
エコバッグ利用を推奨し、ご購入時に商品を入れる紙袋は、大きさに関係なく一律1枚50円（税込）のご利用とさせていただきます。
- ✓ 2021年4月より消費税の総額表示義務化に伴い、ショップのプライスカード、カフェメニュー、HPの価格表示を本体価格から総額表示へ統一変更

【リベルテ「SDGs」への取り組み】

リベルテは、日本上陸時より上質な原材料にこだわり、フランスから小麦やライ麦の粉、バター、塩などを仕入れております。また昨年からは日本各地の生産者より、旬を迎えた果物をフレッシュな状態で直接仕入れ、良質な商品を開発してまいりました。さらに本年からは、環境問題やSDGsへ積極的に取り組み、プラスチック製の包装材・容器の見直し、食品ロス、産地直送の調達食材の増加などを順次開始いたします。

□取り組み内容

- ✓ フランス及び日本各地の生産者より上質な原材料を直接仕入れ、高品質な商品を開発
商品の原材料や食材について、より新鮮で上質なものを仕入、お客様に良質な商品をお届けできるよう、これまで以上にパートナーとなる生産者を開拓してまいります。

- ✓ 食品ロス削減を図る為、焼菓子・オンライン販売専用冷凍パンの賞味期限を延長
限りなく添加物を使用しないことへのこだわりは変えることなく、品質向上に取組み製造・保存の工程を工夫し、期限延長の実現化を図ります。
- ✓ 環境保全の為、包装材・容器の削減
リサイクル可能な包装材・容器を導入し、プラスチック製の容器からガラス製の容器へ積極的に転換します。
対象商品はお使いいただいた後、ご使用済みのガラス容器を店舗へご持参いただければ、新たなご購入金額より 20 円（税込）の値引き対応をさせていただきます。
- ✓ 若き職人・地域スタッフの積極的な雇用。能力を發揮し、働きがいのある職場環境づくり
リベルテは、パリにフラッグシップを構えた 2013 年より、若き職人を積極的に雇用してまいりました。役職・セクシヨンの垣根を越え、助け合いの気持ちを大切にし、全スタッフでリベルテというブランドを創っています。各職人の能力を發揮し、成果を出し続けるために、職場の環境をできる限りフラットにするとともに、新商品開発でも挑戦する機会を数多く作っています。また地域雇用の創出、女性の活躍推進にも注力し、多様な働き方の出来る環境づくりに努めております。今後も全てのスタッフが十二分に能力を發揮出来るよう、明るく元気で風通しの良いブランドづくりを進めてまいります。

< リベルテについて >

2013 年にパリで生まれたリベルテは、2018 年 3 月に日本上陸以来、パリの味わいをお客様お届けすべく、フランスから直送される小麦粉やフランス産の AOP バター・塩等、菓子やパンに欠かせない材料の品質、手作りで丁寧に仕上げる製造、お客様とのコミュニケーションにこだわってまいりました。また 2020 年からは、季節の食材を農園から直送いただくなど、フランスの菓子やパンを日本の魅力を詰めた商品開発に取り組んでまいりました。2021 年も日本の魅力溢れる食材とフランスの融合を菓子やパン、カフェメニューで表現し、皆様にリベルテならではの美味しい味わいをお届けできるよう、工夫してまいります。

< 東京本店 情報 >

- 店名 : リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東京本店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 東京本店)
- 運営会社 : 株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所 : 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-14-3
- TEL : 0422-27-6593
- 営業時間 :
1F&2F 平日 10:00~19:00 ※緊急事態宣言期間中
土日祝 09:00~19:00 (LO.18:30) ※緊急事態宣言期間中
- 席数 : 2F カフェ 通常 約 60 席
- 定休日 : 無休
- HP・SNS 各種 :
www.libertejapon.com
www.facebook.com/LiberteJapon/
www.instagram.com/LiberteJapon/

<京都店 情報>

- 店名 : リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 京都店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 京都店)
- 運営会社 : 株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所 : 京都市中京区東洞院通六角下る御射山町 273 プラウド京都東洞院
- TEL : 075-366-4361
- 営業時間 :
 - ショップ 9:00~19:00
 - カフェ 9:00~19:00 (LO.18:30)
- 席数 : カフェ約 70 席
- 定休日 : 無休
- HP・SNS 各種 :
 - www.libertejapon.com/kyoto/
 - www.facebook.com/LiberteJapon/
 - www.instagram.com/libertejapon.kyoto/

本件に関するお問い合わせ先

【LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 運営会社】 株式会社 LIBERTE JAPON 篠崎、森脇
TEL: 03-5157-8570 E-Mail: liberte@raysum.co.jp