

**～3周年を迎えるリベルテ～「感謝の気持ちを込めた“特別な9日間”」
桜餡を使用した新食パンなどが登場 特別価格で限定商品を日替わりでご提供
2021年3月20日（土）～28日（日）の期間限定開催**

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、2018年3月24日に世界展開1号店を東京・吉祥寺に開業してから、このたび3周年を迎えます。

これを記念し、ご愛顧いただいている皆さまに日頃の感謝を込めて、パリの味わいと春の訪れをお楽しみいただきたいとの想いから、2021年3月20日（土）～28日（日）に「感謝の気持ちを込めた“特別な9日間”」を開催します。フランス直送の小麦粉など、こだわり抜いた原材料をベースに、旬の食材もふんだんに使用した春の味覚を感じられる商品やお客様に人気の高い商品を、日替わりでご提供いたします。

なかでも目玉として、3周年を迎える春にぴったりな新商品をご用意しました。鎌倉の老舗である「山屋製餡所」とコラボし、東京本店で土日限定販売中の食パン「あん フランセ」に、今回リベルテオリジナル桜餡を練り込んだ『桜あん フランセ』が新登場します。卵とバターを入れたフランス伝統のパン「ブリオッシュ」も、桜の香りをまとった可愛いサイズの『ブリオッシュ 桜』になります。



桜をモチーフにしたケーキや人気焼菓子の春季限定バージョンなど「おうち花見」が楽しめる、テイクアウトやギフトも可能な新商品も3月13日（土）から順次発売いたします。お食事からデザート、贈りものまで、目で、味で、香りで感じるリベルテの春をお楽しみください。

【「感謝の気持ちを込めた“特別な9日間”」概要】

2018年に世界展開1号店として、東京本店を吉祥寺にオープンして以来、地域の方をはじめ、多くのお客様にご愛顧いただき、3月24日（水）、3周年を迎えることができます。日頃の感謝の気持ちを込め、またコロナ禍でもリベルテの商品を通じて春の訪れを楽しんでいただきたく、「感謝の気持ちを込めた“特別な9日間”」として新商品、限定商品など様々な企画を日替わりで特別価格にて提供いたします。

【開催期間】2021年3月20日～28日（日）

【開催店舗】東京本店・京都店

【目玉商品】

伝統ある鎌倉の老舗「山屋製餡所」は、お客様のリクエストにあわせて、餡子を丁寧に手作りされています。今回、リベルテのためだけに、白いんげん豆の餡に、桜の花びらで香り付けした特別な桜餡を「山屋製餡所」に作っていただきました。

食事パンとして人気の、ふんわり柔らかい卵入りフランス版食パン「フランセ」に桜餡を練り込んだ『桜餡 フランセ』、バターと卵を贅沢に使ったブリオッシュ生地に桜餡と苺を包みふっくら焼き上げた『ブリオッシュ 桜』が新登場。

古都鎌倉のやわらかな春の香りと、フランスの味わいの融合をお楽しみいただければと想っております。



桜あん フランセ
(SAKURA AN FRANÇAIS)
価格:680円（税抜）734円（税込）
販売期間:3月20日（土）～4月上旬予定



ブリオッシュ 桜
(SAKURA AN BRIOCHE)
価格:300円（税抜）324円（税込）
販売期間:3月20日（土）～4月上旬予定

このほか、日替わり企画として人気 No. 1 のクロワッサンやブリオッシュ ナンテールなど贅沢にバターを使用したパリの味わいが特別価格に。フレジエやアリシアン、桜ケーキなど春の味覚がお楽しみいただける商品を限定バージョンでご用意しています。

ぜひこの機会に、リベルテのこだわりが詰まった限定期間をお楽しみください。

【リベルテ 2021 年春の商品のご紹介】

～3月13日より発売 桜シリーズ～



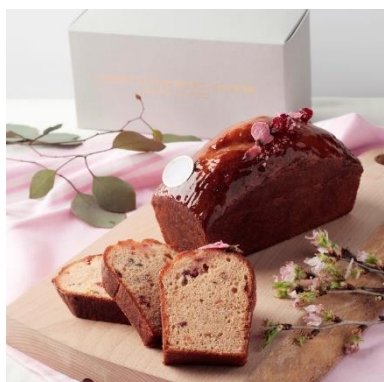
桜 トロペジエンヌ

(TROPÉZIENNE À LA FLEUR DE CERISIER)

フランスの大女優が愛したトロペジエンヌの“桜と苺”バージョン。桜シロップを塗ったブリオッシュにクリームにも桜の香りをブレンドし、苺をトッピング。桜の花の塩漬けを飾ったピンクの可愛いらしく優しい甘さのトロペジエンヌです。

販売期間:3月13日(土)～4月11日(日)

価格:550円(税抜) 594円(税込) ※テイクアウト価格



ケーキ 桜

(CAKE À LA FLEUR DE CERISIER)

お手土産で人気のケーキシリーズに春らしい“桜”の味わいが登場。

桜のフレーバーとクランベリーを練りこみ、しっとりふっくら焼き上げた、パウンドケーキです。贈る、味わう、春が香りたつ LIBERTÉ のケーキをお楽しみください。

販売期間:3月13日(土)～4月11日(日)

価格:1,800円(税抜) 1,944円(税込) ※箱付



サブレ コンフィチュール

(SABLÉS CONFITURE)

甘酸っぱいフランボワーズコンフィチュールをスパイスの効いたサブレ生地で挟んだ人気のサブレ。

ホワイトデーのギフトにもぴったりのハートをかたどったバージョンは3月14日まで発売。

また3月15日からは期間限定で、春らしさを演出する桜バージョンが登場します。

販売期間: ハートバージョン 3月14日 まで

桜バージョン 3月15日 発売

価格:270円(税抜) 292円(税込)



クロッカン プラリネ

(CROQUANT PRALINÉ)

「カリカリする」を意味するフランス発祥のお菓子。ピンクのプラリネとシナモン、リベルテオリジナルコーヒーをブレンドして仕上げています。カフェタイムのおやつに食べたくなるカリカリの食感と、口いっぱい広がる優しい甘さをお楽しみください。

販売期間:3月中旬～GW明け 予定

価格:700円(税抜) 756円(税込)

※差し替え予定

～3月20日より発売 春スイーツ～



アリシアン

(ALLICIAN)

美の果実と言われるビタミン豊富なライチをはじめココナッツ、ナタデココ、フランボワーズを入れシャンパンがほのかに香る魅惑的なグラスデザート。さっぱりとしたライチジュレ、フレッシュフルーツと滑らかなココナッツパインムースが口の中で多彩な味わいに変化します。

販売期間: 3月20日(土)～GW明け 予定

価格:720円(税抜) 778円(税込) ※テイクアウト価格

※ガラス容器の返却で次回ご購入時に20円引き



シュー ヴァニユ

(CHOU VANILLE)

LIBERTÉのOPEN以来、シーズンごとに販売してきたシューシリーズが、春の可愛い装いで登場。

マスカルポーネ入りのカスタードクリームがたっぷり入った、コロんとかわいいシュークリーム。お手土産やカフェタイムなどでお楽しみ下さい。

販売期間:3月20日(土)～GW明け 予定

価格:420円(税抜) 454円(税込) ※テイクアウト価格

<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していただくなど、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年も日本の魅力が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.liberteiapon.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.liberteiapon.com/kvoto/
www.facebook.com/LiberteJapon/
www.instagram.com/libertejapon.kyoto/

<本プレスリリースについての問い合わせ先>

株式会社 LIBERTE JAPON (リベルテ ジャパン)
メールアドレス: liberte@raysum.co.jp
TEL : 03-5157-8531
担当: 篠崎・森脇