

2021年3月23日
株式会社フォーシーズ

昨年大好評の「苺のモンブラン」に加え、新作の苺スイーツも！ ジョエル・ロブション 旬の苺を使った春の期間限定 苺スイーツ・パンを販売

～ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション各店、ルパンドゥ ジョエル・ロブション各店
ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店、公式オンラインショップにて ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「ラブティックドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店、丸の内ブリックスクエア店)、「ルパンドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエ ShinQs 店、ニューマン新宿店)、「ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店」、公式オンラインショップでは、2021年3月9日(火)より、春に旬を迎える苺を使用した新作を含むスイーツ3種と、パン5種を販売いたします。

春の新商品となる「プランタン ～苺のお菓子～」は、フリーズドライの苺と苺味のチョコレート、ピスタチオを散りばめ、仕上げにバターにくぐらせコクのある風味をまとわせたジョエル・ロブションならではの特別なスイーツです。前年販売し好評を博した、愛らしいピンク色のクリームの中に贅沢に丸ごと苺を包み込んだ「苺のモンブラン」や、旬のおいしい苺にこだわった「タルトフレーズ」のスイーツ3種に加え、店舗での人気No.1の「苺のミルクフランス」や「苺とクリームチーズのクロワッサン」など、苺を使用したパンを多数ご用意しました。

また、「ラブティックドゥ ジョエル・ロブション」公式オンラインショップからも今年の新作スイーツの「プランタン ～苺のお菓子～」と「桜・苺と黒豆のカンパーニュ」をご注文いただけます。

是非この機会に春溢れるジョエル・ロブションのパン、スイーツをご賞味ください。



プランタン ～苺のお菓子～



苺のモンブラン



タルトフレーズ



苺のミルクフランス



苺のプレッサヌ



桜・苺と黒豆のカンパーニュ



苺とクリームチーズのクロワッサン



苺とリュパールのデニッシュ

【展開概要】

商品 (スイーツ)	ラブティックドゥ ジョエル・ロブション			ルパンドゥ ジョエル・ロブション		ルカフェ ブティックドゥ ジョエル・ロブション	公式 オンライ ンショップ
	恵比寿店	六本木店	丸ノ内店	渋谷店	新宿店	虎ノ門ヒルズ店	
プランタン ～苺のお菓子～	3/22～5月末(予定)						3/23～ 5/31
苺のモンブラン	3/9～5月末(予定)				3/9～5月末(予定)		
タルトフレーズ	3/9～5月末(予定)						

商品 (パン)	ラブティックドゥ ジョエル・ロブション			ルパンドゥ ジョエル・ロブション		ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション	公式 オンライ ンショップ
	恵比寿店	六本木店	丸ノ内店	渋谷店	新宿店	虎ノ門ヒルズ店	
苺とクリームチーズ のクロワッサン	3/9～4月中旬(予定)						
苺のミルクフランス	3/9～5月末(予定)						
苺のプレッサヌ	3/9～5月末(予定)						
苺とリュバールの デニッシュ				3/9～苺の入荷次 第			
桜・苺と黒豆の カンパーニュ	3/9～4月中旬(予定)						3/10～ 4/15

*店舗でのお受け取り事前WEB予約も一部商品で受け付けております。

詳細はジョエル・ロブション公式HP (https://www.robuchon.jp/?p=7774&post_type=topics&preview=1&ppp=65ed8f3bcc)にてご覧いただけます。

【商品ラインナップ】

商品名	プランタン ～苺のお菓子～
価格(税込)	小2,200円 大3,350円 大(化粧箱入り)3,680円 ※オンラインショップ4,540円(クール便送料込み)
商品詳細	<p>フランス語で春と名付けた新作の季節限定スイーツ。フリーズドライの苺と、苺味のチョコレート、ピスタチオを散りばめました。仕上げにバターにくぐらせコクのある風味をまとうせシュトーレンの技法で作られたジョエル・ロブションならではの特別なこのお菓子は香り立つバターに苺の甘酸っぱさを合わせた贅沢な味わいをご堪能いただけます。</p> <p>苺の味わいや甘さ、バターの量の調整に何度も試行の末に発売に至ったこちらのお菓子は多くの方にお召上がりいただきたい逸品です。</p> <p>公式オンラインショップからの全国配送も行っております。 ギフトとして、またご自宅での華やぐティータイムにおすすめです。</p>



商品名	苺のモンブラン
価格(税込)	750円
商品詳細	昨年新発売し、好評を博したロブション初の苺を使用したモンブラン。苺を存分にお楽しみいただけるよう、クリームやムース、ジュレなど様々な形で苺を使用。苺の香りや味わいが引き立つよう、フランボワーズやライチをあわせ、さらに愛らしいピンク色のクリームの中に贅沢に丸ごと苺を包み込みました。ピスタチオのビスキュイ、柔らかな口当たりのクリームやムースなど多様な食感が楽しめます。



商品名	タルトフレーズ
価格(税込)	860円
商品詳細	使用する苺の種類はその時々で“このタルトに最も合う苺”を使用しています。大粒のスカイベリーなど旬の美味しい苺にこだわり、この季節だけ お楽しみいただけるフレッシュな苺のタルトです。



商品名	苺とクリームチーズのクロワッサン
価格(税込)	460円
商品詳細	苺が旬を迎えるこの季節に大人気のクリームチーズ入りカスタードの苺クロワッサンです。



商品名	苺のミルクフランス
価格(税込)	360円
商品詳細	ミルクィな練乳に苺を加えたおやつにおすすめのミルクフランスです。



商品名	苺のブレッサヌ
価格(税込)	390円
商品詳細	フランスのリヨンの北、プレス地方が発祥のお菓자에苺を加えてアレンジして生まれた「苺のブレッサヌ」。プリオッシュ生地の上に、クレーム・ドゥーブルという脂肪分の高い生クリームを贅沢に塗り焼き上げ、クリームのミルクィさで苺の香り、酸味が引き立っています。



商品名	苺とリュバールのデニッシュ
価格(税込)	490円
商品詳細	産地直送の苺「やよいひめ」を使用。フランスでは春に旬を迎えるポピュラーな食材のひとつリュバールの甘酸っぱいジャムとカスタードを合わせたデニッシュです。



商品名	桜・苺と黒豆のカンパーニュ
価格(税込)	1,960円 1/2サイズ 980円 1/4サイズ 490円
商品詳細	春限定の桜の花と苺、丹波産黒豆入りのもっちりとした和のテイストのパン。自家製酵母使用の生地には桜の花の塩漬けの柔らかな塩味を加えて味わいのアクセントにしています。ふわりと香る桜の香りで、おうち時間で春を感じていただける一品です。カットしてトーストすると、より一層桜の香りをお楽しみいただけます。公式オンラインショップからの全国配送も行っております。ご自宅での華やぐティータイムにおすすめです。



【店舗紹介】

■ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション

ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー

独創的でありながらフランスの伝統に基づいた

バリエーションゆたかなお菓子とパンを販売しております。

季節ごとに開催するフェアやクリスマスなどのイベントなど年間を通して

新商品や季節商品をご用意しております。

店舗: 恵比寿ガーデンプレイス店・六本木ヒルズ店

丸の内ブリックスクエア店

公式オンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/>



■ル パンドゥ ジョエル・ロブション

ジョエル・ロブションのパン専門店

バゲットやパンドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、

厳選された材料と高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに
富んだパンを焼き立てで販売しております。

ガストロノミー ジョエル・ロブションの料理から創作したパンもご家庭でお楽
しみ頂けます。

店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店



■ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ

気取らずロブションの味を楽しむカフェ&ブティック

ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままだ、カフェならではのガレットや
サンドイッチをイートイン、テイクアウトで気軽にお楽しみいただけます。ま
た、焼き菓子をはじめとするギフトも種類も豊富にご用意。シーンに合った
商品をお選びいただけます。



ジョエル・ロブションHP: <https://www.robuchon.jp/>

※販売や価格、販売開始日は変更する場合がございます。