

2022年6月1日
株式会社フォーシーズ

夏スイーツの新定番！冷やして食べる「サマーシュトーレン」 ジョエル・ロブション 夏限定「エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～」 ～公式オンラインショップでも販売～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: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 東横のれん街店、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」では、2022年6月2日(木)より期間限定商品「エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～」の販売を開始いたします。



季節毎に味わいが変わる、クリスマスに大人気のシュトーレンの技法を用い創り上げる本商品は、レモンをたっぷりを使用した夏にぴったりのお菓子です。

香り立つバターの中にレモンの甘酸っぱさが広がる贅沢な味わいが楽しめます。コンフィにしたレモンにラベンダーも加えることで爽やかな香りに仕上げました。

これからの暑い季節、冷やしても美味しい「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」は、店舗だけでなく公式オンラインショップでも販売しており、ギフトとしてまた遠方の方でもご自宅でジョエル・ロブションの味をお楽しみいただけます。是非この機会に、ジョエル・ロブションの期間限定商品「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」を是非お試しください。

季節ごとに味わいが変わるシュトーレンの技法を使った、ロブションならではのお菓子

旬のフルーツや素材を使用しシュトーレンの技法で作られる、この特別なお菓子は季節毎に味わいを変えてご用意しています。香り立つバターに旬の素材の味わいを合わせた贅沢な逸品をご堪能ください。



【春】プランタン 苺を使用



【夏】エテ レモンを使用



【秋】オートヌ 和栗使用



【冬】シュトーレンショコラ



【クリスマス】シュトーレン

店頭販売価格(税込):大 3,400円、箱入り 3,730円 / 小 箱なし 2,300円

オンライン販売価格(税込・送料込):大 4,500円 ※オンラインショップでは大サイズのみ販売

販売期間: 2022年6月2日(木)～8月末迄

販売店舗: ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全3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)

ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 全2店舗(渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、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

ジョエル・ロブション公式オンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/boulangerie/BL0003>

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます