

2022年11月7日
株式会社フォーシーズ

ロブションのシュトーレンに新商品が登場！ レア・ドライ加工のシャインマスカットを使用した50個限定の最上級のシュトーレン 『シュトーレン アンペリアル』 ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～

2022年11月7日(月)より予約受付開始

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11月7日(月)より新商品『シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～』の予約受付を開始します。

新商品『シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～』は品種・造り手・熟度にこだわった最上級のシャインマスカットを厳選。レア・ドライという特殊加工によって「完熟の香り」を閉じ込め、三つ星レストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天が選定したワイン「ヴァンドパイユ」に漬け込んだシャインマスカットを贅沢に使用したジョエル・ロブション最上級のシュトーレンです。表面は和三盆と金粉で飾り付け、スペシャルBOXに包み、50個限定でご用意いたします。アンペリアルという名を冠した、こだわり尽くしたジョエル・ロブションならではの逸品です。

また、同店では毎年1万個以上販売する大人気の『ロブションのシュトーレン』と『シュトーレンショコラ』を11月1日より店頭とオンラインショップにてご用意しております。是非、今年のクリスマスに、ジョエル・ロブションのシュトーレンをお召し上がりください。



◇シェフソムリエ高丸智天のコメント

新商品のシュトーレンには、素材にまで拘った非常に凝縮した糖度が高いレア・ドライフルーツのシャインマスカットを使用しています。一般的にシュトーレンにはラム酒を使いますが、シャインマスカットの甘味と相乗するボリューム感のある甘口が良いと考えました。ローヌ地方の「ヴァンドパイユ」は温暖な気候の恩恵を受け、糖度が高くなるので、今回のシャインマスカットと絶妙な相性を奏でてくれます。希少性の高いワインを使った、ジョエル・ロブションならではのシュトーレンに仕上がりました。

2007 HERMITAGE VIN DE PAILLE / MAISON MICHEL CHAPOUTIER
エルミタージュ ヴァンドパイユ / メゾン ミシェル シャブティエ

シェフソムリエ 高丸智天



「レア・ドライフルーツブランド FRUITEST(フルーテスト)」のシャインマスカット

みずみずしさを最大限に保つ特殊加工で完熟フルーツのおいしさを凝縮した「レア・ドライフルーツ」の“シャインマスカット”を使用。

【新商品「シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～」概要】

価格(税込み) : 12,000円

購入方法、予約方法: 店頭または電話にてご予約を承ります。詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/14427.html>

予約開始日 : 2022年11月7日(月)より

商品受け取り期間 : 2022年12月22日(木)～12月25日(日)

販売店舗:

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション全店(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・ロブション全店(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

【新商品 商品詳細】

商品名	<新商品> シュトーレン アンペリアル ～シャインマスカットとヴァンドパイユを使って～
商品サイズ	約19cm×7.5cm×高さ5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります）
商品特徴	<p>レア・ドライという添加物などは一切使用しない特殊加工によって「完熟の香り」を閉じ込めた最上級のシャインマスカットを、三つ星レストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天が選定したフランス ジュラ地方発祥のワイン「ヴァンドパイユ」の中でも希少性の高いローヌ地方産のものに漬け込み作り上げました。和三盆と金粉で飾り付け、スペシャルBOXに包み50個限定でご用意いたします。</p> <p>素材のそのものの味わいをお楽しみいただけるよう、使用するスパイスは最小限に抑えた、こだわりを尽くした、シュトーレンのアンペリアルという名を冠するジョエル・ロブションならではの逸品です。</p> <p><高丸智天おすすめシュトーレンに合うお酒> 甘口ワインとも素晴らしいマリアーージュになりますが、今回のシュトーレンは非常に長い余韻に包まれますので、個人的にはコニャックやカルヴァドスがお勧めです。</p>



【毎年人気のシュトーレン】

商品名	ロブションのシュトーレン
商品サイズ	大: 約19cm×7.5cm×高さ5cm 小: 約13cm×7cm×高さ4.5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります）
商品特徴	伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいのシュトーレンです。上品な甘みとロドけのよい和三盆で仕上げています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。



商品名	シュトーレンショコラ
商品サイズ	大: 約13cm×7cm×高さ4.5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります）
商品特徴	チョコレートのシュトーレンです。ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレートを、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地練り込み香り高く仕上げました。ブランデーにもよく合う大人のシュトーレンです。



商品名	デュオ シュトーレン
商品サイズ	各約13cm×7cm×高さ4.5cm（焼き上がりにより多少サイズが変わります） ※外装サイズ: 幅155×奥行155×高さ55mm
商品特徴	「ロブションのシュトーレン」と「シュトーレンショコラ」をセットにしました。二つの異なる味わいをお楽しみいただけるので、ギフトにおすすめです。



※シュトーレン、シュトーレンショコラの詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/13864.html>

ジョエル・ロブションの季節のシュトーレン

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】オートンヌ
茨城県産の栗とカシスを使用



【冬】シュトーレンショコラ



【クリスマス】シュトーレン