

2022年3月2日
株式会社フォーシーズ

新商品も登場！ジョエル・ロブションの春限定パン 苺やリュバーブ、タケノコや新じゃがを使用した春めいたラインナップ

～2023年3月2日(木)より期間限定販売～

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」全店、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」全店、「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、2023年3月2日(木)より春らしいっぱいの苺やリュバーブ、タケノコや新じゃがを使用したパンの販売を開始します。 ※販売期間は一部商品で異なります。



この春ご用意する、季節限定商品は新商品2種と大人気商品2種の全4種です。新商品『新じゃがとソーセージのフィユテ～パイ仕立て～』は、サクサクのクロワッサン生地に新じゃがとハーブソーセージを重ねて焼き上げています。こちらの「フィユテ～パイ仕立て～」は旬の食材を使った、四季で入れ替わる人気商品シリーズです。

もう一品の新商品『海老とタケノコのパイ包み』は、オマール海老のソースで煮込んだ旬の筍とプリプリで甘みのある海老をパイで包みました。その他、春の人気商品『苺のリュバーブのデニッシュ』は、見た目の華やかさと苺に酸味の効いたリュバーブを合わせた春にぴったりの逸品です。また、ちいさなキューブ形で人気の“プチキャレシリーズ”の春限定商品『キャレ ショコラオランジュ』は、「せとか」の果汁とオレンジピールを合わせたクリーミーなショコラクリーム入りのパンです。

是非、この機会にジョエル・ロブションの期間限定パンをご賞味ください。

【新商品 ラインナップ】

商品名	新じゃがとソーセージのフィユテ
価格(税込)	530円
商品詳細	「フィユテ〜パイ仕立て〜」は旬の食材を使った、四季で入れ替わる人気商品シリーズです。その春の新作『新じゃがとソーセージのフィユテ〜パイ仕立て〜』はサクサクのクロワッサン生地に新じゃがとハーブソーセージを重ねて焼き上げています。バター香る生地とジャガイモの組合せは絶妙です。アルコールにもぴったりです。



商品名	海老とタケノコのパイ包み
価格(税込)	640円
商品詳細	オマール海老のソースで煮込んだ旬の筍とプリプリで甘みのある海老をパイで包みました。プリプリで甘みのある海老としゃきしゃきとしたタケノコの食感をお楽しみいただけます。また濃厚なオマール海老のソースが味わいに深みを加えています。是非お試しください。



【季節の人気商品 ラインナップ】

商品名	苺のリュバープのデニッシュ
価格(税込)	490円
商品詳細	苺は旬のおいしい苺を厳選して使用。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プ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	キャレ ショコラオレンジ
価格(税込)	420円
商品詳細	ちいさなキューブ形で人気の“プチキャレシリーズ”の新商品で、「せとか」果汁とオレンジピールを合わせたクリーミーなショコラクリーム入りのパンです。「せとか」のフレッシュさとほろ苦いオレンジピールがミルクチョコレートとの甘みと風味に絶妙にマッチしています。



【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

■ラブティック 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に、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。