

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 オリジナル夏限定「エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～」 ～お中元にもおすすめ！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、6月2日より夏季限定商品「エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～」を8月末までの期間販売します。



エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～
小 2,400円、大 3,500円 大(化粧箱入り)3,900円



【店舗限定販売】アソートメント エテ グルマン 8,000円
(エテ大1個・ニナスティー<ダーズリン>1個・焼き菓子9個)

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ジョエル・ロブション オリジナルのお菓子です。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いたします。店舗限定販売の紅茶や焼き菓子を詰め合わせた「アソートメント エテ グルマン」は、お中元などのギフトとしてもおすすめです。

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～」をご賞味ください。

<季節限定> 季節ごとに味わいが変わるロブションならではのシュトーレン

<販売中 6月～8月>



【夏限定】エテ レモンを使用

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。



【春限定 3月～5月】
ブランタ 苺を使用



【秋限定 9月～10月】
オートヌ 和栗使用



【冬限定 1月～2月】
シュトーレン ショコラ



【クリスマス限定 11月～12/25】
シュトーレン

販売商品:エテ ～瀬戸内産レモンのお菓子～ 大 3,500円、箱入り 3,900円 / 小 箱なし 2,400円

※オンラインショップでは大サイズ(4,700円 送料込)のみの販売

:アソートメント エテ グルマン 8,000円 (エテ大1個・ニナスティー<ダーズリン>1個・焼き菓子9個)

販売期間:2023年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>

商品詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/12996.html>

※価格は税込みです ※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