

2022年9月18日

株式会社フォーシーズ

## 【秋限定】ジョエル・ロブションに栗のパンが大集合！！ 新作を含む形や食感、味わいが異なる全7種の栗を使用したパンが登場 ～2024年9月18日(水)より販売開始～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 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、2024年9月18日(水)より、この秋の新作パンをはじめ全7種の商品ラインナップをご用意いたします。



- 新作の「和栗のカンパーニュ」は栗と相性の良い甘酸っぱいカシスを使用した鮮やかな紫色の生地には栗を合わせたユニークな秋限定商品です。
- 栗の形でラム酒漬けの栗を丸ごと1個を包んだ「シャティーニュ」や、マロンクリームとチョコレート味のブリオッシュ生地が絶妙な「マロンクリームパン」、バターと卵の贅沢な香り味わいの生地にはマロングラッセを加えた「ブリオッシュマロングラッセ」、栗と抹茶の香りが広がる「抹茶と栗のスコーン」など、形や食感、味わいが異なる全7種のパンを販売します。
- ギフトとしておすすめしたい、秋限定のシュトーレン「オートンヌ」はカシスを練りこんだ生地の中に栗をしのばせ、ホワイトチョコレートをちりばめました。どこを切っても栗が顔出すジョエル・ロブションこだわりのシュトーレンです。
- 是非今年の秋はジョエル・ロブションの栗を使用したパンをご賞味ください。

### 【販売概要】

販売商品 : 和栗のカンパーニュ 640円 / シャティーニュ 220円 / ブリオッシュマロングラッセ 240円 /  
マロンクリームパン 530円 / 栗とカシスのクロワッサン 580円 / 抹茶と栗のスコーン 310円 /  
オートンヌ ~カシス&マロンのお菓子~大 4,200円、化粧箱入り 4,600円 / 小 箱なし 2,800円

販売期間 : 2024年9月18日～10月22日 ※オートンヌのみ11月中旬まで販売

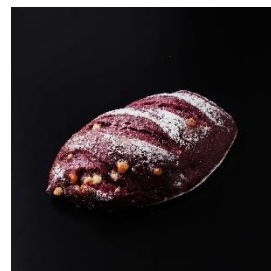
販売店舗 : ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション全店 (恵比寿ガーデンプレイス店/六本木ヒルズ店/丸の内ブリックスクエア店)  
: ル パンドゥ ジョエル・ロブション (ニューマン新宿店、渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店)  
: ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

詳細は公式ジョエル・ロブションHPからもご覧いただけます <https://www.robuchon.jp/topics/13743.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

## 【商品ラインナップ】

商品名	和栗のカンパーニュ <b>NEW</b>
価格(税込)	640円
商品詳細	秋の訪れを感じる季節限定カンパーニュが新登場。カシスを練り込んだカンパーニュ生地ホワイトチョコレートを散りばめ、和栗を丸ごと包み焼き上げました。スライスした断面はカシスの深い紫色と栗の優しいベージュ色が鮮やかなコントラストを生み出し、視覚からも秋の豊かさを感じられる一品です。



商品名	シャティニュー ～栗粉を使ったパンでラム酒漬け栗を包んで～
価格(税込)	220円
商品詳細	まるごと1粒の栗を包み込んだ、見た目も栗そっくりのころんとした形の可愛らしいパンです。ラム酒に漬けた栗の渋皮煮を栗粉を練りこんだパン生地で包み、どこを食べても栗が味わえます。けしの実のプチプチとした食感がアクセントになっています。



商品名	ブリオッシュマロングラッセ
価格(税込)	240円
商品詳細	バターが香るふんわりとしたブリオッシュにイタリア産マロングラッセを折り込んだ甘いパンです。お子様にも人気のパン。朝食におやつに、コーヒーや紅茶と一緒にどうぞ。



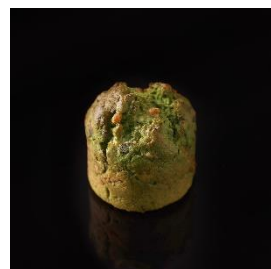
商品名	マロンクリームパン
価格(税込)	530円
商品詳細	ラム酒がふんわり香る濃厚で甘みのあるたっぷりのマロンクリームをほろ苦いチョコレートのブリオッシュで包み、渋皮煮の栗をあしらいました。甘みとほろ苦さが調和し、上掛けのマカロン生地のカリカリ感とブリオッシュ生地のふんわり感の変化に富んだ食感が楽しめます。



商品名	栗とカシスのクロワッサン
価格(税込)	580円
商品詳細	アーモンドクリームの香ばしさと旬の味わいをお楽しみいただける季節の「クロワッサンシリーズ」。秋は相性の良い「栗」と「カシス」を合わせたクロワッサンを販売中です。ラム酒に漬けた渋皮栗とコクのある北海道産マスカルポーネ、さわやかな酸味のカシスピューレを、発酵バター香るクロワッサンで挟み焼き上げました。



商品名	抹茶と栗のスコーン
価格(税込)	310円
商品詳細	外側はサクリ、中はしっとり口の中でほどけるスコーンです。生地には鮮やかな緑色と上品で奥深い香りが特徴の「国産抹茶」を使用し、きび砂糖を加えることでコクと風味の増した贅沢な味わいに仕上げました。中にはホクホク食感と優しい甘みが特徴の「丹沢栗」をごろっと練り込み、ミルクキーなホワイトチョコレートともよく合います。



**商品名** オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～

**価格(税込)** 大 4,200円、箱入り 4,600円 / 小 箱なし 2,800円

**商品詳細**

クリスマスに大人気のシューレンの技法を用い、創り上げるこのお菓子に和栗を贅沢に使用し、秋限定商品としてご用意いたしました。商品名の「オートンヌ」とは、フランス語で「秋」を意味しています。

生地には栗の美味しさを引き立てる甘酸っぱいかしスを練り込み、中には大きな和栗が端までたっぷり入り、ホワイトチョコレートをふんだんに散りばめました。1センチ程の厚さにスライスして、日々深まる味わいをご堪能ください。

