

パリ発高級ブーランジェリー「ドミニク・サブロン」日本上陸5周年 「5周年記念商品発売のお知らせ」 2013年3月6日(水)発売開始

マキシム・ド・パリ株式会社(本社:東京都中央区銀座 代表取締役:沼尻政芳)が展開するパリ発の高級ブーランジェリー「ドミニク・サブロン」では、日本上陸5周年(※)を記念し、3月6日(水)より5周年記念商品を発売いたします。

バゲット、クロワッサン、ルヴァンなど、ドミニク・サブロンを代表する定番の人気商品5種をプチサイズにした詰め合わせ「コフレ・ド・サンク」やAOP発酵バターレスキュールやジャージー乳、北海道産シナ蜂蜜など、厳選素材を使用した食パン「プレミアム パン・ド・ミー」などを期間限定で展開いたします。

ドミニク・サブロン氏が提唱する「厳選した素材を使用し、低温長時間発酵を経て、小麦の味をしっかり引き出す、噛みしめるほどに奥深い味わい」をどうぞお楽しみください。

※2008年3月6日 日本1号店を赤坂にオープン



○ドミニク・サブロン プロフィール

パリで最も注目されている実力派ブーランジェ。氏のパンづくりの哲学はフランスだけでなく、常に世界中のグルメから注目されている。伝統を守りつつ、新商品の開発にも意欲的で、素材にこだわった商品、エスプリ溢れるスイーツの数々は食に敏感なパリジャンから絶大な人気を得ている。

① 定番人気5種詰め合わせ「コフレ・ド・サンク」

【商品内容】 定番の人気商品5種をプチサイズにした詰め合わせ

【価格】 税込1,260円 *5種詳細は2枚目参照

【販売数】 限定数 ※各日無くなり次第終了

【店舗】 赤坂本店/新宿ラトリエ店/銀座三越店/新宿ルミネ店/ルクア大阪店 計5店舗

【期間】 2013年3月6日(水)~3月31日(日)



【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報 田中

〒169-0074 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー26F

TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409

商品名	画像	商品説明
クロワッサン		フランス産 AOP 発酵バター「レスキュール」を使用しています。べとつかずサクリとした食感と、焼き上がりのバターの香り、コクのある味わいをお楽しみください。
ブル・ピオ・オルヴァン		フランス産オーガニックの石臼挽き小麦粉と、サブロン自らが作った天然酵母を使用したドミニク・サブロンのスペシャリテです。
バゲット		北海道産小麦粉とサブロン自らが作った天然酵母を使用したフランスパン。 低温長時間発酵による粉の甘味と香りを感じてください。
パン・オルヴァン・フリユイ		パン・オルヴァンにアプリコット、レーズン、クランベリー、カシューナッツなど、たっぷりのフルーツとナッツを入れました。
ブリオッシュ		濃厚なバターの香りが楽しめるとてもリッチなパン。 ふわっとした軽い口どけをお楽しみください。

② 食パン「プレミアム パン・ド・ミー」

- 【商品内容】 AOP 発酵バターレスキュールやジャージー乳、北海道産シナ蜂蜜など厳選素材を使用した食パン。
- 【価 格】 税込 1,680 円
- 【販 売 数】 限定数 ※各日無くなり次第終了
- 【店 舗】 赤坂本店／銀座三越店 計 2 店舗
- 【期 間】 2013 年 3 月 6 日（水）～3 月 31 日（日）



【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報 田中
〒169-0074 東京都新宿区北新宿 2-21-1 新宿フロントタワー26F
TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409