

## フランス産チーズブランド『イル・ド・フランス』が4つの人気ベーカリーブランドと初コラボ！ “フランス流ピクニック”が楽しめるスペシャルメニュー計11種 4月21日(金)～5月21日(日)の期間限定で販売開始

サヴァンシア フロマーージュ&デイリージャパン株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：フィリップ・ティルアール）が展開する100%フランス産チーズのブランド『イル・ド・フランス』は、フランスにゆかりのある4つの人気ベーカリーブランド※とコラボレーションし、“フランス流ピクニック”をテーマとしたチーズとパンの至福な組み合わせが楽しめるスペシャルメニューを2023年4月21日(金)から2023年5月21日(日)まで期間限定で販売します。

※「BOUL' ANGE（ブール アンジュ）」、「RITUEL（リチュエル）」、「JEAN FRANCOIS（ジャン・フランソワ）」、「d'une rareté（デュヌ・ラレテ）」



Boulangerie  
 JEAN FRANÇOIS  
 FRANCE



BOUL' ANGE



BOULANGERIE  
 PÂTISSERIE  
 CAFÉ



ベーカリーコラボ特設サイト：<https://www.iledefrancecheese.jp/frenchpicnic/>

### パンを片手に“フランス流ピクニック”へ！4つの人気ベーカリーブランドと初コラボ

『イル・ド・フランス』は、バラエティに富んだフランス産チーズのブランドです。食を楽しむというフランスの文化を体感させることを使命とし、品質の高さと美味しさはもちろん、フランスのライフスタイルもお届けしています。

フランスでは、チーズやパンなどシンプルに片手で食べられるものを持ち寄り、気軽にピクニックに出かけることが習慣の一つとなっています。そんなフランス流のピクニックを楽しんでもらいたいという思いから、今回のコラボが実現しました。

4つのベーカリーブランドから登場するスペシャルメニューには、ミルクのコクが感じられるマイルドな味わいのイル・ド・フランスの代表チーズ「ミニブリー」をはじめ、「カマンベール」「ブルーチーズ」など各ベーカリーが選んださまざまなチーズが使用されています。パンとチーズの至福な組み合わせで、フランス流ピクニックをぜひお楽しみください。



## 〈JEAN FRANCOIS (ジャン・フランソワ) 〉 <https://bread-jeanfrancois.com/>

M.O.F (フランス最優秀料理人章) 受賞シェフ「ジャン・フランソワ ルメルシエ氏」の技術と精神を受け継ぐベーカリーです。パンは、素材が持つ風味を最大限に活かすためにフランス産をはじめ、それぞれのパンに合う様々な産地の小麦や使用食材にもこだわっています。

Boulangerie  
JEAN FRANÇOIS  
FRANCE

### ○ミニブリー & ハムのバゲットサンド (ミニブリー使用)

価格：486円 (税込)

説明：パリッと香ばしいバゲットに、なめらかでクリーミーなフランス産ならではの白カビチーズを贅沢にサンドしました。程よい酸味とマイルドな辛味のある粒マスタードがアクセント。



### ○カマンベールと枝豆のトリュデュ (カマンベール使用)

価格：324円 (税込)

説明：枝豆とカマンベールチーズをたっぷり入れて香ばしく焼き上げました。マイルドな味わいのチーズと塩気がお酒との相性抜群です。



### ○モンタベールのクロックムッシュ (モンタベールスライス使用)

価格：475円 (税込)

説明：濃厚なベシャメルソースと香り高いスモークベーコンをカンパーニュでサンドし焼き上げました。こんがりとしたチーズのコク深さが広がります。



提供場所：JEAN FRANCOIS 7店

( Echika表参道店、渋谷マークシティ店、GINZASIX店、東京ミッドタウン日比谷店、横浜ポルタ店、北仲ブリック&ホワイト店、ペリエ千葉店)

## 〈RITUEL (リチュエル) 〉 <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html>

フランスの古き良き伝統的な製パン技術で生み出されるヴィエノワズリーや、そのフィロソフィーを受け継ぐケーキなど、厳選された小麦や卵、牛乳、四季が織りなす旬のフルーツを用い、フレンチのエッセンスを加えたラインナップが揃います。



### ○キノコクリームとカマンベールのタルティーヌ (カマンベール使用)

価格：378円 (税込)

説明：全粒粉ブレッドをベースにした4種のキノコクリームとカマンベールのタルティーヌです。



### ○生ハムとりんごのカマンベールデニッシュ (カマンベール使用)

価格：378円 (税込)

説明：自家製ジェノベーゼソースがアクセントのカマンベール入りの贅沢デニッシュです。



### ○挽肉マッシュポテトのモンタベールサンド (モンタベールスライス使用)

価格：378円 (税込)

説明：モンタベールチーズ、挽肉を混ぜ込んだ粗目のマッシュポテトをオーガニックカンパーニュでサンド、クミンのスパイスが薫る逸品。



提供場所：RITUEL 2店 (伊勢丹新宿店、等々力店)

## 〈BOUL' ANGE (ブール アンジュ) 〉 <https://www.flavorworks.co.jp/brand/boulang.html>

世界中から厳選した小麦粉と旬の素材を掛け合わせ日常に彩りをもたらすパンを提案するブーランジェリーです。バリエーション豊富な生地とともに、彩り豊かなラインナップをお届けします。

BOUL' ANGE



BOULANGERIE  
PÂTISSERIE  
CAFÉ

### ○カマンベールとローズハムのサンド (カマンベール使用)

価格：573円 (税込)

説明：デュラム小麦クロワッサンにローズハムと、カマンベールチーズ、ドライトマトをはさみブラックペッパー、オリーブオイルで仕上げました。



### ○ブリーチーズと生ハムのバゲット (桃ジャム添え) (ブリーズライス使用)

価格：573円 (税込)

説明：オリジナルバゲットにブリーチーズと生ハムをはさんだ桃ジャムがアクセントの逸品です。



提供場所：BOUL' ANGE 7店

(渋谷 東急フードショー店、日本橋店、池袋東武店、新宿サザンテラス店、東京ドームシティ ミーツポート店、錦糸町店、あざみ野ガーデンズ店)

## 〈d'une rarete (デュヌ・ラルテ) 〉 <https://dune-rarete.com/>

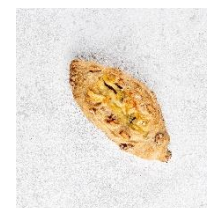
小麦、塩、砂糖、水、バター、牛乳など高級なもの・高品質なものへのこだわりだけではなく、本当の意味での素材へのこだわりを追求しているベーカリーカフェです。



### ○ブルーチーズとくるみ・じゃがいも・蜂蜜のクッペ (ブルーチーズ使用)

価格：430円 (税込)

説明：くるみを使用した生地、ブルーチーズと蜂蜜の鉄板コンビ。じゃがいもも加えることで満足もたつぷりに仕上げました。



### ○ミニカマンベールとケールのクロワッサンサンド (ミニカマンベール使用)

価格：560円 (税込)

説明：当店自慢のクロワッサン生地にカマンベール・紫キャベツのラペ・ケール・スモークローズハムをサンド。ピクニックにもぴったりの色鮮やかなサンドウィッチです。



### ○ミニブリー・イチジク・生ハムのミニバケットサンド (ミニブリー使用)

価格：580円 (税込)

説明：ブリーチーズが主役のバゲットサンド。セミドライフィグと生ハムのシンプルな組み合わせで、お酒にも相性抜群です！



提供場所：d'une rarete (青山本店)



## コラボを記念してキャンペーンも実施

コラボを記念して、イル・ド・フランス公式SNSアカウントにて、合計200名様に「チーズの詰め合わせセット」または「ミニブリー25g（3P）」が当たるキャンペーンを実施します。是非この機会に『イル・ド・フランス』のフランス産ナチュラルチーズをお楽しみください。

### ■ キャンペーン名 「イルドフランスとピクニック」キャンペーン

■ アカウント情報 Twitter [https://twitter.com/idfcheese\\_jp](https://twitter.com/idfcheese_jp)  
Instagram [https://www.instagram.com/iledefrancecheese\\_jp/](https://www.instagram.com/iledefrancecheese_jp/)

### ■ 第一弾

<期間> 4月21日（金）12:00～4月30日（日）23:59

<応募方法> Twitter フォロー & RTで応募完了。その場で結果がわかります。

Instagram フォロー & いいねで応募完了。当選者には後日DMにてご連絡いたします。

<賞品> (A賞)10名：チーズの詰め合わせ  
(ミニブリー25g×3、シェルイン20g×10、ブルー125g、カマンベール125g、ブリースライスチーズ100g)  
(B賞)90名：ミニブリー25g（3P）×2袋



### ■ 第二弾

<期間> 5月8日（月）12:00～5月21日（日）23:59

<応募方法> Twitter フォロー & 選択肢で「ピクニックで行きたい場所」を選択して応募完了。その場で結果がわかります。

Instagram フォロー & いいねで応募完了。当選者には後日DMにてご連絡いたします。

<賞品> (A賞)10名：チーズの詰め合わせ  
(ミニブリー25g×3、シェルイン20g×10、ブルー125g、カマンベール125g、ブリースライスチーズ100g)  
(B賞)90名：ミニブリー25g（3P）×2袋

## 会社概要

サヴァンシア フロマーージュ&デイリージャポン株式会社は、フランスを拠点とし高品質で幅広い種類のチーズと高付加価値の乳製品を中心とした、世界有数の乳業メーカー、サヴァンシア フロマーージュ&デイリー社の日本法人です。日本での事業内容としては、ナチュラルチーズを中心とした自社工場製品の輸入および販売営業活動、商品開発を行っております。

会社名：サヴァンシア フロマーージュ&デイリージャポン株式会社

所在地：東京都千代田区九段南2-9-4 久保寺ツインタワー3F

代表者：フィリップ ティルアール

設立：1986年7月

URL：<https://www.savencia-fromagedairyjapon.com/>

事業内容：ナチュラルチーズを中心とした自社工場製品の輸入および販売、営業活動、商品開発

### <本件に関するお問い合わせ先>

イル・ド・フランスベーカリーコラボPR事務局（㈱シグナル内） 担当：古川  
TEL：03-6803-8444 / FAX：03-6747-6874 / MAIL：[ile\\_de\\_france\\_pr@signalinc.co.jp](mailto:ile_de_france_pr@signalinc.co.jp)