

<フランスの魅力が「メゾン・ランドゥメンヌ」に集結！>

フランスの一大イベント「パリ祭」を記念した
7種類の期間限定商品&メニューが登場

～仏・鋳物ブランド「staub(ストウブ)」とコラボしたスペシャルステーキも～

メゾン ランドゥメンヌ 「Maison Landemaineのフランスウィーク 2018」

7月10日(火)～8月5日(日)の期間限定で麻布台店・赤坂店にて同時開催

8/4(土)、5(日)は麻布台店にて『フランスマルシェ』も開催

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポン(本社:東京都港区/代表取締役社長:石川芳美)は、7月14日にフランス・パリで開催されるフランスの一大イベント「パリ祭」を記念して、期間限定商品・メニューをご用意した「メゾン・ランドゥメンヌのフランスウィーク 2018」を7月10日(火)から8月5日(日)の期間限定でメゾン・ランドゥメンヌ麻布台店・赤坂店の2店舗にて同時開催いたします。



写真上:「メゾン・ランドゥメンヌのフランスウィーク 2018 限定商品&メニュー」

写真下:「メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポンの職人たち」

■フランスの一大イベント『パリ祭』に敬意を表した限定商品&メニュー

「パリ祭」とは7月14日のフランス共和国の祝日で、革命記念日と建国記念日が祝われます。フランス全土がお祝いムードに包まれ、パレードやダンスパーティー、花火大会などフランス各地でさまざまなイベントが催されるフランス国民にとって特別な日です。また今年の日仏国交160周年を迎えることから、日本とフランス両国にとっても特別な意味を持つ日であると言えます。「フランスウィーク 2018」では「ブリオッシュ サンジェニ」、「クーロンヌ ボードレーズ」などフランスの伝統的なパンの復刻や、「ルバーブのデニッシュ」や「ステークフリット」など、フランス人には親しまれているものの、まだ日本人には馴染みのない商品やメニューを7月10日(火)～8月5日(日)の期間限定で販売・提供いたします。

■8/4(土)と5(日)は麻布台店にてフランスマルシェを開催

また、8月4日(土)と5日(日)には、麻布台店にて高級食材「ボルディエバター」や鋳物ブランド「staub(ストゥブ)」など、フランスを代表するブランドに参加いただいたフランスマルシェも開催いたします。ソムリエによるオリジナルカクテルや産地直送ボルドーワインも多数ご用意し、フランスウィークのフィナーレを盛り上げます。パン職人で実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドウメンヌの二人が出会い、パリでスタートしたメゾン・ランドウメンヌにとって「日仏の食文化交流の懸け橋になること」は、創業当初からの夢であり、実際に代表・石川芳美はメゾン・ランドウメンヌをスタートする以前から現在に至るまで、学事業『ヨシミ・ブーランジェール』を展開しており、このフランスウィークを通してより多くの日本人にフランスの食文化の魅力を知ってもらいたい、という思いから、本イベントを開催いたします。また、フランスフェア最終日の8月5日(日)には「日本とフランスの食文化」や「フランス食文化の最新事情」にまつわるトークショーを開催します。



メゾン・ランドウメンヌ・ジャポン代表
石川芳美による
「日仏の食文化交流」トークショー

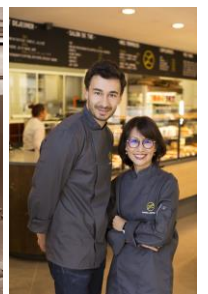
開催日時:2018年8月5日(日)

※フランスウィーク最終日

開催場所:メゾン・ランドウメンヌ麻布台店

■メゾン・ランドウメンヌについて

「メゾン・ランドウメンヌ」は、パン職人で実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドウメンヌの二人が、2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーで、季節感を重視し、素材にこだわったクロワッサンやバゲットは、パリのグルメガイド“ピュドロ”のブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリや、“パリ最高パン屋賞”の受賞はじめ、毎年数々の名誉ある賞を受賞しています。現在パリおよびフランス国内では15店舗、日本では、2015年に初上陸した麻



<写真左:パリ店舗スタッフ/写真右:ロドルフ・ランドウメンヌと芳美・ランドウメンヌ>

un bon croissant, du bon pain,
tous les jours, pour tout le monde...

『美味しいクロワッサンと、美味しいパンを、毎日世界の人々へ』

これは、メゾン・ランドウメンヌ創業以来の企業メッセージです。メゾン・ランドウメンヌは、職人たちの手仕事と、本場フランスの食文化を大切に、日常の中で感じていただける、少しでも贅沢な時間を楽しめる商品と時間の提供を通して、日本の皆様へパリの本物とエスプリを発信していきます。

【メゾン・ランドウメヌの『フランスウィーク 2018』】

※7種類の限定商品&メニューをご用意しております。



【Brioche Saint Genix/ブリオッシュ サンジェニ】 1,300円(税抜き)

ブリオッシュ生地にピンクのプラリネを合わせた、スイスとイタリアに接したフランス南東部のロヌス・アルプ地域の地方菓子です。鮮やかなピンクの色合いと、甘みのある生地にプラリネのカリッとした食感がアクセントとなって風味の豊かさを堪能いただけます。



【Couronne bordelaise/クーロンヌ ボードレーズ】 1,280円(税抜き)

フランス・ボルドー地方で見られる、王冠型のカンパーニュ。ピスタチオ、アプリコット、アーモンド、オレンジピールを練りこみ、メゾンランドウメヌ風に仕上げています。



【La tour Eiffel/エッフェルパン】 350円(税抜き)

フランスのシンボルであるエッフェル塔をモチーフにした、ハード系のパン。バゲット生地にベーコンとマスタードを合わせ、お酒もすすむ一品です。
(Maison Landemaine Japon オリジナル商品)



【Batard/バタール】 180円(税抜き)

バゲットを短く太く成形したもので、バゲットよりも柔らかさがあり、表面のカリッとした香ばしさとともにふんわりとした食感やバターの方醇な味わいをお楽しみいただけます。現代ではすっかりみかけなくなったバタールですが、古き良きフランスへのオマージュとして今回再現しました。



【Rhubarbe/ルバーブのデニッシュ】 330円(税抜き)

フランスでは定番のルバーブ(西洋蓴)を、デニッシュにして気軽に食べられるような一品にしました。ルバーブの酸味と、クレームパティシエールの甘みが絶妙な味わいで、ルバーブは、ハチミツとスパイスでマリネし、フロマージュブランと合わせています。



【Macaron Parisien -passion parfait-マカロン パリジャン
〜パリ風マカロンのパッションアイスサンド〜】 330円(税抜き)

マンゴー、パイン、パッションシードの入ったパルフェパッション(パッションフルーツのアイス)を、マカロンで挟んだアイスサンドです。マカロンのサクッとした食感とパッションフルーツアイスのひんやりとした食感のコントラストをお楽しみいただけます。



【staub コラボスペシャルメニュー】

『シャロレー牛ステーキフリット(ドリンクセット)』 2,200 円(税抜き)



・メインメニュー:『シャロレー牛のステーキフリット(サラダ付き)』

・ドリンク:ボルドー産ビーガンワイン 2 種のテイastingセットまたはノンアルコールモヒート

フランス最古の肉牛シャロレー牛を使ったビストロ定番メニュー ステーキフリットにボルドー産ビーガンワイン、シャトー・レ・グラヴ・ド・ヴィオーの テイastingセット(赤 2 種)かフランスの夏の果物赤肉メロンとキューカンバーシロップを組み合わせ、メロンモヒート(ノンアルコール)が選べます。

【メロンモヒート】 700 円(税抜き)

フランスの夏の果物赤肉メロンと アルプス産キューカンバーシロップを組み合わせ、ハーブをたっぷり使用した夏にぴったりのメロンモヒートです。



【「フランスウィーク 2018」開催概要】

「メゾン・ランドゥメンヌのフランスウィーク 2018」は、
メゾン・ランドゥメンヌ麻布台店、赤坂店の 2 店舗で同時開催いたします。

- ・開催期間:2018 年 7 月 10 日(火)~8 月 5 日(日)
- ・開催店舗:メゾン・ランドゥメンヌ麻布台店、赤坂店

※8 月 4(土)、5(日)は麻布台店にて食材とした「フランスマルシェ」を開催します。

※最終日 8 月 5 日(日)には麻布台店にて、メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポン石川芳美代表による「日本とフランスの食文化」や「フランス食文化の最新事情」にまつわるトークショーを開催します。

<店舗概要>

- ・「Maison Landemaine(メゾン・ランドウメンヌ)麻布台店」
- ・所在地：東京都港区麻布台 3-1-5 麻布台日ノ樹ビル
- ・営業時間：月～日 7:00～19:30(L.O.19:00)
- ・定休日：不定休

- ・「Maison Landemaine(メゾン・ランドウメンヌ)赤坂店」
- ・所在地：東京都港区赤坂 2-10-5 / TEL 03-6807-4185
- ・営業時間：月～金 7:00～19:30(L.O.19:00)
- ・定休日：土・日・祝日
- ・ウェブサイト：<https://www.maisonlandemainejapon.com>

<麻布台店>



<赤坂店>



<店舗一覧>

◇日本国内：全2店舗 その他：ファクトリー

- ・メゾン・ランドウメンヌ麻布台 Maison Landemaine AZABUDAI
- ・メゾン・ランドウメンヌ赤坂 Maison Landemaine AKASAKA
- ・メゾン・ランドウメンヌ・ファクトリー（麻布台）

◇フランス国内：全15店舗

パリ5区：Monge

パリ9区：Clichy/Martyrs

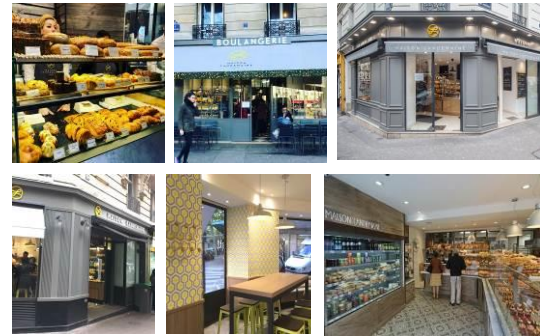
パリ11区：Voltaire /Roquette /Charonne/Oberkampf/Beaumarchais

パリ12区：Crozatier

パリ18区：Jules Joffran

パリ20区：Gambetta

パリ郊外：Asnières-sur-Seine /Levallois-Perret /Camborone



<写真上：フランス店舗の一部>

<会社概要>

- ・名称：株式会社 メゾン・ランドウメンヌ ジャパン
- ・所在地：東京都港区麻布台 3-1-5 / TEL 03-5797-7385
- ・設立：2015年2月
- ・代表取締役社長：石川 芳美

<本件に関するお問い合わせ先>

メゾン・ランドウメンヌ・ジャパン広報事務局(電通 PR 内)担当：西澤 朋子

TEL 03-6263-9281 / 携帯 080-1115-1614

E-MAIL t-nishizawa@dentsu-pr.co.jp