



MAISON  
LANDEMAINE  
PARIS-TOKYO

報道関係各位

2019年1月18日

株式会社メゾン・ランドゥメヌ・ジャポン

定番のガナッシュから抹茶、ゆず、アプリコット、ジンジャーなど

9つの和洋折衷で彩り豊かなショコラをお楽しみいただける

## 『メゾン・ランドゥメヌのバレンタイン』

オリジナルボンボンショコラセットを1月19日(土)より発売開始

オンラインストアからも購入可 <https://www.maisonlandemainejapon.com/>

### 2月の新商品も続々登場

株式会社メゾン・ランドゥメヌ・ジャポン(所在地:港区麻布台 3-1-5/代表取締役社長:石川芳美)は、『メゾン・ランドゥメヌのバレンタイン』と題し、2019年のバレンタインを彩る「オリジナルボンボンショコラセット」を1月19日(土)から発売いたします。※発売期間:1月19日(土)～なくなり次第終了。



「オリジナルボンボンショコラセット」(9個入り)と2月の新商品

誰もがウキウキした気分を楽しめるロマンティックな日「バレンタインデー」。メゾン・ランドゥメヌ定番のバレンタインチョコレート「オリジナルボンボンショコラセット」は4個入りと9個入りの2種類をご用意しました。コーヒの程よい苦みをお楽しみいただける大人の味のチョコレート「カフェ」、トンカ豆の香り豊かなチョコレート「トンカ」、ホワイトチョコレートをベースにした抹茶の風味をお楽しみいただける口どけの良いガナッシュの「抹茶」、甘酸っぱいアプリコットのパートドフリュイ(フルーツゼリーの砂糖菓子)とガナッシュの二層仕立てのショコラ「アプリコット」、バニラの香り豊かな深みのあるダークチョコレートの味わいが特徴の「ヴァニーユ」、マダガスカル産の最高品質のバニラビーンズを使用した「バニーユ」、ピリッとスパイシーなジンジャーの風味をお楽しみいただけるダークチョコレートがベースの「ジンジャー」、ゆずの爽やかな香りが口いっぱいに広がるミルクチョコレート仕立

での「ゆず」、プラリネアマンドのガナッシュとアマンドクリスティヤンの二層仕立てのサクサクした食感が楽しい「プラリネアマンド」など、9つの和洋折衷でさまざまな味わいをお楽しみいただける大人のチョコレートです(9個入り・4個入りの2種類で販売)。大切なあの人へ、いつもお世話になっている特別なあの方へ、彩り豊かなフレーバーをお楽しみいただけるメゾン・ランドゥメンヌのボンボンショコラに想いをこめて、素敵なバレンタインを演出してみませんか？

## 【商品概要】

名称:「ボンボンショコラセット」(4個入り/限定9個入り)

価格:4個入り 1,600円(税抜)/9個入り 3,100円(税抜)

販売期間:2019年1月19日(土)～\*なくなり次第終了



※4個入りは「ゆず」、「ガーナ」、「カフェ」、「ジンジャー」になります。

※1個¥330(税抜き)でもご購入可能です(箱はついておりません)。



### ※<カフェ>

ショコラオレのガナッシュ。コーヒーの程良い苦みを感じるショコラです。



### <抹茶>

ホワイトチョコレートをベースにした抹茶の風味をお楽しみいただける口どけの良いガナッシュです。



### ※<ガーナ>

ショコラオレのガナッシュ。ガーナ産カカオ使用し、酸味と苦みのバランスが程よくチョコレート本来の味をお楽しみいただけます。



### <アプリコット>

ショコラオレのガナッシュとアプリコットのパートドフリュイの二層仕立て。アプリコットのほのかな甘酸っぱさと、パートドフリュイ\*の食感が特徴的なショコラです。  
(\*フルーツゼリーの砂糖菓子)



### ※<ゆず>

ショコラオレのガナッシュ。ゆずの爽やかな香りが口いっぱい広がります。



### <トンカ>

ダークチョコレートを使用したガナッシュ。トンカ豆使ったの香り豊かなショコラです。



### ※<ジンジャー>

ダークチョコレートのガナッシュ。ピリッとスパイシーなジンジャーの風味をお楽しみいただけるショコラです。



### <プラリネアマンド>

プラリネアマンドのガナッシュとアマンドクリスティヤンの二層仕立て。サクサクした食感がアクセントです。



### <ヴァニлью>

ダークチョコレートのガナッシュ。バニラの香り豊かな深みのある味わいのショコラです。

【メゾン・ランドゥメンヌ 2月の新商品】

メゾン・ランドゥメンヌでは、毎月パン・お菓子ともに新商品を発売しております。

2月の新商品は下記の通りです。(販売期間は2月末まで)

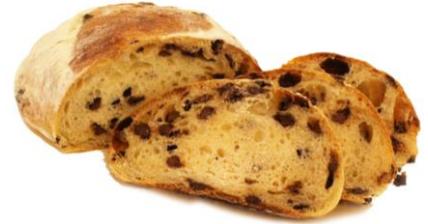


」

名称:「クールショコラ」 ¥420(税抜)  
フランボワーズの酸味がアクセントのハート型のクロワッサンです。



名称:「ショコラオレンジ」 ¥500(税抜)  
ケーキショコラとカカオ 70%のガナッシュにオレンジの果肉とコンフィチュールを載せたフレッシュな甘さのケーキです。



名称:「ミエルショコラ」 ¥400(税抜)  
もちりしたトラディション生地に、ハチミツとチョコの組み合わせが楽しめるパンです。

<メゾン・ランドゥメンヌについて>

「メゾン・ランドゥメンヌ」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・ランドゥメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。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、フランスのメディアで毎年数々の名誉ある賞を受賞しています。現在パリをはじめとするフランス本国では16店舗、日本では、2015年に初上陸した麻布台本店と2018年春にオープンした赤坂店の2店舗を展開しています。自家製天然酵母を使い、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた小麦の香り豊かな味わいが特徴のハード系パンと、フランス産をはじめとする、選りすぐりのバターを丁寧に織り込んだ、芳醇な香りと口溶け満点のクロワッサンは、メゾン・ランドゥメンヌの人気商品であり、どなたにも召し上がっていただきたいおすすめの一品です。



<写真左から:パリ店舗スタッフ/ロドルフ・ランドゥメンヌと芳美・ランドゥメンヌ/クロワッサン・フランセ>

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』

～メゾン・ランドゥメンヌ企業テーマ～

### <店舗概要>

- ・「Maison Landemaine(メゾン・ランドゥメンヌ)麻布台」
- ・所在地: 東京都港区麻布台 3-1-5 麻布台日ノ樹ビル/TEL 03-5797-7387
- ・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・ランドゥメンヌ)赤坂」
- ・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
- ・公式 HP: <https://www.maisonlandemainejapon.com>

※公式 HP からの商品購入が可能です(店舗受け取り・購入受付は 3 営業日前までとなります)。

### <店舗一覧>

#### ◇日本国内:全 2 店舗、その他:ファクトリー

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

#### ◇フランス国内:全 16 店舗

- パリ 3 区: République
- パリ 5 区: Monge
- パリ 6 区: Camborone
- 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 / Lille

### <会社概要>

- ・名称: 株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ 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