

パン好き必見の伊勢丹新宿店プロモーションスペース「トレンドベーカリー」に初出店

# 伊勢丹新宿店「トレンドベーカリー」に メゾン・ランドゥメンヌ ポップアップストア 期間限定オープン

出店期間:2月20日(水)から3月5日(火)まで

メゾン・ランドゥメンヌ オフィシャルサイト <https://www.maisonlandemainejapon/>

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ・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）が展開するパリ発ブーランジェリー・パティスリー「メゾン・ランドゥメンヌ」は、2019年2月20日（水）から伊勢丹新宿店食料品フロアにオープンする「トレンドベーカリー」（伊勢丹新宿店本館地下1階デリエブーランジェリー）内に、2月20日（水）～3月5日（火）の期間限定でポップアップストアをオープンいたします。



写真上段右から時計回りに:メゾン・ランドゥメンヌオーナー、ロドルフ・ランドゥメンヌと石川・ランドゥメンヌ・芳美、クロワッサン・フランセ、パン各種、メゾン・ランドゥメンヌの職人たち

「トレンドベーカリー」は伊勢丹を代表するパンのイベント「ISEPAN!」の魂を受け継いだショップで、国内外を代表する凄腕職人たちによる選りすぐりのパンや、次世代の人気のパンをいち早く発信するスペースです。『食べたい、会いたい「町のパン屋さん」』をコンセプトに話題のブーランジェリーが週替わりで出店します。今回メゾン・ランドゥメンヌはそのオープニングとして出店し、看板商品であるフランス高級バターを使用した「クロワッサン・フランセ」をはじめ、フランス本国で毎日核店舗 2,000 本売り上げる「バゲット」や、伊勢丹新宿店限定のパン、日本新発売のパンなどを豊富な商品を取り揃えて皆様のご来店をお待ちしております。

## ■目玉は看板商品・フランス産発酵バターを使用した『クロワッサン・フランセ』

2006年パリでのオープン以来、パリのグルメガイドでも数々の賞を受賞してきた、看板商品のフランス産 AOP 発酵バターをふんだんに使用した「クロワッサンフランセ」は、濃厚な甘みと芳醇な香りが、ひと口ごとにサクサクの食感と共に味わい深く楽しめます。また国産発酵バターを使用し、クロワッサンフランセと同じ工程で作った「クロワッサンジャポネ」や、フランス本国でもパリジャン・パリジェンヌたちに愛されている「バゲット」や天然酵母を使用したバゲット「トラディション」などを販売します。また、今回のポップアップストア出店を記念した伊勢丹新宿店限定商品や日本新発売となる商品もご用意しています。普段メゾン・ランドゥメンヌをご愛顧いただいているお客様も、まだお越しでないお客様もぜひこの機会に伊勢丹新宿店「トレンドベーカリー」にお越しいただき、パリ発本格派ブーランジェリーならではの味をお楽しみください。



## 【伊勢丹新宿店「トレンドベーカリー」メゾン・ランドゥメンヌ ポップアップストア概要】

開催期間：2019年2月20日（水）～3月5日（火）

開催場所：伊勢丹新宿店本館地下1階食料品フロア

「デリ エ ブーランジェリー」スペース内「トレンドベーカリー」コーナー

## 【取扱い商品概要】

### 【販売商品／定番商品】



- ・名称：「クロワッサン・フランセ」519円（税込み）
- ・特徴：フランス AOP 発酵バターをふんだんに使用した、豊かな香りとサクサクした外側の食感ともっちりとした食感をお楽しみいただける、メゾン・ランドゥメンヌの人気商品です。



- ・名称：「バゲット・トラディション」238円（税込み）
- ・特徴：24時間低温長時間発酵で仕込んだ生地をひとつずつ丁寧に成形し焼き上げた、パリパリした堅さが特徴のパリでも定番の商品です。



- ・名称：「トゥルト ドゥ ムール」1,944円（税込み）
- ・特徴：石焼き小麦と自家製天然酵母で作った大型サイズのパン。ふんわりやわらかなクラムとしっかりと感じる小麦の香りが特徴。

## 【販売商品／限定商品・新商品】



- ・名称：「シャテーニュ ノワゼット」 1,296 円（税込み）
- ・特徴：栗やレーズン、ヘーゼルナッツなど素材の味を活かした、風味豊かなワインやお酒に合うパンです。

- ・名称：「パン・オ・フィグ」 1,296 円（税込み）
- ・特徴：いちじくのほどよい酸味と甘みがお肉やお魚などさまざまな料理の味を引き立てるパンです。



### <「トレンドベーカリー」について>

これまで、期間限定の大人気イベントだった伊勢丹のパンの祭典「ISEPAN!」は、パンの世界大会の日本代表のパンをはじめ、凄腕職人のパンや人気のブーランジェリー、地方の人気店など、パン好きの心くすぐるパンが期間限定で大集結する、年に一度のパンの祭典として人気を博していました。その「ISEPAN!」の魂を受け継ぎ、新たに「トレンドベーカリー」として伊勢丹新宿店本館地下1階食料品フロア「デリ エ ブーランジェリー」に常設スペースとして登場します。国内外の新たなパンのトレンドを発信し、選りすぐりのパンをお届けするプロモーションスペースです。

- ・開催期間：2019年2月20日（水）～
- ・開催場所：伊勢丹新宿店本館地下1階 食料品フロア  
「デリ エ ブーランジェリー」スペース内「トレンドベーカリー」コーナー
- ・出店店舗：メゾン・ランドゥメンヌ、満寿屋商店、シニフィアン シニフィエ、セテュヌボンニデー、ヒンメル 他

### <メゾン・ランドゥメンヌについて>



<パリのメゾン・ランドゥメンヌ1号店にて>

「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。

**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メッセージ～

#### <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>

#### <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/Lille/République

#### <会社概要>

- ・名称： 株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャポン
- ・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