

この春、メゾン・ランドゥメンヌは、
日本上陸4周年、2号店赤坂店は1周年を迎えます

メゾン・ランドゥメンヌ 『アニバーサリーウィーク キャンペーン』

人気商品「クロワッサン・フランセ」ご購入のお客様に
焼き菓子をおひとつプレゼント(期間中毎日先着30名様限定)

キャンペーン期間:2019年4月15日(月)から4月19日(金)まで

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

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、この春、日本上陸4周年、2号店である赤坂店は1周年を迎えます。それに伴いメゾン・ランドゥメンヌ麻布台店・赤坂店両店にて、人気商品「クロワッサン・フランセ」をご購入いただいたお客様に毎日先着30名様に、焼き菓子をおひとつプレゼントする『アニバーサリーウィークキャンペーン』を2019年4月15日(月)~4月19日(金)の5日間の期間限定で開催いたします。



メゾン・ランドゥメンヌはアルティザン系ブーランジェリー・パティスリーです。

「アルティザン」とはフランス語で『職人』を意味し、私たちは日々熟練の職人たちの手による丁寧なパン作りを追求する「アルティザン系ブーランジェリー・パティスリー」としての誇りを持ち、昔ながらの伝統的な製法を大切に、体にも心にも優しく、そして美味しさとともに感動を与えられるパン作りを心掛けています。

フランス産 A.O.P※1 発酵バターを使用した、「クロワッサン・フランセ」は、2007 年のパリでのオープン以来フランスでは毎日約5,000 個以上売り上げるメゾン・ランドゥメンヌの看板商品です。2011 年のパリのグルメガイド「ピュドロ」※2 でのブーランジェリー・オブ・ザ・イヤーパーリ（パリ最高パン屋賞）受賞や、フランスの各グルメ情報メディアやファッションメディアを中心に上げられ、多くの方々にご愛顧いただいております。



「クロワッサン・フランセ」は、フランス産高級発酵バターを使用することによって生まれる豊かな香りと濃厚で芳醇な味わいが特徴の商品です。また繊細に練り上げたクロワッサン生地を熟練の職人の手織りによってひとつひとつ素早く丁寧に成型することで、生地の本来の弾力やバターの風味が損なわれることなく、外側はパリッと、中はもっちり、ふっくらとした食べ応えのある焼き上がりを実現しています。

今回メゾン・ランドゥメンヌ麻布台店の日本上陸4周年と赤坂店の1周年を機会に、より多くの方々にクロワッサン・フランセの魅力を知っていただきたいという思いから「アニバーサリーウィークキャンペーン」を1週間の期間限定で開催し、キャンペーン期間中クロワッサン・フランセをご購入いただいた先着30名の方に焼き菓子をおひとつプレゼントいたします※3。メゾン・ランドゥメンヌのクロワッサン・フランセをまだ食べたことがないという方も、普段からご愛顧いただいている方も、ぜひこの機会にお試しください。



※1 「A.O.P. (Appellation d' Origine Protégée) アー・オー・ペー」：原産地保護呼称ヨーロッパの原産地保護呼称。産品の原産地を保証するもので、気候条件、日照、土壌、植生、飼料、先祖伝来の飼育や生産法などの地域特性が産品に反映されるという考えに基づき、産品が該当する地域で正当に生産されたものであることを証明する。

※2 「ピュドロ」
フランスでミシュラン、ゴー・エ・ミヨーに並び三大グルメガイドのひとつに数えられるフランスの雑誌 Le Point が毎年発行するグルメガイド。

※3 「アニバーサリーウィークキャンペーン」
お1人様1日1回のご購入につき、焼き菓子のプレゼントは1個とさせていただきます。また複数ご購入の場合でもプレゼントは1個とさせていただきます。

【「メゾン・ランドゥメンヌ アニバーサリーウィーク キャンペーン」概要】

開催期間：2019年4月15日（月）～4月19日（金）5日間の期間限定

開催場所：メゾン・ランドゥメンヌ麻布台店・赤坂店

内容：クロワッサン・フランセをご購入のお客様に毎日先着30名様に焼き菓子をおひとつプレゼント。

※なくなり次第終了となります。※お1人様一日一回限りです。

※複数個お買い上げの場合でもプレゼントはおひとつのみとなります。ご了承ください。

※プレゼントの焼き菓子は日替わりとなります。お選びいただけませんのでご了承ください。

【クロワッサン・フランセについて】



- ・名称：「クロワッサン・フランセ」519円（税込）
- ・特徴：フランス A. O. P 発酵バターをふんだんに使用したサクサクした外側の食感と、ふっくらも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 No. 1 商品です。

【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 2007 年にパリでスタートしたアルティザン（職人）系ブーランジェリー・パティスリーです。上質で厳選された季節感のある素材を使用し、美味しさはもちろんのこと、体にも心にも優しいパン作りを心掛けています。また熟練の職人たちによる手仕事にこだわり、伝統的な製法を大切にしながらも常に新しい感動を提供できる商品づくりを目指しております。また、2011 年のパリのグルメガイド「ピュドロ」でのブーランジェリー・オブ・ザ・イヤーパリ（パリ最高パン屋賞）受賞はじめ、フランスの各グルメ情報メディアやファッションメディアを中心に取り上げられ、多くの方々にご愛顧いただいております。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、「美味しいブーランジェリー・パティスリーが人々の生活の一部となりますように」というスタッフ一同の共通した想いを胸に、美味しいパンとお菓子を心掛けています。



<ロドルフ・ランドゥメンヌと芳美・ランドゥメンヌ>



<メゾン・ランドゥメンヌ パリ1号店の前にて>

<店舗概要>

- ・「MaisoLandemaine (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. 0. 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. 0. 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