



MAISON
LANDEMAINE
PARIS-TOKYO

2019年10月30日

報道関係各位

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポン

Merry Christmas & A Happy New Year ! 「メゾン・ランドゥメンヌのクリスマスとエピファニー」

～ 今年のテーマは「森と妖精」～

自然の恵みに感謝して、温かなクリスマスのひとときを

期間限定商品、12月1日(日)より麻布台・赤坂店で予約受付スタート

12月7日(土)、8日(日)「マルシェ・ドゥ・ノエル」を麻布台店にて開催

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)は、『メゾン・ランドゥメンヌのクリスマスとエピファニー』と題し、2019年クリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」と、2020年の新年を祝う焼き菓子「ガレット・デ・ロワ」をはじめとした期間限定商品を2019年12月1日(日)から順次発売いたします。※「ブッシュ・ド・ノエル」は12月21日(土)～12月25日(水)、「ガレット・デ・ロワ」は1月5日(日)～1月31日(金)まで(その他ノエル関連商品の一部は11月中より販売)。



「ブッシュ・ド・ノエル(3種)」/「ガレット・デ・ロワ(2種)」

■今年のテーマは『森と妖精』

メゾン・ランドゥメンスの今年の「ノエル&エピファニー」のテーマは『森と妖精』。動物たちと一緒に森に棲む可愛い妖精が、パンや料理、ケーキなどクリスマスのご馳走に幸せの粉を振りまいて、人々に温かなクリスマスをもたらす奇跡をイメージしています。



クリスマスケーキの定番「ブッシュ・ド・ノエル」は、ダークチョコレートとフランボワーズ、バニラーのムースで仕上げたピンク色の「ブッシュ・ショコラ・フランボワーズ」、ビスケット状のピスターシュとムスリンヌ(バタークリームとカスタードを合わせたクリーム)ピスターシュを何層にも重ねた落ち着いた甘さや食感が絶妙なバランスかつ上品な味わいの「ブッシュ・シシリアン(ピスタチオ)」、プラリネ、キャラメルの中にもオレンジとパッションのコンフィチュールの爽やかな味わいをお楽しみいただける、キャラメリゼしたヘーゼルナッツの相性が抜群の「ブッシュ・プラリネ・キャラメル」の全3種をご用意しました。新年を祝う「エピファニー(公現祭)」を象徴する伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、生地をバターで包み織り込んだ“フィユタージュ・アンベルセ”という製法で作られる軽い食感のパイ生地が特徴で、「アーモンドクリーム」と「アーモンドクリーム&プラリネ・ノワゼット(ヘーゼルナッツをキャラメリゼしてペースト状になるまですりつぶしたもの)」の2種類を販売します(2020年のエピファニー(公現祭)は1月6日(月)です)。※フェーブは全18種類をご用意しています。安全のため、お菓子には入っておりません。ご購入の際にレジでお渡しいたします。

また、麻布台店では、12月24日(火)と25日(水)のランチタイム限定でクリスマス記念メニュー「仔羊のサンドイッチ」と「鴨もも肉のコンフィ」を販売いたします。「仔羊のサンドイッチ」は、ローストした仔羊を挟んだクリスマス限定スペシャルサンドイッチでテイクアウトも可能です。イートインでご注文いただく場合は、サラダとスープと共に、サンドイッチプレートでご提供いたします。「鴨もも肉のコンフィ」は、鴨肉を骨付きのままをご用意しました。パンのおかわり、サラダ・スープをお付けいたします。特別な日の気分を盛り上げてくれるごちそうランチです。そのほか、フランス・アルザス地方の伝統菓子『シュトーレン』や『パン・デピス』や、『サンニコラ』のクッキーなどヨーロッパの伝統的な焼き菓子も多数販売いたします。

ぜひこの機会に、クリスマスの本場ヨーロッパの本格的な伝統料理とお菓子メニューで、大切な人たちとの温かなクリスマスと新年をお迎えください。

<クリスマス マルシェ開催のご案内>

クリスマス&エピファニーメニュー販売開始を記念して、
メゾン・ランドゥメンス麻布台店にて『マルシェ・ドゥ・ノエル開催』を開催します！

◇開催日時:12月7日(土)、8日(日)9時~16時

◇開催場所:メゾン・ランドゥメンス麻布台(テラス席にて開催)

【商品概要】

『Noël 2019 メゾン・ランドウメヌのクリスマス』 販売期間:12月21日(土)~12月25日(水)



商品名:「ブッシュ・ショコラ・フランボワーズ」

価 格: 4人用 3,400円(税抜) / 6人用 4,900円(税抜)

概 要: 有機のダークチョコレート、フランボワーズ、バニラのムースのブッシュドノエル。デザートタイムを華やかにしてくれる彩りとカカオニブ(カカオ豆をくだいてフレーク状にしたもの)がアクセントになっています。



商品名:「ブッシュ・シシリアン(ピスタチオ)」

価 格: 4人用 3,400円(税抜) / 6人用 4,900円(税抜)

概 要: ビスケット状のピスターシュとムスリヌ(バタークリームとカスタードを合わせたクリーム)ピスターシュを何層にも重ねたブッシュドノエル。落ち着いた甘さや食感が絶妙なバランスでまとまっている、上品な味わいの一品。



商品名:「ブッシュ・ブラリネ・キャラメル」

価 格: 4人用 3,400円(税抜) / 6人用 4,900円(税抜)

概 要: ブラリネ、キャラメルของムースのブッシュドノエル。中に隠れたオレンジとパッションのコンフィチュールの爽やかさと、キャラメリゼしたヘーゼルナッツの相性が抜群の一品。

※いずれの商品も6人用はご予約のみで承ります。

『EPIPHANY 2020 メゾン・ランドゥメンヌのエピファニー』 販売期間:1月5日(日)~1月31日(火)まで



商品名: 「ガレット・デ・ロワ(アーモンドクリーム)」

価格: 1~2人用 620円(税抜) / 4人用 1,980円(税抜) / 6人用 2,800円(税抜)

概要: 軽い食感のパイ生地にコクのあるアーモンドクリームを入れて丁寧に焼き上げました。王道のガレット・デ・ロワの味をご堪能いただける一品です。

商品名: 「ガレット・デ・ロワ(プラリネ ノワゼット)」

価格: 1~2人用 650円(税抜) / 4人用 2,300円(税抜) / 6人用 3,400円(税抜)

概要: アーモンドクリームとヘーゼルナッツのガレット。ナッツ尽くしの、2020年の新作。

※ガレット・デ・ロワに使用するフェーブ別添でをご用意しています。(全18種/フェーブは選べません)

※フェーブは安全のためお菓子の中には入っておりません。予めご了承ください。



今年のフェーブはメゾン・ランドゥメンヌオリジナルフェーブ

今年のガレット・デ・ロワにお付けするフェーブは、メゾン・ランドゥメンヌオリジナルのフェーブです。フランス・日本両国の全18店舗の名前がそれぞれ描かれた可愛いフェーブをお付けします。



クリスマス限定ランチメニュー『仔羊のサンドイッチ』『鴨もも肉のコンフィ』

販売期間:12月24日(火)・25日(水)11:30-14:00 麻布台店のみ



商品名:「仔羊のサンドイッチ」(テイクアウト可)

価 格: テイクアウト: ¥1,150(税抜) / イートイン: ¥1,600(税抜)

概 要: ローストした仔羊を挟んだクリスマス限定スペシャルサンドイッチ。テイクアウトの場合は、ご注文を受けてからお作りするので、少しお時間を頂戴します。イートインの場合は、サラダとスープと共に、サンドイッチプレートでご提供いたします。



商品名:「鴨もも肉のコンフィ」(パン・サラダ・スープ付き)

価 格: ¥1,800(税抜)

概 要: クリスマス限定ランチメニュー。鴨肉を骨付きのままご用意しました。特別な日の気分を盛り上げてくれるごちそうランチです。

『ノエル限定焼き菓子』

販売期間:「シュトーレン」「サパンドノエル」:11月23日(土)~12月25日(水)

「サンニコラ(ジンジャークッキー)」「パンデピス」:11月23日(土)~12月31日(火)

その他パン5種:12月1日(日)~12月31日(火)



商品名:「シュトーレン」

価 格: ¥2,980・箱入り ¥3,300(税抜)

概 要: フランス・アルザス地方のクリスマス菓子。中央にマジパン*が入り、日持ちがよく常温で保存できます。

※専用の箱は、今シーズン新作のイラスト。

※砂糖とアーモンドを挽いて練りあわせた、餡のような食感のある菓子。

商品名: 「サパンドノエル」

価 格: ¥1,300(税抜)

概 要: クリスマスツリー型のジンジャークッキー。デコレーションしたものと、プレーンのクッキーを1枚ずつ。ちょっとしたプレゼントにもぴったり。



商品名: 「サン・ニコラ」(ジンジャークッキー)

価 格: 1枚¥270/3枚入り¥750(税抜)

概 要: 香辛料を使ったジンジャーの風味豊かなクッキーで、キリスト教の行事「サン・ニコラ祭り」には欠かせないお菓子です。



商品名: 「パン・デピス」(写真上・左:ジンジャー、写真上・右:プルーン/アプリコ)

価 格: 2枚スライス¥630(税抜)

概 要: 香辛料を利かせた、パリでも人気の定番焼き菓子。プルーンとアプリコットと、ジンジャーの2種類をご用意しました。



商品名: 「クロンヌ・オ・ヴァンショー」

価 格: ¥460(税抜)

概 要: 自家製のヴァンショー(ホットワイン)を練りこんだ、体が温まるスパイシーな限定パン。中のクルミがアクセントになって食感が楽しめます。クロンヌは「王冠」を意味します。

商品名: 「パン・ア・ラ・シャテーニュ・ロムレザン」

価 格: ¥390(税抜)

概 要: ごちそうシーズンに欠かせない栗粉のパン。ラムレーズン入り。

商品名: 「パン・ア・ラ・シャテーニュ・ミエルカシス」

価 格: ¥390(税抜)

概 要: 冬の風物詩、栗粉のパン。ハチミツとカシスを練りこみ、ランドゥメンヌ風に。



商品名: 「ミニ・クロンヌ・オ・フリユイ」

価 格: ¥400(税抜)

概 要: 柔らかいブリオッシュに5種類のフルーツを練りこみました。

商品名: 「ルーレ プラリネ オランジュ」

価 格: ¥390(税抜)

概 要: アーモンドのカスタードクリームとオレンジコンフィの12月限定クロワッサン。

【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。



<ロドルフ・ランドゥメンヌと芳美・ランドゥメンヌ>

なかでも、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、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。



<メゾン・ランドゥメンヌの職人たち>

※1 「A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) アー・オー・ペー」:

ヨーロッパの原産地保護呼称。商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方に基づき、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・ミヨールになら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。

<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 赤坂日ノ樹ビル
/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3区: République(レピュブリック)

・パリ5区: Monge(モンジュ)

・パリ6区: Camborone(カンブロンヌ)

・パリ9区: Clichy(クリッシー)/Martyrs(マルティール)

・パリ11区: Voltaire(ボルテール) /Roquette(ロケット)

/Charonne(シャロンヌ)/Oberkampf(オベルカンフ)

/Beaumarchais(ボーマルシェ)

・パリ12区: Crozatier(クロザチエ)

・パリ18区: Jules Joffran(ジュル ジョフラン)

・パリ20区: Gambetta(ガンベッタ)

・パリ郊外: Asnières-sur-Seine(アニエール) /Levallois-Perret(ルバロワ) / Lille(リール)



<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