

2021年10月29日
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションの人気シュトーレンをお取り寄せでも！
クリスマスギフトや大切な方への手土産にも活躍する
「ロブションのシュトーレン」「シュトーレンショコラ」
～2021年11月1日(月)より販売開始、公式オンラインショップでも販売～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が運営する「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店、丸の内ブリックスクエア店)、「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店)、「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」では、2021年11月1日(月)より長年クリスマスシーズンでお客様にお楽しみいただいている人気の『ロブションのシュトーレン』と『シュトーレン ショコラ』を今年も期間限定で販売いたします。



*画像(左):ロブションのシュトーレン 画像(右):シュトーレン ショコラ

「ロブションのシュトーレン」は、洋酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいです。また「シュトーレンショコラ」は、ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレート、アーモンド、カルダモンで香り付けした生地練り込み香り高く仕上げました。オリジナル製法で作上げたジョエル・ロブションのシュトーレンは、香り立つバターや素材の食感をお楽しみいただけます。また、どちらの味もお楽しみいただけるように2種のフレーバーをセットにした贅沢な「デュオシュトーレン」も販売いたします。

本商品は、店舗だけでなく公式オンラインショップでも販売しており、遠方の方でもジョエル・ロブションのクリスマス伝統の味をご自宅でお楽しみいただけます。また、クリスマスギフトや、手土産としても喜んでいただける商品です。今年のクリスマスは、聖夜を彩るお菓子として、時間と共に風味を増すジョエル・ロブションのシュトーレンを少しずつ切り分けながらお召し上がりください。

【シュトーレン概要】

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/5864.html>

商品名	店頭・オンライン 販売価格 (税込)	販売期間	販売店舗
ロブションのシュトーレン(小)	2,500円	11月1日(月) ～1月中旬	ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全店 ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 全店
ロブションのシュトーレン(大) 化粧箱入り	4,230円		
シュトーレンショコラ	2,600円	11月1日(月) ～2月中旬	ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店
デュオ シュトーレン	5,430円	11月1日(月) ～1月中旬	ジョエル・ロブション公式オンラインショップ https://www.robuchon-online.jp/

※商品の展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

【商品詳細】

商品名	ロブションのシュトーレン
価格(税込)	店頭・オンライン販売価格 (大・化粧箱入りのみ) 4,230円 / (小) 2,500円 (小・化粧箱入り) 2,780円
商品サイズ	大: 約19cm × 7.5cm × 高さ5cm 小: 約13cm × 7cm × 高さ4.5cm (焼き上がりにより多少サイズが変わります)
商品特徴	伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいのシュトーレンです。上品な甘みと口どけのよい和三盆で仕上げています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。

商品名	シュトーレンショコラ
価格(税込)	店頭・オンライン販売価格 2,600円 化粧箱入り 2,880円
商品サイズ	大: 約13cm × 7cm × 高さ4.5cm (焼き上がりにより多少サイズが変わります)
商品特徴	チョコレートのシュトーレンです。ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレートを、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地に練り込み香り高く仕上げました。ブランデーにもよく合う大人のシュトーレンです。

商品名	デュオ シュトーレン
価格(税込)	店頭・オンライン販売価格 (化粧箱入りのみ) 5,430円
商品サイズ	各約13cm × 7cm × 高さ4.5cm (焼き上がりにより多少サイズが変わります) ※外装サイズ: 幅155 × 奥行155 × 高さ55mm
商品特徴	「ロブションのシュトーレン」と「シュトーレンショコラ」をセットにしました。 二つの異なる味わいをお楽しみいただけるので、ギフトにおすすめです。

ジョエル・ロブションが贈る季節の味わい

シュトーレンの技法で作られる旬のフルーツや素材を使用した、この特別なお菓子は季節毎に味わいを変えてご用意しています。香り立つバターに旬の素材の味わいを合わせた贅沢な逸品をご堪能ください。



春「プランタン」

フリーズドライの苺と、
苺味のチョコレート、
ピスタチオを散りばめた
「プランタン～苺のお菓子～」



夏「エテ」

甘酸っぱいレモンにラベンダー
を加えた爽やかな香りが広がる、
冷やしても美味しい
「エテ～瀬戸内産レモンのお菓子～」



秋「オートンヌ」

甘酸っぱいカシスを生地に練りこみ、
和栗とホワイトチョコレートをちりばめた
「オートンヌ～マロンとカシスのお菓子～」