

『ジョエル・ロブション』にて

「茨城県産栗」を使用したコラボスイーツを販売

株式会社フォーシーズ（東京都港区 代表取締役会長兼CEO：浅野幸子）が運営するジョエル・ロブションの一部店舗では、2024年9月8日（日）より期間限定商品「オートンヌ～カシス&マロンのお菓子～」の販売を開始いたします。

オートンヌは、季節毎に味わいを変えてお楽しみいただけるクリスマスに大人気のシュトーレンの技法を用いて創り上げる特別なお菓子です。栗と相性の良い、甘酸っぱいカシスを練りこんだ生地の中に、風味にこだわった茨城県産の栗をしのばせ、ホワイトチョコレートをちりばめた、ジョエル・ロブションが贈る秋限定のお菓子です。

ぜひこの機会に、茨城県産の栗を使ったスイーツをお楽しみください。

◆商品情報 オートンヌ～カシス&マロンのお菓子～

【期間】

2024年9月8日(日)～11月中旬まで（予定）

【店舗】

- ・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 東横のれん街店、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
- ・ルカフェ ドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.内

【価格】

小 2,800円、大 4,200円、大(化粧箱入り) 4,600円

オンラインショップ 5,200円(クール便送料込み)

※価格は税込みです。



ジョエル・ロブションは、世界でもっとも多くのレストランの星を持ち、且つ高い評価を得ているフランス人シェフである。ジョエル・ロブションが展開するレストランやカフェ等。

『ジョエル・ロブション』

<https://www.robuchon.jp/>

<本資料に関する問合せ先>

茨城県営業戦略部農産物販売課 担当：石川・広瀬

TEL：029-301-2855 E-MAIL：nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp