

《ジョエル・ロブション×茨城県》

茨城の豊かな秋の味覚(栗、きのこ)を使用したオリジナル商品を限定販売

茨城県では、食品企業と連携した商品開発・PRにより、県産農産物のブランド力向上・認知度向上に取り組んでいます。

今回、生産量日本一を誇る茨城県産栗を使用したスイーツ及び茨城県産のきのこを使用した新作パンを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）等において販売されますので、ぜひ記事にさせていただけるようお願い申し上げます。

茨城県産栗を使用した オリジナルスイーツ

【オートヌ〜マロン&カシスのお菓子〜】

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創り上げる特別なお菓子。栗と相性の良い、甘酸っぱいカシスを練り込んだ生地の中に、和栗をしのばせ、ホワイトチョコレートをちりばめました。風味にこだわった茨城県産の栗をまるごと使用しています。

店頭販売価格（税込）：大 3,800円、/ 小 2,500円
オンライン販売価格（税込・送料込）：大 4,800円
※オンラインショップでは大サイズのみ販売
商品内容：(大)約8.5×18×高さ5 cm (小)約7×10×高さ4 cm



茨城県産きのこを使用した オリジナルパン

【茸のフィユテ〜パイ仕立て〜】

クロワッサン生地に野菜を重ねて焼き上げる人気商品フィユテの秋限定新作。

4種きのここと玉ねぎをガーリックオイルで合わせ、チーズと一緒に焼き上げています。きのこは産地直送で、新鮮な茨城県産のシイタケ・マッシュルーム・しめじを使っています。

店頭販売価格（税込）：540円



■販売期間：

【オートヌ】 2022年9月6日（火）～11月6日（日）※オンラインショップは10月31日までの販売。

【茸のフィユテ】 2022年9月6日（火）～11月28日（月）

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

■販売店舗：ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全3店 / ル パンドゥ ジョエル・ロブション 全2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

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/fs/robuchon/boulangerie/BL0005>

＜本リリースについてのお問い合わせ＞

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：杉山

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969

E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp