

## 11月1日、渋谷スクランブルスクエアにオープン 日本初出店「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」 ～ミシュラン2つ星シェフ監修のベーカリー～

株式会社 JALUX(ジャルックス:代表取締役社長:篠原 昌司 東証1部:コード2729)は、2019年11月1日に開業する大規模複合商業施設「渋谷スクランブルスクエア」内に、日本初出店となるベーカリー「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー\*」をオープンいたします。

本店舗は、パリの2つ星レストラン「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス」(マンダリン オリエンタル パリ)の総料理長であるティエリー・マルクス氏監修のベーカリーで、店内厨房で焼き上げたパンをご提供します。

ティエリー・マルクス氏はブーランジェリーでのアルバイトがきっかけで料理人としてのキャリアを歩み始めたことから、シェフだけでなくパン職人としての熱い思いを持ち、2016年からパリに「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」を展開、人気を博しています。同氏はまた、幾度にわたって日本に滞在し、柔道3段、柔術4段の腕前を持つなど、親日家としての一面も持っています。

JALUXグループは2016年から、日本におけるティエリー・マルクス氏のブランド確立に努めてまいりました。今回、ブーランジェリーのオープンにより、日本の皆さまに、「伝統と革新」をコンセプトとして、パンと料理の融合、フランスと日本の融合を目指す同氏のさらなる世界観をお届けいたします。

\*ブーランジェリー(boulangerie):フランス語で「パン屋」のこと。特に「職人が小麦を選び、そこから焼き上げたパンをそのまま売る店」という意味合いが強い。



ティエリー・マルクス氏

### 【おすすめの商品】

#### ◆ブレッド マキ(サンジェルマン)

日本文化に深い理解と関心をもつティエリー・マルクス氏が日本の「巻き寿司」からヒントを得たロールサンド。自家製ベシャメルソース、ポイルハムとコンテチーズをグリルした食パンで手巻き寿司のように巻いた、食べごたえのあるサンドで、パリ本店でも大人気です。

他に「クロモン」、「トヨス」と合計3種の具材で展開



ブレッド マキ(イメージ)

#### ◆ブリオッシュ フィユテ

直径約 12cm×高さ約 17cm と**特大サイズ**のブリオッシュ。小麦粉や発酵バター、牛乳、卵など、こだわりぬかれた国産素材を使用し、生地とバターを層にして重ね、しっかりと寝かせてから焼き上げました。空気を多く含んだエアリーな仕上がりで、外がカリッ、中がフワッと、軽い食感に仕上がっています。



ブリオッシュ フィユテ(イメージ)

#### 【店舗概要】

店舗名 : ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー  
所在地 : 東京都渋谷区渋谷二丁目24 番 12 号  
渋谷スクランブルスクエアショップ&レストラン B2F 東急フードショーエッジ内  
営業時間 : 10:00~21:00 (渋谷スクランブルスクエアの営業時間に準じる)  
Web サイト : <https://thierrymarxbakery.jp/>

#### 【ティエリー・マルクス(Thierry Marx)氏 について】

フランス パリの 2 つ星レストラン「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス」(マンダリン オリエンタル パリ)の総料理長。社会的な課題に対しても関心が高く、貧困など社会的な困難を抱えている人たちが短い研修期間で手に職をつけるきっかけになるような、無料の調理・製パン学校の運営なども行っている。

#### プロフィール

1959 年 : パリ生まれ  
1987 年 : フランス・トゥール「ロック・アン・ヴィル」シェフ ミシュランガイド 1 つ星獲得。  
2000 年 : ボルドー・ポイヤック「コルディアン・バージュ」総料理長兼総支配人(～2010 年)  
ミシュランガイド 2 つ星獲得。  
2006 年 : レストランガイド「ゴー・エ・ミヨ」の「年間最優秀シェフ」に選出。  
2011 年 : 「マンダリン オリエンタル パリ」総料理長兼料飲部長  
「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス」を同ホテル内にオープン  
2012 年 : 「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス」ミシュランガイド 2 つ星獲得  
2013 年 : レジオンドヌール勲章受賞  
2016 年 : 自身初のブーランジェリー「THIERRY MARX LA BOULANGERIE」パリにオープン

#### 【参考】

ティエリー・マルクス(レストラン)HP: <https://www.thierrymarx.jp/>

JALUXは「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、「世界のいいものを日本へ」のコンセプトのもと、「食」の新たなスタイルをご提案してまいります。

この件に関するお問い合わせ先 株式会社 JALUX 食品流通部 TEL:03-5479-2660

株式会社 JALUX

経営企画部 広報 IR 課

TEL:03-6367-8822 FAX:03-6367-8823

E-MAIL:kkkr@jalux.com

URL:https://www.jalux.com