

「ISEPAN!2023」に「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」出店
～新潟の人気店とコラボした商品など、限定商品 2 種も販売～

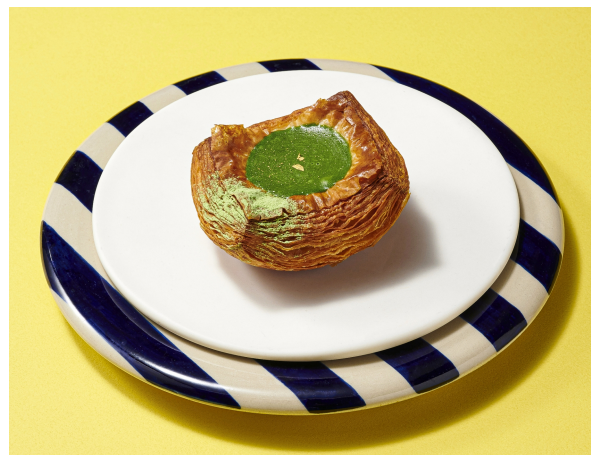
- ・三越伊勢丹新宿店開催の「ISEPAN! 2023」に「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」が出店
- ・新潟の洋菓子店「DRESS MITA MASAKI LAB.」とコラボした商品「フロマージュ・ガレット・パコード」など限定商品 2 種を販売
- ・出店期間：2023年5月23日～5月28日の6日間※ ※5月23日のみエムアイカード会員さま限定

株式会社 JALUX（ジャルックス：代表取締役社長：高濱悟）が手掛ける日本初出店のベーカリー「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」（東京都渋谷区）は、三越伊勢丹新宿店で開催される「ISEPAN! 2023」に出店いたします。出店期間は2023年5月23日から5月28日までの6日間※で、会場では、新潟の人気洋菓子店「DRESS MITA MASAKI LAB.」の蜂蜜を使用した「フロマージュ・ガレット・パコード」と「ダノワーズ・濃厚抹茶ショコラ」の2種を数量限定で販売いたします。

※5月23日のみエムアイカード会員さま限定となります



「フロマージュ・ガレット・パコード」



「ダノワーズ・濃厚抹茶ショコラ」

【「ISEPAN!」とは】

「ISEPAN!」は、三越伊勢丹新宿店で年に一度開催される、パン好きのためのパンの祭典です。今回は6回目の開催となり、世界コンクール出場のパン職人や有名レストランシェフが手掛けるパンなど、個性的なパンなどが一挙に集結します。

【当催事限定のブリオッシュ&デニッシュ】

「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」では、当催事にて、新潟の行列ができる洋菓子店「DRESS MITA MASAKI LAB.」で使用している蜂蜜を使ったブリオッシュ「フロマージュ・ガレット・パコード」と抹茶のデニッシュ「ダノワーズ・濃厚抹茶ショコラ」を数量限定で販売いたします。

「フロマージュ・ガレット・パコード」は、フランスの伝統的なブリオッシュ生地にチーズを包み、ローストアーモンドもトッピングし、上から天然蜂蜜をかけて仕上げたブリオッシュです。こだわりの蜂蜜は、有名ホテル出身のシェフが営む「DRESS MITA MASAKI LAB.」で使用されている、滋養あふれる「新潟養蜂」の天然蜂蜜です。

「ダノワーズ・濃厚抹茶ショコラ」は、高品質な抹茶の一番茶のみを使用した、香りと味わいが濃い、抹茶ショコラのデニッシュです。

また、「あんバターサンド」をはじめとした同店の人気商品各種もあわせて販売いたします。ぜひこの機会に「ISEPAN!」ならびに「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」にお立ち寄りください。

【「ISEPAN! 2023」開催概要】

会期：2023年5月23日～5月28日（初日のみエムアイカード会員さま限定）
営業時間：午前10時～午後8時（最終日は午後6時終了）
会場：三越伊勢丹新宿店 6階催物場

【ティエリー マルクス ラ ブーランジェリーについて】

2019年11月に渋谷スクランブルスクエア内B2Fにオープンした、素材にこだわったベーカリーショップ。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・マルクス氏が監修しています。JALUXは2016年より、日本における同氏のブランド展開を担ってまいりました。「伝統と革新」をコンセプトとし、パンと料理の融合、日仏の融合を目指す同氏の世界観を日本のみなさまにお届けしております。

【ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー公式instagram】

商品の紹介を公式instagramにて随時発信しております

<https://instagram.com/thierrymarxlaboulangerie>



◀ 公式 Instagram
OR コード

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」のコンセプトで、「食」の新たなスタイルをご提案してまいります。

お問い合わせ

株式会社 JALUX 経営企画部広報 IR 課

kk@jalux.com