

## 「あんこ博覧会®」に「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」初出店 ～あんぱく限定商品「苺とあんのクロワッサン・ア・ラ・クレーム」販売～

- ・ベーカリー「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」が日本橋三越本店主催の「あんこ博覧会®」初出店
- ・店舗で一番人気のクロワッサンを使用した限定品「苺とあんのクロワッサン・ア・ラ・クレーム」を販売
- ・2023年2月8日～2月14日に出店

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」は、2023年2月8日から2月14日の期間で日本橋三越本店にて開催される「あんこ博覧会®（通称：あんぱく）」に初出店いたします。また、店舗で一番人気の商品「クロワッサン」に催物のテーマである「苺」と「あん」を挟んだ限定商品「苺とあんのクロワッサン・ア・ラ・クレーム」を数量限定で販売いたします。

「あんこ博覧会®」は、「あんこや小豆のおいしさを伝える」がテーマの三越の名物催事です。今回は6回目の開催となり、テーマは「苺」で、幅広いショップのラインアップで展開されます。



「苺とあんのクロワッサン・ア・ラ・クレーム」  
価格：594円（税込）

「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」では、「苺とあんのクロワッサン・ア・ラ・クレーム」を、今回の「あんこ博覧会®」にて、数量限定で販売いたします。同店の「クロワッサン」に、つぶあん、苺、カスタードクリームをたっぷりとサンドした逸品。香り豊かな発酵バターをたっぷりと使用し、外はサクツ、中はもちりとした生地に、北海道産小豆のつぶあんとフレッシュな苺、那須御養卵でつくったカスタードクリームが調和した特別な味わいです。また、会場では、「あんバターサンド」をはじめとした店舗の人気商品各種をあわせて販売いたします。ぜひこの機会に「あんこ博覧会®」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。

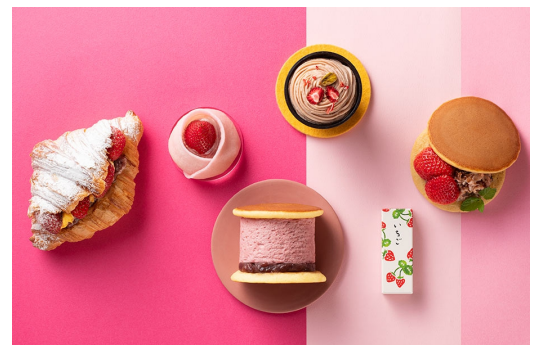
### 【「あんこ博覧会®」開催概要】

会期：2023年2月1日～2月14日

※ティエリー マルクス ラ ブーランジェリーの出店は  
2月8日～2月14日

※営業時間は日本橋三越本店の営業時間に準じる

会場：日本橋三越本店本店 本館7階 催物会場



### 【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。



# PRESS RELEASE

2023年1月18日

【 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