

2015年6月

気鋭のパティシエ、クリストフ・アダン氏のパリで大人気のエクレア専門店！



# レクレール・ドウ・ジェニ

## 6月10日(水)新宿高島屋にオープン



クリストフ・アダン氏



6月10日のオープン時に販売するエクレア8種

昨年10月8日(水)、日本橋店と横浜店に同時にオープンし、注目を集めているパリのエクレア専門店<レクレール・ドウ・ジェニ>が、6月10日(水)に日本で3店舗目として新宿高島屋にオープンします。季節限定を含めたカラフルなエクレアは、ご自宅使いはもちろんのこと、パーティをはじめとするおもたせとして、幅広い層に支持されています。

**【商品紹介】※価格はすべて税込価格です。**

**★エクレア:** オープンの際には8種類のエクレアが並びます。

前列左より「パッション フランボワーズ」519円、「バニージュ ペカン」465円、「フランボワーズ」432円、「ショコラ グラン クリュ」519円

後列左より：「チーズケーキ マンゴー」540円、「キャラメル ブールサレ」432円、「ピスターシュ オランジュ」465円、「プラリネ」411円

**★ジュレ:** 夏季限定のジュレ6種類が並びます。商品名は写真上から、価格はすべて432円です。

<レザン ミルティージュ>ブルーベリーのジュレに食感と味わいの異なるぶどうジュレのダイスを入れた、しっかりとした味わいと食感が特徴のジュレです。

＜テ スリーズ＞チェリーのジュレにアールグレイティーが香る商品。ジュレの中に異なる食感のジュレが入っています。紅茶とチェリーの組み合わせが上品なジュレです。

＜フランボワーズ ローズ＞フランボワーズのジュレの中にダイス状の異なる食感を入れました。わずかに香るローズが華やかな印象を与えます。

＜パッション フランボワーズ＞パッションフルーツとフランボワーズの味わいのジュレの中に、食感の異なるフランボワーズジュレのダイスを入れた商品。

＜マンゴー シトロン ヴェール＞マンゴーにライムがきいたジュレの中に、食感と味わいの異なるマンゴージュレのダイス入れた、スッキリとした味わいのジュレ。

＜ムロン アナナス＞メロンのジュレにダイス状のパイナップルジュレを入れた、見た目も味わいも爽やかなジュレ。



★焼き菓子:「ブルセット」5種と「ミャオ」6種、「クラポット」4種が揃います。セット販売だけでなく、単品からもお買い求め頂けますので、ちょっとしたプレゼントからお中元ギフトまで、幅広くお使いいただけます。



「ブルセット」…ナッツやチョコレート、フルーツの風味が香るフィナンシェ。

「ミャオ」…薄く焼き上げた生地にチョコレートをサンドしたクッキー。

「クラポット」…サブレと細かく刻んだアーモンドを載せて焼き上げたパイ。

【新宿店オープン記念限定セット】・販売期間:6月10日(水)～13日(土)  
新宿店オープンを記念して、「パッション フランボワーズ」「キャラメル ブール サレ」「ピスターシュ オランジュ」「プラリネ」各1本をセットし、1,458円で各日100セット限定で販売いたします。※お一人様2セットまでとさせていただきます。



### 【6月の新商品】

☆「シガレット」627円・販売期間:6月13日(土)～7月12日(日)

シガレットの産地の一つであるドミニカ産のショコラを使用し、葉巻をモチーフにしたエクレアです。父の日のプレゼントとしてもおすすめです。

