

2010年10月26日  
シダックス株式会社

～レトルダムール グランメゾン白金～

2010 新作クリスマスケーキ

**Précieux pomme (プレシュー・ポム) 他全8種類 (11月1日予約開始)**  
**無農薬栽培「レトルダムールの林檎の樹」から採れるリンゴやオーガニック素材を厳選使用**

シダックスグループのスペシャリティーレストラン事業子会社のシダックスレストランマネジメント株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一)が展開する白金台・プラチナ通りのスイーツブティック「レトルダムール グランメゾン白金」は、こだわりの自然素材を厳選使用した8種類のクリスマスケーキを12月より期間限定で販売致します。ブティックで販売する6種類は、11月1日(月)より予約を開始し、12月18日(土)より予約引渡し致します。オンラインショップで発売する2種類は10月28日(木)より予約を開始し、12月9日(木)よりお届け致します。

ブティックにて販売する6種の中でも、素材の産地を明記しオーガニック素材を特に厳選した「プレミアムライン」として、「Précieux pomme (プレシュー・ポム)」と「La fleur de chocolat (ラ・フルール・ドゥ・ショコラ)」の2種類を限定各50台販売致します。「プレミアムライン」は、カップルや2~3名様でお楽しみいただける直径10cmのプチサイズ(3号サイズ)での展開で、昨年3種類を限定各30台で販売し大変ご好評いただきました。「Précieux pomme」は、農薬や化学肥料を使用せずリンゴ栽培を続けている長野県須坂市藤倉さんのリンゴ畑に、シェフ・ド・パティシエ倉嶋克彦が自ら赴き、厳選した「レトルダムールの林檎の樹」から初収穫されるリンゴを使用します。「La fleur de chocolat」は、3種の有機チョコレートを使用し、金粉をあしらった華やかなデコレーションが特徴のチョコレートケーキです。この他、「ファミリーライン」として4号のサイズを中心とした「Noël Vanilla Fraises (ノエル・バニラフリーズ)」、「Noël Marron(ノエル・マロン)」、「Chocolatine(ショコラティーン)」、「Neige(ネージュ)」を販売致します。

また、オンラインショップでは有機チョコレートを使用した「Délice chocolat (デリスショコラ)2010」と、マスカルポーネムースとチーズスフレの2層の食感の違いを組み合わせ「Fromage cru(フロマージュ・クリュ)」の2種を販売致します。

「レトルダムール グランメゾン白金」は、これからも沢山の皆様にも末永く愛されるよう、厳選素材を活かした高い品質、口にしたときに広がる味わい、そして感動までも引き起こす新作スイーツをご提案して参ります。

＜2010 クリスマスケーキ ブティック販売商品 概要＞

「レトルダムール グランメゾン白金」のブティックでは、プレミアムライン 2 種、ファミリーライン 4 種、計 6 種類のクリスマスケーキを販売致します。いずれも店舗のみの販売となります。

予約開始日:2010年11月1日(月) 予約引渡し日:2010年12月18日(土)～26日(日)

店頭販売日:2010年12月22日(水)～25日(土)

【プレミアムライン(2種)】

**Précieux pomme (プレシユー・ポム)**

「貴重な林檎」という名のプレミアムリンゴケーキです。農薬や化学肥料を使用しないでリンゴ栽培を続けている、長野県須坂市藤倉さんのリンゴ畑にある「レトルダムールの林檎の樹」から採れたリンゴを使用しています。「レトルダムールの林檎の樹」は、2010年5月11日シェフの倉嶋が実際に現地に赴き、生産者と話し、厳選した林檎の樹です。「プレシユー・ポム」はリンゴの持ち味を引き出すため独自の加工を施しました。シードルを加え香り豊かなリンゴのムースがリンゴの造形を意識したドーム型に全体を包んでいます。ケーキ中央のムースは、リンゴとの相性も抜群のシナモンが香るキャラメルムースでリンゴの果肉を包み込みました。チョコレートのビターな甘みがリンゴのさわやかな甘酸っぱさを引き立てます。リンゴの葉をイメージしてリンゴのスライスをトッピングしました。みずみずしいフレッシュなリンゴの食感もお楽しみいただけます。(限定 50 個販売:店頭販売のみ)



- 商品サイズ:10cmドーム型 高さ約6cm
- 価格(税込み):6,800円
- 主な素材:リンゴ(長野県須坂市産・農薬・化学肥料不使用・藤倉さんのリンゴ畑の「レトルダムールの林檎の樹」)、シードル(長野県産減農薬リンゴ使用)、有機小麦粉(国産)、有精卵(新潟県産)、バター(群馬県産)、低温殺菌牛乳(群馬県産)、有機砂糖、有機チョコレート、有機アーモンド、生クリーム(群馬県産)、減農薬レモン(大三島産)、バニラ(タヒチ産)

**La fleur de chocolat (ラ・フルール・ドウ・ショコラ)**

「チョコレートの花」という名のプレミアムチョコレートケーキです。61%、70%、80%の3種類の有機チョコレートを使用しています。カカオ分70%と80%を絶妙にブレンドしたチョコレートのムースは、口解けが良く滑らかです。このチョコレートムースとチョコレートのスポンジは、「モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル」を使用し、フルーティーな香りのチョコレートクリームが層になっています。最後までカカオの余韻とシャンパンの香りが口の中に広がり、チョコレートと赤い実のフルーツとの相性も抜群です。飾りにはチョコレートの花を飾り、金箔と金粉で華やかさを演出しています。(限定 50 個販売:店頭販売のみ)



- 商品サイズ:直径10cm 高さ約5cm
- 価格(税込み):7,300円
- 主な素材:有機チョコレート(61%、70%、80%)、有機小麦粉(国産)、有精卵(新潟県産)、バター(群馬県産)、低温殺菌牛乳(群馬県産)、蜂蜜(岐阜県産)、有機砂糖、ピューレ(減農薬苺、木苺、グロゼイユ)、シャンパン(モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル)

### 【ファミリーライン(4種)】

#### **Noël Vanilla Fraises(ノエル・バニラフレーズ)**

「Noël Vanilla Fraises(ノエル・バニラフレーズ)」は「イチゴとバニラ」の意味です。「クリスマスの薪」を意味するフランスの伝統的なクリスマスケーキの形「ビッシュドノエル」をベースに、表面は苺ピューレを混ぜ込んだ生クリームでデコレートし、イチゴのピンク色が華やかなクリスマスを演出します。

生クリームの中には、たっぷりと空気を含ませた軽いバニラのムースが、さらにその中にはイチゴのムースとゼリーが顔をのぞかせます。ムースの下に据えられたクランチの食感がアクセントとなっています。

イチゴと好相性のピスタチオのスポンジがケーキの台となっており、ケーキの断面には、ピスタチオの緑、イチゴの赤、バニラムースの白が表れ、クリスマスカラーを表現しています。



- 商品サイズ: 8cm×16cm 高さ約 6.0cm ビッシュ型
- 価格(税込み): 4,500 円
- 主な素材: イチゴ(千葉県産予定)、有機小麦粉(国産)、卵(那須高原産)、ピューレ(苺、木苺)、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート、生クリーム(35%、47%)

#### **Noël Marron(ノエル・マロン)**

栗は愛媛県産を使用しています。国産の栗らしさを引き出したマロンのケーキです。オレンジのリキュールを加えることで、爽やかさをプラスしました。ケーキの上と中に入れた渋皮栗は、国産のものを使用しています。

ケーキの上には豊かな森の木の实をイメージして、渋皮栗にナッツ類、きのこをデザインしたメレンゲをトッピングしました。底にはサクサクしたサブレのプレートを敷いてマロンペーストを受け止め、食感のバランスを取っています。



- 商品サイズ: 直径約 14cm 高さ約 6.0cm
- 価格(税込み): 4,500 円
- 主な素材: 栗(愛媛県産)、有機小麦粉(国産)、卵(那須高原産)、低温殺菌牛乳(群馬県産)、生クリーム 35%

### **Chocolatine(ショコラティーン)**

ふわふわのチョコレートスポンジにチョコレートのムースをサンド。チョコレートムースは、ビターチョコレートとミルクチョコレートをブレンドし、さらにリキュールを加えてちょっぴり大人の味わいに仕上げています。

スポンジとムースの間と表面にもチョコレートのクリームを塗り、全体にチョコレートづくしのビターな甘さが広がる中、トッピングしたイチゴ、フランボワーズ、ブルーベリーの甘酸っぱさがアクセントになっています。



- 商品サイズ: 10.5cm×10.5cm 高さ約 8.0cm
- 価格(税込み): 4,500 円
- 主な素材: チョコレート(55%)、有機小麦粉(国産)、卵(那須高原産)、バター(群馬県産)、低温殺菌牛乳(群馬県産)、ピューレ(減農薬苺、木苺、グロゼイユ)

### **Neige(ネージュ)**

「Neige(ネージュ)」とは「雪」を意味します。北海道産 47%と 35%をブレンドした生クリームは、コクがありながら後味がさっぱりとしています。

スポンジは、胡麻油(無味無臭)を加えることで冷蔵庫に入れても生地が固くならずふわふわとした食感を保ちます。生クリームの中にたっぷりのイチゴとともにサンタをあしらったデザインは、雪の中でサンタがクリスマスプレゼントを運んでくる様子を表しています。イチゴとクリーム、スポンジの三位一体の美味しさをご賞味下さい。



- 商品サイズ: 4号 直径 12cm 高さ約 6cm / 5号 直径 15cm 高さ約 6cm
- 価格(税込み): 4号 3,600 円 / 5号 4,500 円
- 主な素材: 有機小麦粉(国産)、卵(那須高原産)、低温殺菌牛乳(群馬県産)、生クリーム(35%、47%)



**<2010 クリスマスケーキ オンラインショップ販売商品 概要>**

「Délice chocolat (デリスショコラ)2010」並びに「Fromage cru(フロマージュ・クリュ)」の2種は、以下のオンラインショップで販売を致します。

① レトルダムール グランメゾン白金オンラインショップ

URL: <http://www.rakuten.co.jp/lettre-damour/index.html>

取扱商品:「Délice chocolat (デリスショコラ)2010」、「Fromage cru(フロマージュ・クリュ)」

お届け開始日:2010年12月11日(土) 予約開始日:2010年11月1日(月)

② オイシックス オンラインショップ(会員様限定)

URL: <http://www.oisix.com/topPageG5.htm>

取扱商品:「Délice chocolat (デリスショコラ)2010」のみ

お届け開始日:2010年12月9日(木) 予約開始日:2010年10月28日(木)

**Délice chocolat (デリスショコラ)2010**

「Délice chocolat(デリスショコラ)」とは「美味しいチョコレート」の意味で、濃厚なチョコレートケーキです。これまで通販専用サイトにて販売開始6日で完売するなど人気を博してきた商品に有機チョコレート等厳選素材を使用し、更にバージョンアップ致しました。さらっと軽さのあるアールグレイ風味のミルクチョコレートムースと、まったりと濃厚なビターチョコレートムースの2層で構成され、これらの異なる食感のマリアージュが印象的。それぞれの層にスポンジケーキを敷き、なめらかなチョコムースを支えています。底のノアゼット(ヘーゼルナッツ)のカリッとした食感がアクセントになっています。



- 商品サイズ: 直径 15cm 高さ約 4cm
- 価格(税込み): 4,200 円(配送料別)
- 主な素材: 有機チョコレート(ビター70%・ミルク 32%)、有機小麦粉(国産)、低温殺菌牛乳、アールグレイ、生クリーム(35%)

**Fromage cru(フロマージュ・クリュ)**

「Fromage cru(フロマージュ・クリュ)」は、「生のフロマージュ」の意味です。濃厚なチーズのクリームの中にブルーベリーゼリーを閉じ込めました。マスカルポーネムースとチーズスフレの、2層の食感の違いを組み合わせ合わせたチーズケーキです。北海道産のマスカルポーネを使用したムースは、ふわっと軽い食感です。スフレチーズは、フランス産と北海道産原乳 100%のクリームチーズをブレンドし、丁寧に滑らかな状態にした後メレンゲとあわせ、低温でじっくりと焼き上げました。ブルーベリージャムの酸味が全体を調和させます。底のクッキーのクリスピー感で最後まで食べ飽きることがありません。



- 商品サイズ: 直径 15cm 高さ約 4cm
- 価格(税込み): 5,000 円(配送料別)
- 主な素材: クリームチーズ(フランス産、北海道産)、有機小麦粉(国産)、卵(那須高原産)、生クリーム(35%、47%)

<参考資料>

● レトルダムール シェフ・ド・パティシエ 倉嶋克彦 略歴

1996年 湘南「Shonan Creative Image Gateaux 葦」勤務

2001年 「Patisserie Park」勤務

2004年 渡仏、フランス・ブルターニュ地方レンヌ「Patisserie Le DANIEL」  
MOF パティシエ／ローラン・ル・ダニエル氏に師事

2005年 パリ・ロートルブーランジェリーにて研修

2005年 帰国後「レトルダムール」勤務

2007年 同シェフ・ド・パティシエに就任

2008年 2008 JAPAN CAKE SHOW TOKYO グランガト一部門銀賞受賞



● レトルダムール グランメゾン白金 店舗概要

「レトルダムール(LETTRE D'AMOUR)」とはフランス語で「ラブレター」を意味します。2010年6月に5周年を迎えました。定番商品「白金フロマージュ」「プリン・オ・ナチュレ」他、今までにないアイデアを表現した四季折々の新商品をお届けしているスイーツブティックです。

1Fのブティック／アトリエでは店内に製造スペースを設け、できたての味をお楽しみいただけます。素材の安全性にこだわり、パティシエ選りすぐりの厳選素材を使ったケーキや種類豊富な焼き菓子を詰め合わせたギフトも多数ございます。

2Fのサロン・ド・テでは、シェフ・ド・パティシエが厳選したオーガニックの紅茶、コーヒー、ハーブティー、群馬県産低温殺菌牛乳を使用したロイヤルミルクティー等のドリンクや、季節のフルーツなど旬の素材にこだわったサロン限定デザートメニューをご用意しております。

<正式名称> レトルダムール グランメゾン白金

<住所> 東京都港区白金台 5-17-1 (三田線・南北線白金台駅より徒歩3分)

<電話番号> 03-5488-5051

<営業時間> (1F ブティック／アトリエ) 10:30~20:00

(2F サロン・ド・テ) 11:00~19:30(金・土・祝前日) 11:00~19:00(それ以外)

<定休日> 年末年始のみ

<HP> <http://www.lettre-damour.jp>

