

2010年11月17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～
こだわりの自然素材を厳選使用した限定スイーツ
2011バレンタインデー・ホワイトデー新作7品登場！**

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、バレンタインデー限定新作スイーツ5品を2011年1月14日(金)より、ホワイトデー限定新作スイーツ2品を2011年2月18日(金)より発売いたします。

レトルダムールのバレンタインデー・ホワイトデー限定新作スイーツは、国産の有機小麦粉、平飼いの有精卵、群馬県産低温殺菌牛乳など日本の大地で育まれた素材やオーガニック素材を中心に、スイーツの土台となる素材から、スイーツを彩るフルーツや野菜に至るまで、味はもちろん、安全性にも徹底的にこだわりました。

今年のバレンタインデー限定スイーツは、女性が自分へのご褒美として、また同性へのプレゼントとしても最適なチョコレートをテーマに、有機チョコレートを使用し、味の変化をお楽しみいただける商品を計5品をご用意いたしました。ブティック専用商品として、ボンボンショコラ「Bijoux(ビジュ)」(3個入り、1,600円)他3品、オンラインショップでもお買い求めいただける焼きチョコガナッシュ「Chocolat quartette(ショコラ カルテット)」(4個入り、1,500円)1品の他、2Fサロン・ド・テ専用の新作メニューも2品発売いたします。

また、ホワイトデー限定スイーツは、野菜やフルーツを使用したマカロン「Macaron légume(マカロン レギューム)」(5個入り、2,000円)と、フルーツの果汁と糖類で作ったマシュマロ「Carré guimauve(キャレ・ギモーブ)」(8個入り、1,400円)の計2品です。

いずれも「2008 JAPAN CAKE SHOW TOKYO」グランガト一部門で銀賞を受賞したシェフ・ド・パティシエの倉嶋克彦が、素材の良さを引き出しつつ調和の取れたこだわりのスイーツを完成させました。

「レトルダムール グランメゾン白金」は、これからも沢山のお客様に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、そして感動までもを引き起こす新作スイーツをご提案して参ります。

<Bijoux (ビジュ)>

ビジュはフランス語で「宝石」の意味。宝石のようなきらびやかなデコレーションを施しプチガトーに見立てたボンボンショコラです。

フランボワーズのピューレを練りこんだカカオ分 32%の有機ミルクチョコレートの上に、カカオ分 61%の有機ビターチョコレートを使用したガナッシュを搾り込んだ「フランボワーズ」、シナモンを利かせたレモンのガナッシュと有機ミルクチョコレートの融合が大人の味わいを演出する「シトロン」、ロどけのよいイチゴとホワイトチョコレートの二層仕立ての「フリーズ」の3種類1セットをご用意いたしました。

● 主な素材:

- チョコレート(32%) フランス産有機(有機 JAS 認定ではございません)
- チョコレート(61%) フランス産有機
- ホワイトチョコレート..... フランス産有機(予定)(有機 JAS 認定ではございません)
- ピューレ 自家製イチゴピューレ、フランボワーズ
- レモン 大三島産減農薬
- バター、生クリーム(35%) 北海道産

- 商品サイズ:フランボワーズ(長さ3.2cm、幅1.9cm、高さ2cm)、シトロン(直径2.7cm、高さ2.6cm)、フリーズ(直径2.7cm、高さ2.7cm)
- 販売価格:3個入り 1,600円(税込)
- 発売日:2011年1月14日(金)から期間限定



Bijoux(ビジュ) (左より)フランボワーズ、フリーズ、シトロン

<Chocolat quartette (ショコラ カルテット)>

ショコラ カルテットはフランス語で「チョコレートの四重奏」の意味。配分の異なる4種類の有機チョコレートを使用した、濃厚な焼きチョコガナッシュです。

それぞれのカカオ分の違いを感じられるだけでなく、冷凍、冷蔵でも違った味わいを楽しめるほか、口解けの感覚も微妙に異なります。一口食べるごとに、その表情や味わいを変えていくショコラ カルテットの魅力を味わってください。

● 主な素材:

チョコレート(61%、66%、70%、80%)フランス産有機

バター北海道産

卵栃木県産那須究極卵

※選りすぐられた自然飼料で、合成アミノ酸(科学飼料)、合成着色料、抗生物質は一切不使用。トウモロコシの不要な皮等も除いた鶏に優しい飼料を使用

小麦粉国産有機

● 商品サイズ:1個 直径約3cm、厚さ約2cm

● 販売価格:4個入り 1,500円(税込)

● 発売日:2011年1月14日(金)から期間限定(店頭・オンラインショップとも)

※オンラインショップ URL:<http://www.rakuten.co.jp/lettre-damour/index.html>



Chocolat quartette(ショコラ カルテット)

<Chocolat cuit (ショコラ キュイ)>

自家製キャラメルソースを生地に練りこみ、時間をかけてしっかりと焼き上げたチョコレートケーキです。一口含んだだけで、キャラメルの風味が加わったチョコレート生地、やさしくまろやかな味わいが口の中に広がります。カカオ分 66%の有機チョコレートを使用してビター感もプラスし、濃厚で口溶け滑らかな味わいを演出しています。

● 主な素材:

チョコレート(66%) フランス産有機

バター、生クリーム 北海道産

卵 栃木県産那須究極卵

※選りすぐられた自然飼料で、合成アミノ酸(科学飼料)、合成着色料、抗生物質は一切不使用。トウモ

ロコシの不要な皮等も除いた鶏に優しい飼料を使用

小麦粉 国産有機

- 商品サイズ: 直径 10cm、高さ約 3.5cm
- 販売価格: 1,300 円(税込)
- 発売日: 2011 年 1 月 14 日(金)から期間限定



Chocolat cuit(ショコラ キュイ)

<Pavé chocolat (パヴェ ショコラ)>

パヴェ ショコラはフランス語で「チョコレートの石畳」の意味。箱の中に石畳のように並んだチョコレートが、フランスの街を思い起こさせます。配分の異なる有機チョコレート3種類が巧みにブレンドし、滑らかな味わいと口解けの良さを感じることができます。

底にごく薄く塗られたカカオ分 70%のチョコレートの食感をアクセントに、レミーマルタン コニャックの 58° が大人の味を演出しています。一層 9 個入りのタイプと、二層 18 個入りのタイプの 2 種類をご用意いたしました。

● 主な素材:

チョコレート(32%) フランス産有機(有機 JAS 認定ではございません)

チョコレート(61%) フランス産有機

チョコレート(70%) フランス産有機

牛乳 群馬県産低温殺菌(太田市 東毛酪農)

※完全 NON-GMO(遺伝子組み換えを含まない)の飼料で育てられた牛から搾り、63°Cの低温で 30 分 ゆっくりと殺菌。牛乳の成分がしっかり残っており、静置しておくとも脂肪分が上面に浮き、「クリームライオン」と呼ばれる層ができる

生クリーム(35%) 北海道産

コニャック フランス産 レミーマルタン コニャック 58°

- 商品サイズ:1 個 2.5cm × 2.5cm
- 販売価格:9 個入り 1,500 円(税込) / 18 個入り 2,100 円(税込)
- 発売日:2011 年 1 月 14 日(金)から期間限定



Pavé chocolat(パヴェ ショコラ) (左)9 個入り / (右)18 個入り

<Cœur (クール)>

やわらかいアーモンドサブレにチョコレートガナッシュをはさみ、ハート型に焼き上げました。ミルクキャラメルクリームの中から、イチジクのプチプチとした食感を楽しめる「キャラメルフィグ」と、チョコレート風味のサブレにホワイトチョコレートのガナッシュを挟むことで、クランベリーの酸味が調和する「ショコラクランベリー」の2種類をご用意しました。

恋する女の子の甘い気持ちと切なさを、食感と味わいで表現し、小さなアーモンドサブレに込めた一品です。

● 主な素材:

ミルクチョコレート.....フランス産有機(有機 JAS 認定ではございません)

ホワイトチョコレート.....ベルギー産

卵.....栃木県産那須究極卵

※選りすぐられた自然飼料で、合成アミノ酸(科学飼料)、合成着色料、抗生物質は一切不使用。

トウモロコシの不要な皮等も除いた鶏に優しい飼料を使用

牛乳.....群馬県産低温殺菌(太田市 東毛酪農)

※完全 NON-GMO(遺伝子組み換えを含まない)の飼料で育てられた牛から搾り、63°Cの低温で30分ゆっくりと殺菌。牛乳の成分がしっかり残っており、静置しておくで脂肪分が上面に浮き、「クリームライン」と呼ばれる層ができる

小麦粉.....国産有機

バター.....北海道産

- 商品サイズ:長さ6cm、幅6.5cm
- 販売価格:2種(各2個)入り 1,200円(税込)
- 発売日:2011年1月14日(金)から期間限定



Cœur(クール)

<Macaron legume (マカロン レギューム)>

フランス伝統の菓子であるマカロンを、野菜やフルーツを使用して現代風にアレンジしました。つややかで滑らかな生地で食感の変化とともに、北海道産の良質なバターと新鮮な新潟県産平飼い有精卵を使用したバタークリームがベースのクリームで凝縮した味と香りをお楽しみいただけます。ヘルシーかつ色彩豊かな 5 種類の組み合わせのマカロンは女性に喜ばれること間違いなしです。

● 主な素材:

アーモンドプードル アメリカ産有機

バター 群馬県産(太田市 東毛酪農)

卵 新潟県産平飼い有精卵

※ストレスを溜めることなく十分な運動ができる環境で、きれいな水と安全な飼料で育てられた鶏から採卵された健康卵

【キャラメル×リンゴ】キャラメル...有機/リンゴ...長野県産減農薬

【チョコレート×ごぼう】チョコレート(61%)...フランス産有機

チョコレート(32%)...フランス産有機(有機 JAS 認定ではございません)

ごぼう...千葉県産減農薬(予定)

【チーズ×トマト】チーズ...北海道産原乳 100%/トマト...千葉県産減農薬(予定)

【オレンジ×にんじん】オレンジ...海外産有機/にんじん...千葉県産減農薬(予定)

【緑茶×イチゴ】イチゴ...福島県産減農薬(予定)

● 販売価格:5 個入り 2,000 円(税込)

● 発売日:2011 年 2 月 18 日(金)から期間限定



Macaron Légume(マカロン レギューム)

<Carré guimauve (キャラ・ギモーブ)>

卵白は使用せず、フルーツの果汁と砂糖で作ったマシュマロです。ゼラチンの比率と空気の含ませ方を工夫し、軽い食感の中にもしっかりとした弾力があり、ジューシーなフルーツの味を感じることができます。国産の減農薬レモン、イチゴ、ブルーベリーと有機オレンジを使用した4種類をご用意いたしました。パステルカラーの彩りと、口にしたときのさわやかな甘酸っぱさが、春の訪れを感じさせてくれるスイーツです。

● 主な素材:

砂糖パラグアイ産有機
レモン大三島産減農薬
イチゴ千葉県産減農薬(予定)
ブルーベリー長野県産減農薬(予定)
オレンジ海外産有機

- 商品サイズ:1個約3cmの立方体
- 販売価格:4種(各2個)入り 1,400円(税込)
- 発売日:2011年2月18日(金)から期間限定



Carré guimauve(キャラ・ギモーブ)

<Spécial cacao (スペシャル カカオ)>

板チョコ、ナッツ、アイスクリームなどチョコレート満載の、2F サロン・ド・テ限定チョコレートプレートです。チョコレートクリームはカカオ分 70%のフランス産有機チョコレートを使用し、2 種類のアイスクリームとビター感のあるチョコレートクリームが相性抜群の味わいを創出しています。また、チョコレートとともにナッツ、チュイル、アーモンドナッツ、クッキーなどさまざまな食感を同時に感じることができます。

● 主な素材:

チョコレート(70%) フランス産有機

生クリーム(35%)、バター 北海道産

牛乳 群馬県産低温殺菌(太田市 東毛酪農)

※完全 NON-GMO(遺伝子組み換えを含まない)の飼料で育てられた牛から搾り、63°Cの低温で 30 分ゆっくりと殺菌。牛乳の成分がしっかり残っており、静置しておくで脂肪分が上面に浮き、「クリームライン」と呼ばれる層ができる

卵 栃木県産那須究極卵

※選りすぐられた自然飼料で、合成アミノ酸(科学飼料)、合成着色料、抗生物質は一切不使用。トウモロコシの不要な皮等も除いた鶏に優しい飼料を使用

小麦粉 国産有機

● 販売価格: 1,400 円(税込)

● 発売日: 2011 年 1 月 14 日(金)から期間限定



Spécial cacao(スペシャル カカオ) / 2F サロン・ド・テ限定メニュー

<Chocolat chaud (ショコラ ショー)>

カカオ分70%と32%の有機チョコレートをブレンドした、寒い冬にぴったりの、2F サロン・ド・テ限定の温かいチョコレートドリンクです。牛乳に生クリームを少し加えることで、乳脂肪分をプラスし、コクのある味わいを感じながら、全体的にすっきりとした喉越しになっています。

最後にスチーマーにかけた牛乳の泡を加えることで、よりマイルドな仕上がりとなっています。一口飲んだだけで口の中に広がる濃厚な甘みが、疲れを癒し、贅沢なひとときを感じさせてくれる一品です。

● 主な素材:

チョコレート(70%) フランス産有機

チョコレート(32%) フランス産有機(有機 JAS 認定ではございません)

生クリーム(35%) 北海道産

牛乳 群馬県産低温殺菌(太田市 東毛酪農)

※完全 NON-GMO(遺伝子組み換えを含まない)の飼料で育てられた牛から搾り、63°Cの低温で30分ゆっくりと殺菌。牛乳の成分がしっかり残っており、静置しておくとも脂肪分が上面に浮き、「クリームライン」と呼ばれる層ができる

- 商品サイズ:1 カップ 155cc
- 販売価格:750 円(税込)
- 発売日:2011 年 1 月 4 日(火)から期間限定



Chocolat chaud(ショコラ ショー) / 2F サロン・ド・テ限定メニュー

<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>

<公式ブログ> http://blog.livedoor.jp/lettre_damour/

