

2008年11月6日
シダックス株式会社
日本ベジタブル&フルーツマイスター協会

**11月7日 レトルダムール グランメゾン白金 リニューアル・オープンに合わせ
体の中からキレイになる「ベジフル・スイーツ」新発売！
～野菜ソムリエ・レトルダムールの夢のコラボレーション～**

シダックスグループのスペシャリティ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:以下SRM)と日本ベジタブル&フルーツマイスター協会(東京都渋谷区:理事長 福井栄治:以下協会)は、SRM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」にて、協会認定「野菜ソムリエ」と共同開発した「ベジフル・スイーツ」を、同店舗のリニューアル・オープンに合わせ11月7日(金)より期間限定で発売致します。

「野菜ソムリエ」とは協会が認定する資格保持者「ベジタブル&フルーツマイスター」の通称で、野菜や果物の魅力を様々な形で分かり易く伝え、生活の中で野菜と果物をもっと美味しく、もっと楽しんでもらい、豊かな食シーンの実現に貢献するスペシャリストです。また、「LETTRE D'AMOUR」とはフランス語で「ラブレター」を意味し、2005年6月のグランドオープン以来の定番商品「白金プリン」「フォンダン・ショコラ」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おります。

レトルダムールの「ベジフル・スイーツ」は、レトルダムール・パティシエと協会認定「野菜ソムリエ」が共同開発した、体の中からキレイになるスイーツです。レトルダムールの特徴である美しい色彩や口にしたときに広がる深い味わいはそのままに、その時々々の旬の野菜や果物の持つパワーを活かし、アンチエイジングや美肌などのインナービューティー効果と美味しさの両方を追求しています。この度「レトルダムール グランメゾン白金」のリニューアル・オープンに合わせた第一弾として、レトルダムール・グラン・パティシエの茂木栄二と協会認定「野菜ソムリエ」の島田尚子とのコラボレーション商品、ほうれん草とりんごを使用した生ケーキ「Épinard (エピナール)」、洋梨とさつまいもを使用したデザート「Compote de poire (コンポート・ド・ポワール)」を11月7日(金)より期間限定で発売致します。

また、レトルダムールでは、同じくリニューアル・オープンに合わせ、3種類のチーズをブレンドした濃厚なレアチーズケーキ「白金フロマージュ」を新たに発売致します。

レトルダムールと協会は、今後も、双方が培ったノウハウを活かし、美味しく、体の中から美しくなる、新しいスイーツを提案して参ります。

<Épinard(エピナール)商品概要>

エピナールとはフランス語でほうれん草のこと。黒糖のクッキーを底に敷き、自家製のりんごのコンポートとりんごのムースをほうれん草のムースで包みました。酸味と甘みのバランスが抜群のりんごと、ほうれん草の苦みが絶妙なハーモニーを奏でます。

ほうれん草は、栄養価の高い緑黄色野菜の中でもトップクラスの栄養価を持っています。美肌を保つために必要なビタミン、そして貧血予防効果が期待出来る鉄など、女性に必要な栄養素の宝庫です。その中でも抗酸化作用が期待されるカロテンの含有量が非常に高いことで有名です。更に、りんごに含まれるポリフェノールは抗酸化作用が期待出来るといわれています。アンチエイジングを意識される方には欠かせない栄養素が含まれた素材を活かしたケーキです。

岐阜県柳津町の「なずな農園」武山喜治さん他グループの皆さんが、農薬・化学肥料を使わずに作った「安心・安全」なほうれん草と、長野県安曇野の「安曇野ファミリー農園」中村隆宣さんが作った、この季節に旬を迎える「シナノゴールド」を使用しています。りんごの種類は時期の移り変わりとともに、その時々旬を迎える種類に変更いたします。



Épinard(エピナール)

価格:¥578(税込)

<Compote de poire (コンポート・ド・ポワール)商品概要>

「レトルダムール グランメゾン白金」2階サロン・ド・テでのみお召し上がりいただける「ベジフル・スイーツ」の一品。ソテーした温かいさつまいもの上に、シナモンとオレンジで香りづけした洋梨のコンポートとバナラアイスをのせ、ストロベリーとラズベリーの赤いフルーツソースで飾りました。

洋梨には「カリウム」が豊富に含まれており、体内の老廃物を排出してくれるデトックス効果があるとされています。更に、さつまいもには食物繊維が豊富に含まれており、洋梨同様、高いデトックス効果が期待されています。デトックスを意識される方にもお勧めのデザートです。

長野県西海町の「前田農園」前田利春さんが農薬・化学肥料を使わずに作った「安心・安全」な「紅あずま」と、長野県塩尻の「塩原農園」塩原順さんが作った、この季節に旬を迎える「ラ・フランス」を使用しています。



Compote de poire (コンポート・ド・ポワール)

価格:¥1,260(税込)

<参考資料>

● 日本ベジタブル&フルーツマイスター協会認定「野菜ソムリエ」島田尚子

14歳から6年間、単身英国へ渡り帰国。その後、法政大学在学中にはスペイン留学を経験。その他1ヶ月タイランドへ在住するなど海外旅行も多く、幼いころから世界の食文化に触れてきた。2004年度ミス日本受賞、その後2006年には「東京ディズニーリゾート・アンバサダー(親善大使)」に約2万人の中から選出され、現在は「野菜ソムリエ」として講師や企画、商品開発、メディア活動を展開。メイクやファッション、立ち居振る舞いだけでなく、「体の中から綺麗になる」が自分自身のテーマ。今後、野菜や果物を通じて社会貢献できる存在になりたいと考えている。



● レトルダムール グラン・パティシエ 茂木栄二

<略歴>

1989年 株式会社コロバン勤務

1993年 渡欧、フランス・プロヴァンス「リエデレ」

MOF パティシエ/フィリップ・スゴン氏に師事

1995年 銀座和光ケーキショップ勤務

2001年 同 シェフパティシエに就任

2005年 「レトルダムール」シェフ・ド・パティシエに就任

2007年 同 グラン・パティシエに就任



● LETTRE D'AMOUR グランメゾン白金 店舗概要

<正式名称> レトルダムール グランメゾン白金

<住所> 〒108-0071 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) 10:30~20:00
(2F サロン・ド・テ) 11:00~19:30 ※ラストオーダーは 18:45

<定休日> 年末年始のみ

<HP> <http://www.shidax.co.jp/srm/sweets/shop.html>

* 2008年11月7日(金)リニューアル・オープン。店内にアトリエ(製造スペース)を設け、出来立ての味をお楽しみ頂けます。



以上