

2009年12月8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～  
厳選オーガニック素材使用のプレミアム・スイーツ第2弾  
2010バレンタインデー・ホワイトデー新作5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、素材の産地を明記し、オーガニック素材を厳選使用した、バレンタインデー限定新作プレミアム・スイーツ2品を2010年1月22日(金)より、ホワイトデー限定新作プレミアム・スイーツ3品を2010年2月19日(金)より発売いたします。

レトルダムールのプレミアム・スイーツは、2009年12月発売の「プレミアム・クリスマスケーキ」に続く第2弾となります。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、生産者の顔が見える「安心・安全」かつ希少価値の高いオーガニック素材を厳選使用するなど、味はもちろん、安全性にも徹底的にこだわったシリーズです。

バレンタインデー限定プレミアム・スイーツは、フランス産オーガニックチョコレートを使用した生チョコレート「Pavé chocolat(パヴェ ショコラ)」(1,680円)とトリュフ「Truffe nature(トリュフ ナチュラル)」(2個入り、840円)の2品。ホワイトデー限定プレミアム・スイーツは有機野菜やフルーツを使用した「Macaron légume(マカロン レギューム)」(5種類セット2,200円)、減農薬フルーツを使用した「Prime guimauve(プリム ギモーヴ)」(1,500円)と、素材のシードルにまで減農薬にこだわったりんごのパウンドケーキ「Pomme noix(ポムノア)」(2種各1個入り、1,000円)の3品です。いずれも2008年ジャパン・ケーキショー東京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スイーツを完成させました。

「安心・安全」、そして楽しい「食」を通して、お客様の健康創造に寄与するために様々な事業や活動に取り組んでいるシダックスグループならではの、厳選素材を活かした高い品質、口にしたときに広がる深い味わい、そして感動までも引き起こす美しい色彩の新作スイーツを、ぜひご賞味下さい。

<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。甘みのあるミルクチョコレートに、カカオ分 66%のビターチョコレートを合わせ、甘みの中にほどよく苦味を感じることができます。また、甘さが砂糖の約 40%の玄米水飴を使用。穀物から生まれた水飴のキャラメルのような香ばしさが隠し味です。

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。

・主な素材:

チョコレート(66%) ..... フランス産有機

チョコレート(70%) ..... フランス産有機

※カオカ社(オーガニック専門のチョコレート会社)製。有機カカオマス(エクアドル種)、有機砂糖、有機カカオバターを使用

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

※カオカ社製。有機砂糖、有機カカオバター、全粉乳、有機カカオマス(エクアドル、サントメ、バヌアツ)を使用

牛乳、生クリーム..... 群馬県産(太田市 東毛酪農)

※広大な牧草地で無農薬の野草を中心に育てられた牛から搾り、牧場内の工場ですて菌、ビン詰めまで行われる新鮮な牛乳

玄米水飴 ..... 国内加工

※穀物からできた水飴。糖度は、砂糖の約 40%玄米水飴。蒸かした玄米を大麦麦芽で糖化させる伝統的製法で、キャラメルのような香ばしさ。玄米の甘さと深みのあるコクが凝縮

コニャック ..... フランス産 レミーマルタン コニャック 58°

・販売価格:9 個入り 1,680 円(税込)

・発売日:2010 年 1 月 22 日(金)から期間限定



Pavé chocolat(パヴェ ショコラ)

<Truffe nature(トリュフ ナチュラル)>

有機チョコレート 61%を使用し、フルーティーな香りと酸味が特徴。東毛酪農の濃厚な生クリームと新鮮な牛乳をブレンドし脂肪分 35%に調整してつくったガナッシュに空気を含ませ、口当りは軽く滑らかです。そこに加えられたヘーゼルナッツの香ばしさがアクセントになっています。

カカオ分の高いチョコレートを使用したチョコレート本来の味に、バランスよく配合された水飴、牛乳、生クリーム、バターの風味とともに素材の良さを感じることができます。

・主な素材:

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

※カオカ社(有機専門のチョコレート会社)製。有機カカオマス(エクアドル種)、有機砂糖、有機カカオバターを使用

牛乳、生クリーム、バター ..... 群馬県産(太田市 東毛酪農)

※広大な牧草地で無農薬の野草を中心に育てられた牛から搾り、牧場内の工場ですて菌、ビン詰めまで行われる新鮮な牛乳

玄米水飴 ..... 国内加工

※穀物からできた水飴。糖度は、砂糖の約 40%玄米水飴。蒸かした玄米を大麦麦芽で糖化させる伝統的製法で、キャラメルのような香ばしさ。玄米の甘さと深みのあるコクが凝縮

ヘーゼルナッツ ..... トルコ産有機

・販売価格:2 個入り 840 円(税込)

・発売日:2010 年 1 月 22 日(金)から期間限定



Truffe Nature(トリュフ ナチュラル)

<Macaron légume(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、野菜とフルーツを使用して現代風アレンジしました。つややかで滑らかな生地で食感の変化を、東毛酪農の良質なバターと新鮮な新潟県産平飼いの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。

トマトとリンゴ、みかんとにんじん、フロマージュとごま、チョコレートとごぼう、ほうれん草とイチゴの5種類の組み合わせはとってもヘルシーかつ色彩豊かで、女性に喜ばれるマカロンです。

・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.....新潟県平飼いの精卵

※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

【トマト×リンゴ】 トマト...千葉県産減農薬／リンゴ...長野県産減農薬

【みかん×にんじん】 みかん...熊本県産減農薬／にんじん...宮崎県産無農薬

【フロマージュ×ごま】 クリームチーズ...北海道産乳化剤不添加(町村農場)／ごま...国産有機

【チョコレート×ごぼう】 チョコレート 61%...フランス産有機／ごぼう...千葉県産無農薬

【ほうれん草×イチゴ】 イチゴ...福島県産(予定)減農薬

・販売価格:2,200円(税込)

・発売日:2010年2月19日(金)から期間限定



Macaron Légume(マカロン レギューム)

<Prime guimauve(プリム ギモーヴ)>

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、フルーツの味をしっかりと感じることができます。レモンは大三島産の減農薬レモン、イチゴは福島県産(予定)減農薬を使用。レモンの薄いイエローと、いちごのピンクに塗り分けられたキューブ型のギモーヴが交互に積み重ねられ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 ..... 鹿児島県産 純双糖

玄米水飴 ..... 国内加工

※穀物からできた水飴。糖度は、砂糖の約40%玄米水飴。蒸かした玄米を大麦麦芽で糖化させる伝統的製法で、キャラメルのような香ばしさ。玄米の甘さと深みのあるコクが凝縮

レモン ..... 大三島産減農薬

イチゴ ..... 福島県産(予定)減農薬

・販売価格:1,500円(税込)

・発売日:2010年2月19日(金)から期間限定



Prime guimauve プリム ギモーヴ



<Pomme noix(ポムノア)>

しっとりとしたバター風味のプチパウンドケーキです。酸味の利いた「ピンクレディー」を、完熟の「ふじ」から造った濃厚なシードルで煮詰めたリンゴのコンポートが、ケーキの甘さを引き立てます。また、生地に混ぜ合わせたアメリカ産有機くるみのカリッとした食感が楽しさを演出しています。砂糖に鹿児島産の純双糖を使用したプレーンタイプと、さらに沖縄県産の黒糖を加えた黒糖タイプの2種類1セットとしました。リンゴの酸味と異なる甘みが織り成すハーモニーをお楽しみください。

・主な素材:

リンゴ(ピンクレディー) ..... 長野県産減農薬(安曇野 中村フルーツ農園)

※欧米では“恋人たちのりんご”として愛される酸味のあるりんご。現在栽培農家は全国 18 農園しかなく希少価値が高い

バター..... 群馬県産(太田市 東毛酪農)

砂糖 ..... 鹿児島県産 純双糖

シードル(スパークリングワイン) ... 長野県産(長野市 羽生田果樹園)

※減農薬完熟ふじのみを使用し小布施ワイナリーで醸造。亜硫酸無添加のまま発酵途中で瓶詰めして瓶内で2次発酵させる伝統的製法

くるみ、アーモンド..... アメリカ産有機

卵..... 新潟県平飼いの有精卵

※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

小麦粉..... 金沢産有機

黒糖 ..... 沖縄産

・販売価格:2 個入り 1,000 円(税込)

・発売日:2010 年 2 月 19 日(金)から期間限定



Pomme noix(ポムノア)

<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、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いるスイーツブティックです。

<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/>

