

2010年3月3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～
生産者の顔が見える厳選素材のプレミアム・スイーツ第3弾
シリーズ初のレギュラー商品「プリン オ ナチュレ」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、「安心・安全」にこだわる自然素材を厳選使用した「プレミアム・スイーツ」シリーズの第3弾、「Pudding au naturel(プリン オ ナチュレ)」(525円)を2010年4月2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、スイーツの土台となる素材から、彩りとなるフルーツや野菜に至るまで、生産者の顔が見え、より自然に近い環境で育てられた「安心・安全」な素材を厳選使用し、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。

「プリン オ ナチュレ」には、新潟県産の平飼い有精卵、群馬県東毛酪農の牛乳・生クリーム、沖縄県産の本和香糖の4つの素材だけを使用。レトルダムール グランメゾン白金のシェフ・ド・パティシエ倉嶋克彦が、それぞれの素材の特徴を生かし、新鮮さと風味が引き立つよう、シンプルでありながらコクがあり、口どけの良いまろやかな味わいに仕立てました。

シリーズ第1弾のクリスマスケーキ、第2弾のバレンタインデー・ホワイトデースイーツは期間限定でのご提供でしたが、「プリン オ ナチュレ」はレトルダムール グランメゾン白金の新しいレギュラー商品として常時販売いたします。

「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新作スイーツを、ぜひご賞味下さい。

<Pudding au naturel(プリン オ ナチュレ)>

4つの厳選素材を使用したプレミアムプリンです。素材の中心となる牛乳と生クリームには健康な乳牛飼育と本物の安全な牛乳づくりにこだわる群馬県東毛酪農産を、プリンのコクを生み出す卵には新潟県平飼い有精卵を使用しました。砂糖の本和香糖は甘すぎずさっぱりとした後味で、新鮮な素材を生かしながら程よい甘みを演出しています。

コクがありながらさっぱりとした味わいに仕上げられた「プリン オ ナチュレ」は、生クリームの脂肪分の比重の違いを利用したレトルダムール独自の製法によって2層に分かれており、1つのプリンの中で2つの食感と味わいをお楽しみいただけます。脂肪分が高い上層部はねっとりとしてコクがあり、濃厚な卵と乳の味を実感できます。下層はつるりとした食感で新鮮な牛乳のさわやかさを感じることができます。

パティシエこだわりの新鮮素材の風味と、食感の違いによって生み出される新感覚プリンの味わいをお楽しみください。

・使用素材:

卵.....新潟県産平飼い有精卵

※ ストレスを溜めることなく充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

牛乳、生クリーム.....群馬県産(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℃の低温で30分ゆっくりと殺菌。牛乳の成分がしっかりと残っており、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

本和香糖(ほんわかとう).....沖縄県産原料糖のみ使用

※美しい乳白色の結晶が特徴。ミネラル分は上白糖、三温糖に比べ約10倍以上

・販売価格:525円(税込)

・発売日:2010年4月2日(金)



Pudding au naturel (プリン オ ナチュレ)

<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.lettre-damour.jp/>

