

2009年9月29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～
オーガニック素材を厳選使用した限定1万円セット
新作「プレミアム・クリスマスケーキ」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「プレミアム・クリスマスケーキ」新作3品を、各限定30個、ハーフボトルのシャンパン付きで1セット10,000円(税別)にて、2009年12月18日(金)より期間限定で発売致します(11月11日(水)から予約受付開始)。

新作「プレミアム・クリスマスケーキ」は、味はもちろん、素材の安全性にも徹底的にこだわった、主に恋人同士やご夫婦など大人のカップルの方々を意識した2～3名様用のクリスマスケーキです。ラインナップは国産の有機小麦粉、平飼いの有精卵、乳化剤無添加の北海道産クリームチーズなど、日本の大地で育まれた素材を中心に、オーガニック素材を厳選使用した3品、チョコレートケーキ「Etoile filante (エトワール・フィラントウ)」、ショートケーキ「Bonheur (ボヌール)」とチーズケーキ「La plume de l'ange (ラ・プリューム・デュランジェ)」をご用意致しました。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、素材選びから手がけ丁寧に作りこみました。

セットのシャンパンには、プレミア感の高いクリスマスにぴったりの「モエ・エ・シャンドン・ブリット ロゼ・ハーフボトル」又は「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ハーフボトル」をお選びいただけます。

「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美しい色彩の新作スイーツを、ぜひご賞味下さい。

<Etoile filante (エトワール・フィラントウ)商品概要>

フランス語で「流星」を意味する「エトワール・フィラントウ」は、クリスマスの夜空にちりばめられる沢山の星たちをイメージしたチョコレートケーキです。フランス・カオカ社の有機チョコレートを使用した、少しビターな大人の味わいが特長です。

熊本県産の減農薬青島みかんの果汁と、愛媛県大三島産の減農薬レモンをブレンドした柑橘系のクリームをあわせてさわやかさを加え、食感にプラリネのサクサク感をプラスしました。

チョコレートの色彩に流星のようにちりばめられたゴールドのアクセントがかもし出す落ち着いた雰囲気、大人のクリスマスに相応しい一品です。

・主な素材:

小麦粉..... 石川県産 有機小麦粉

卵..... 新潟県産 平飼い有精卵(村上市 さとうファーム)

※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

牛乳、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、牧場内の工場ですぐ殺菌、ビン詰めまで行われる新鮮な牛乳

砂糖..... 種子島産 洗双糖

チョコレート(70%)..... フランス産 オーガニック

※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 オーガニック(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

・販売価格:10,000円(税別、「モエ・エ・シャンドン・ブリット ロゼ・ハーフボトル」又は「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ハーフボトル」付)

・販売個数:30セット限定(予約販売のみ)



<Bonheur (ボヌール)商品概要>

フランス語で「幸福」を意味する「ボヌール」は、白金台・プラチナ通りのクリスマスをイメージしたショートケーキです。ふんわりと軽く卵の風味を感じるスポンジに新鮮な生クリーム、程よい酸味のイチゴが三位一体となるよう工夫しました。

産みたてが産地直送で届く新鮮な平飼い有精卵を使用したスポンジ生地には、蜂蜜を加えてしっとり感を出しています。脂肪分47%の生クリームは口あたりがなめらかで自然な乳の旨みを感じることができます。外側はイチゴをピューレ状にしたものを生クリームとあわせイチゴの美味しさをたっぷり味わっていただける、クリスマスにふさわしいプレミアム・ショートケーキです。

口の中に広がる美味しさと、食べた後に広がる「幸福」感をお楽しみください。

・主な素材:

小麦粉..... 石川県産 有機小麦粉

卵..... 新潟県産 平飼い有精卵 (村上市 さとうファーム)

砂糖..... 種子島産 洗双糖

蜂蜜..... 岐阜県産 れんげ蜂蜜 (養老郡 フラワーハネー)

※日本の養蜂家が採集した国産蜂蜜を、生産者の顔が見える形で販売。岐阜県の県花でもある岐阜県産れんげを使用

牛乳・バター・生クリーム... 群馬県産 (太田市 東毛酪農)

イチゴ..... 千葉県産 減農薬女峰 (予定)

・販売価格: 10,000 円 (税別、「モエ・エ・シャンドン・ブリット ロゼ・ハーフボトル」又は「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ハーフボトル」付)

・販売個数: 30 セット限定 (予約販売のみ)



<La plume de l'ange(ラ・プリューム・デュランジェ)商品概要>

フランス語で「天使の羽」を意味する「ラ・プリューム・デュランジェ」は、クリスマスに舞い降りる天使をモチーフに、フランスの伝統的なクリスマスケーキで薪の形をした「ビッシュドノエル」を白金風にアレンジしたレアチーズタイプのケーキです。北海道江別市の町村農場で生産された口どけが良くクリーミーで程よい酸味があるクリームチーズに、厳選素材を使用したカスタードクリームをあわせ味わいをマイルドにしました。

クッキー生地の上に、アーモンド風味の生地をのせたサクサクとした食感と、3種類のベリーをブレンドしたコンポートの酸味がチーズの味をひきたてます。

コンポートのベリーは、長野県産の減農薬ブルーベリー、マルベリー(桑の実)、コーネリアンチェリーの3種類。シャンパンとの相性も格別です。

・主な素材:

クリームチーズ..... 北海道産(江別市 町村牧場)

※ミルクプラントをもつ町村牧場の生乳・クリームを使用した乳化剤無添加のクリームチーズ

小麦粉..... 石川県産 有機小麦粉

卵..... 新潟県産 平飼い有精卵(村上市 さとうファーム)

砂糖..... 種子島産 洗双糖

牛乳、バター..... 群馬県産(太田市 東毛酪農)

ブルーベリー、マルベリー(桑の実)、コーネリアンチェリー.....長野県産 減農薬(住吉農園)

・販売価格:10,000円(税別、「モエ・エ・シャンドン・ブリット ロゼ・ハーフボトル」又は「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ハーフボトル」付)

・販売個数:30セット限定(予約販売のみ)



<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/>

