



MAISON  
LANDEMAINE  
PARIS

報道関係各位

2016年4月26日

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

“パリ最高パン屋賞”を受賞した本格派ブーランジェリー・パティスリー  
「メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン」上陸から1周年！  
**オープン1周年記念イベント「麻布台マルシェ」開催決定！**

～限定日替わりパンやここだけでしか買えない本場パリの調理器具が購入可能～

開催期間：2016年5月5日（木祝）～5月8日（日）10：00～17：00

場所：東京都港区麻布台 3-1-5 メゾンランドゥメンヌ東京 テラス

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ東京（本社：東京都港区麻布台 3-1-5 代表取締役社長：石川芳美）は、2016年5月5日（木・祝）から5月8日（日）の4日間、日本上陸1周年を記念して、1年間ご来場いただいたお客様をはじめメゾン・ランドゥメンヌに関わるすべての方たちに感謝の気持ちを込めて、「麻布台マルシェ」を開催いたします。

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。オープン以来毎年1店舗ずつ店舗を増やし、現在パリ市内に10店舗を展開しています。日本国内では2015年3月に東京・麻布台に1号店をオープンし、2016年3月で1周年を迎えました。

「麻布台マルシェ」当日は通常商品に加え、本マルシェだけで手に入る1周年限定商品の「日替わりパン」や、オーガニックスパークリングジュースなど、特別なメニューをご用意しています。さらにメゾン・ランドゥメンヌの商品のみならず、代表・石川がパン作りに出会った街でもある広島県の山地で自然放牧で作られたこだわりの熟成チーズ「三良坂フロマージュ」や、メゾンランドゥメンヌ東京の二階にある本格イタリアンダイニング NUOVA で提供される本格ナポリピッツア、またメゾンランドゥメンヌ東京のオープン以来無農薬野菜を提供いただいている群馬県の「なちゆるる・ふぁーむ・ぐるーぷ」の直送無農薬野菜など、こだわりの商品を多数ご用意いたしました。

さらに、パリ仕込みの本格パン職人からメゾン・ランドゥメンヌの製法を直接学べる、パンとお菓子の教室「エコール・ルヴァン・ダンタン」でも、4月29日（金）から5月8日（日）まで、メゾンランドゥメンヌ東京オープン1周年記念レッスンを開催します。さらに「麻布台マルシェ」期間中エコール・ルヴァン・ダンタンでは、日本では手に入りづらいフランスのプロ仕様の道具や、メゾン・ランドゥメンヌ看板商品であるクロワッサン・フランセにも使用しているフランスのシャロント・ポワトー産の高級AOP レスキュール・バターなどを、お得な価格で販売いたします。



## 《1周年記念企画》メゾン・ランドゥメンヌ主催「麻布台マルシェ」概要

- ・名称：麻布台マルシェ
- ・主催：メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン
- ・実施機関：2016年5月5日（木・祝）～5月8日（日）10：00～17：00
- ・実施場所：東京都港区麻布台 3-1-5 メゾンランドゥメンヌ東京 テラス
- ・参画企業：株式会社富澤商店、鳥越製粉株式会社、株式会社ニッシン冷熱（イタリアンダイニング・NUOVA）、なちゅらる・ふぁーむ・ぐるーぷ、株式会社ユニマツプレシャス（キャラバンコーヒー）、株式会社ラ・フルティエール・ジャポン、三良坂フロマージュ ※五十音順

### ■1周年限定 日替わりパン

5月5日（木・祝）限定 200個  
**パン・オ・フロマージュ**

ソフトハードの生地にチーズを練り込み、更にチーズを巻き込んで作ったパン。



5月6日（金）限定 150個  
**ブッダー・クーヘン**

バター効いたソフトな生地の上にアーモンドのキャラメルを敷いて焼いたドイツ発酵菓子。



5月7日（土）限定 200個  
**パン・ア・ラ・ビエール**

ギネスビールを練り込み仕上げた生地に上掛けをして焼いたメゾン・ランドゥメンヌパリで人気のパン。



5月8日（日）限定 200個  
**パン・オ・ノアゼットミエル**

ハード生地に、はちみつ、ヘーゼルナッツ、レーズンを練り込んだほんのり甘く、ソフトなパン。



### ■「麻布台マルシェ」出店予定商品 【三良坂フロマージュ】



代表・石川がパン作りに出会った街でもある広島県の山地で作られたこだわりの熟成チーズ。山地で自然放牧する「山地酪農」にて、大自然の中で育てられたヤギとウシからとれるミルクで製造しており、四季折々味わいの違う“旬がきている”チーズです。

### 【イタリアンダイニング NUOVA】



メゾンランドゥメンヌ東京の2階にある本格イタリアンダイニング「NUOVA」で提供されている、500度の釜で焼いた本格ナポリピッツァ。「麻布台マルシェ」では、こだわりの本格ナポリピッツァに加えて、ショートパスタも提供予定です。

### 【なちゅらる・ふぁーむ・ぐるーぷ 大津さんの無農薬野菜】



メゾンランドゥメンヌ東京のオープン当時から無農薬野菜を提供頂いている、群馬県の「なちゅらる・ふぁーむ・ぐるーぷ」。代表・石川とは10年来の付き合いで、化学肥料や農薬を使用しない自然農法に基づいた考えのもと、安全・安心な野菜作りを行っています。「麻布台マルシェ」では、「なちゅらる・ふぁーむ・ぐるーぷ」直送の無農薬野菜をはじめ、エディブルフラワーや豆類、梅シロップなど様々な農産物を販売予定です。なお、5日（木）・8日（日）限定で生産者である大津さんも来店します。

### 【キャラバンコーヒー 有機コーヒー豆】



メゾンランドゥメンヌ東京にコーヒー豆を提供頂いている、創業87年のキャラバンコーヒー。コーヒーが本来持っている風味や特徴が現れる有機栽培コーヒーを提供予定です。

## 《1周年記念企画》Ecole Levain D'antan (エコール・ルヴァン・ダンタン) 記念レッスン&キャンペーン

「エコール・ルヴァン・ダンタン」は、メゾン・ランドゥメンヌの製法が学べる、本格派のパンとお菓子の教室で、2010年9月にオープンしました。今回はメゾン・ランドゥメンヌ1周年を祝し、4月29日(金)から5月8日(日)まで記念レッスンを開講します。また「麻布台マルシェ」期間中、エコール・ルヴァン・ダンタンでは、日本手は手に入りづらい本格的なプロ仕様の道具や、フランスの高級AOPレスキュール・バター、こだわりの無農薬の小麦粉などのプロ仕様の調理器具・素材を、お得な価格で販売予定です。



日程	時間	レッスン詳細
4月29日(金・祝)	14:00-17:00	CSメロンパン
4月30日(土)	10:00-13:00	OLトラディショナル
	14:00-17:00	CS成形トレーニング
5月3日(火)	10:00-13:00	CSル・パン・ア・ラ・フリーズ
5月4日(水)	10:00-13:00	CSル・パン・ダ・リコ・ド・ソジャ・ヴェル〜枝豆〜
	14:00-17:00	CS成形トレーニング丸め
5月5日(木)	10:00-13:00	CSミルティエ・ユ・エ・ショコラ・ブロン
	14:00-17:00	OLトラディショナル
5月6日(金)	10:00-13:00	CSメロンパン
5月8日(日)	10:00-13:00	OLパン・オ・ノワゼット

◇デザートハードのレッスンはフルーツピューレのお土産付きです。

### <新規入会キャンペーン>

#### 【レッスンで便利に役立つアイテムをプレゼント!】

「麻布台マルシェ」期間中に、エコール・ルヴァン・ダンタンのレッスンにお申し込み頂いた方は、プレゼントをご用意。自宅でパン作りを行う際に生地成形などで便利に使える「バック<sup>※2</sup>」と、メゾン・ランドゥメンヌのロゴが入ったエコバッグをプレゼントいたします。

※2 バックとは生地を捏ねたり寝かせたりする時に使用する、プラスチック性のケース。

#### 【「研究科コース」入会割引キャンペーン】

5月から新しく新設した、「研究科コース」のレッスン料を、通常1回25,000円のところ「麻布台マルシェ」期間中にお申し込みいただくと20,000円で承ります。

- ・対象期間：2016年5月5日(木)～5月8日(日)お申し込み分
- ・対象コース：研究科コース
- ・コース概要：
  - 講師 山崎豊
  - 期間 1年間(12回) / 月1回レッスン
  - 受講要件 ブーランジェリーセミプロフェッショナルコース修了者<sup>※3</sup>
  - レッスン料 1回25,000円
  - ▼キャンペーン期間中は20,000円でお申し込み可能



※3 要件に満たない方の受講に関しては、お問い合わせ下さい。

■エコール・ルヴァン・ダンタン HP：<http://ecole.landemaine.me/>

## 《1周年記念企画》Yoshimi Boulangere International 記念キャンペーン

### ■「Yoshimi Boulangere International」キャンペーンについて

Yoshimi Boulangere International は、パンやお菓子作りが大好きな方に対して、パリのブーランジェリー・パティスリーでパン・お菓子作りを体験できる短期研修です。「麻布台マルシェ」期間中に、Yoshimi Boulangere International のカウンセリングにお申し込み頂いた方はドリンクチケットとバインダー、その場でご成約された方にはエコバックをプレゼントいたします。



### ■メゾン・ランドゥメンヌ概要

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が、2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりでこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸と考えております。



#### 【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

### ■店舗概要

名称：「Maison Landemaine Tokyo(メゾン・ランドゥメンヌ 東京)」

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7387

営業時間：平日・土曜 7:00~20:30/日曜・祝日 7:00~19:30

※ランチタイム：平日 11:30~14:00/ブランチタイム：土日祝日 10:00~14:30

定休日：無休

ウェブサイト：<http://www.maisonlandemaine.com/jp>

#### ※GW 営業時間変更のお知らせ

- ・4/29~5/2 レストラン休業（お買い上げ商品のイトイン利用は可能）
- ・5/3~5/8 ブランチメニュー営業（ブランチタイム：10:00~14:30 LO）

### ■会社概要



名称：株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7385

設立：2015年2月25日 資本金：2,700,000円

代表取締役社長：石川 芳美