

2020年6月24日

株式会社トランドール

～ 焼きたてだから感動する！「香り」と「食感」～

パティスリー・ジョルジュマルソー**焼きたて抹茶フィナンシェ「恵 Megumi」を2店舗で期間限定販売**

この度、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：有隅基樹）では、フレンチレストラン、ジョルジュマルソーがプロデュースする「パティスリー・ジョルジュマルソー」（福岡市・中央区、代表取締役総料理長：小西晃治）の、焼きたて抹茶フィナンシェ「恵 megumi」（めぐみ）を、2020年7月1日（水）より、トランドール博多駅店内「気まぐれLabo.」とトランドール大分駅店の2店舗にて、期間限定で販売いたします。

九州食材の魅力を発信し続ける、福岡フレンチの名店、「ジョルジュマルソー」がプロデュースする「パティスリー・ジョルジュマルソー」が、トランドールのためだけに開発した、こだわりの抹茶フィナンシェ“「恵 megumi」”。焼き上がった瞬間、芳醇なバターとさわやかな抹茶で、店内は感動の香りに包まれ、ひとくちかじると、心を和らげる香りとともに、色鮮やかなグリーンが目を引きまします。是非、店頭で焼きたての味と香りをお楽しみください。



<販売概要>

- 1 販売期間 2020年7月1日（水）～2020年11月30日（月） ※期間限定
- 2 商品名 「恵 Megumi」
- 3 価格 1個 税込200円
- 4 販売箇所 ●トランドール博多駅店内「気まぐれLabo.」
福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1（JR博多駅コンコース内）
●トランドール大分駅店
大分県大分市要町1-1（JRおおいたシティ「豊後にわさき市場」内）

<参考>

●こだわりの材料について



◎ 抹茶

福岡県が世界に誇る八女産の抹茶を使用しました。豊かに広がる香りと穏やかな苦みが特長で、色鮮やかさが目を引きます。



◎ アーモンド

香ばしさ溢れる、イタリア南部のシシリー島産のアーモンドを使用しました。甘みや香りが強いので、焼成しても風味が損なわれないのが特長です。



◎ メイプルシュガー

まろやかで深みとコクのある、カナダ・ケベック産のメイプルシュガーを使用しました。食材の味を引き立てる上品な甘さが特長です。



◎ バター

北海道産の生乳のみで作られたバターを使用しました。なめらかな口あたりが特長で、焼成した時に濃厚な香りが広がります。

●時間で変化する味わいと食感

- ・お買い上げから、3日間美味しくお召し上がりいただけます。
- ・当日はサクッ！とした表面とふんわりとした中身で食感のコントラストが楽しめます。
- ・翌日は時間の経過とともにしっとりとした食感で口当たりも変化し、香りも濃くなります。（※冷蔵庫には入れず、高温多湿を避けて保存してください。）

●パティスリー・ジョルジュマルソーについて

<http://gm.9syoku.com/patisserie/>

九州全域の生産者と共に、「福岡より食の発信」をコンセプトに掲げ、他ではなかなか食すことのできないフランス料理を提供する、レストラン・ジョルジュマルソーがプロデュースするパティスリー。フランスの伝統的なスイーツをベースに、卵や旬のフルーツなど、九州の食材にこだわり、やさしさと懐かしさを表現します。スイーツの甘さの中に驚きのある新しい挑戦を目指し「お菓子のある幸福な時間」をお届けしています。