

2020年11月12日  
株式会社トランドール

## トランドール博多駅店（他6店舗）にて、「パティスリー・ジョルジュマルソー」の ジャム、ティザンヌ（ハーブティ）を販売します

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）のジャム、ティザンヌ（ハーブティ）を販売いたします。

トランドールの本格派食事用パンなどに合う旬の美味しさを閉じ込めたジャムや、八女産のハーブを使用したティザンヌ（ハーブティ）を取り揃えました。芳醇な小麦の香りの食事用パンと色鮮やかなジャム、すっきり爽やかなハーブティ。日々の食卓の中にひとときの幸福の時間をお過ごし下さい。

### <販売概要>

1 発売日 2020年11月13日（金）

2 商品・価格



#### ◎ミルクティー

900円（税込）

アールグレイの風味豊かな濃厚な味わいとなめらかなくちどけ



#### ◎木苺

900円（税込）

木苺の爽やかな酸味。鮮やかな色合いが特徴のチリ産の木苺を使用



#### ◎キウイ

900円（税込）

ビタミンCや食物繊維が豊かなキウイにレモンの香り。ごろっと果肉がたっぷり



#### ◎パイナップル

900円（税込）

果肉がたっぷりのパイナップルにバニラの風味をプラスしてマイルドに仕上げています



#### ◎ティザンヌ

972円（税込）

九州が世界に誇る茶の名産地、八女。そこで農薬を使わず栽培されるレモングラスとローズマリーをジョルジュマルソーオリジナルのブレンドでハーブティにしました。すっきりとしていながら、長い余韻。「はるのき」のハーブだからできた、おいしいハーブティです

※ 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」のジャムは、妥協せずに選んだ素材の味を活かすように、旬の美味しさを閉じ込め、トーストに最も合うように手間と時間をかけて作りました。

「お子さまにも安心して食べさせてほしい」というジョルジュマルソーの願いから、オーガニックシュガーを使用しています。

3 取扱店舗 【福岡市内近郊7店舗】

- ・トランドール博多駅店
- ・トランドール吉塚駅店
- ・トランドール南福岡駅店
- ・グレンドールプラス六本松421店
- ・トランドール大橋駅前店
- ・トランドール千早駅店
- ・グレンドールイオンスタイル笹丘店

<参考>

### ● ジョルジュマルソーのジャムの特徴

#### ◎ ちゃんと選ぶ。

当然のことですが、素材は妥協せずに選びます。フルーツであれば一番おいしい時期に、熟した加減をみながら仕込みます。

#### ◎ 素材の味がする

これもまた当たり前の話ですが、素材の味を活かすように、旬の美味しさを閉じ込めます。ミルクティーなら茶葉にこだわり、トーストと最も合うようにつくります。

#### ◎ 「おいしくな〜れ」は使えない。

おまじないは使えないので手間と時間を使います。「寝かせる」「沸かす」「煮詰める」。これだけでも三日は掛かる仕事です。

#### ◎ オーガニックシュガーで身体もうれしい。

有機栽培であるという安全、低GI値であるという安心。そして優しい甘さ。お子さまにも安心して食べさせてほしいから、ジョルジュマルソーはオーガニックシュガーでつくります。

### ● 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。