

ミシュラン2つ星シェフ監修のベーカリー 「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」が3周年！ ～渋谷スクランブルスクエアにて限定商品を発売～

株式会社 JALUX（ジャルックス：代表取締役社長：高濱悟）が渋谷スクランブルスクエアにオープンした、日本初出店のベーカリー「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」はおかげさまで2022年11月に3周年を迎えます。これを記念し、10月27日～11月15日の期間、同店を象徴する「ブリオッシュ・フィユテ」の生地を使った3周年限定商品「フィユテ・プティ・ア・ラ・クレーム」を数量限定で発売いたします。



店舗を監修する「ティエリー・マルクス」氏



「ブリオッシュ・フィユテ」

本店舗のアイコン商品「ブリオッシュ・フィユテ」は、素材にこだわり抜き、外はカリッと中はフワッと、バター風味が豊かなスペシャルティです。また、店舗のコンセプトである「日仏の融合」を体現した人気商品「あんバターサンド」は、フランスらしいハードな食感のバゲットの中に、甘じょっぱい「あんバター」という日本ならではの商品で、幅広い層の方々に人気を博しております。その他にも、毎日、店内厨房で焼き上げたパンをご提供しており、多くのお客さまにお楽しみいただいております。

「ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー」は、この度のオープン3周年を記念し、アイコン商品である「ブリオッシュ・フィユテ」のミニサイズに2種のクリームをつめ込んだ、見た目にも可愛い3周年記念限定商品「フィユテ・プティ・ア・ラ・クレーム」を数量限定にて発売いたします。

【フィユテ・プティ・ア・ラ・クレーム】



- ・アイコン商品「ブリオッシュ・フィユテ」と原材料が同じ（北海道産小麦はるきらり等）
- ・カスタードクリームも国産の「那須御養卵」を使用し、原材料へのこだわり
- ・中の2種類のクリームも店内厨房で毎日製造

価格（税込）：497円

限定数：30個 / 日

販売期間：10月27日(木)～11月15日(火)



【ティエリー マルクス ラ ブーランジェリーについて】

2019年11月に渋谷スクランブルスクエア内B2Fにオープンした、素材にこだわったベーカリーショップ。パリの2つ星レストラン「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス」（マンダリンオリエンタルパリ）の総料理長であるティエリー・マルクス氏が監修しています。JALUXは2016年より、日本における同氏のブランド展開を担ってまいりました。「伝統と革新」をコンセプトとし、パンと料理の融合、日仏の融合を目指す同氏の世界観を日本のみなさまにお届けしております。

【店舗について】

店舗名：ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー

所在地：東京都渋谷区渋谷二丁目24番12号 渋谷スクランブルスクエア

ショップ&レストラン B2F 東急フードショーエッジ内

営業時間：10:00～21:00（渋谷スクランブルスクエアの営業時間に準じる）

※営業時間の変更や休館の場合がありますので、事前に公式 HP をご確認ください

web サイト：<https://thierrymarxbakery.jp/>

公式 Instagram
QRコード



【ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー公式 Instagram】

商品の紹介を公式 Instagram にて随時発信しております▼

<https://instagram.com/thierrymarxlaboulangerie>

JALUX は「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、「世界のいいものを日本へ」のコンセプトで、「食」の新たなスタイルをご提案してまいります。

お問い合わせ

株式会社 JALUX 経営企画部広報 IR 課

kkk@jalux.com