

銀座の人気ベーカリー「ジョアン銀座三越店」併設の プティフール（小さな焼き菓子）専門店より 夏の手土産におすすめの夏季限定商品が登場！



1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラッチ製法に一貫してこだわった神戸生まれの老舗ベーカリー、株式会社ドンク（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長執行役員：中土忠）が展開する「ジョアン銀座三越店」に併設する「Marché du petit four Johan（マルシェ・デュ・プティフール ジョアン）」は、2020年7月23日（木・祝）より新たな定番商品と夏季限定商品を新発売いたします。

今年3月にオープンした「Marché du petit four Johan」は、ヨーロッパテイストのプティサイズの焼き菓子やパンを、窯から焼きたてで提供する新コンセプトの店舗です。店頭はヨーロッパの市場（マルシェ）のような量り売りスタイルで、ジョアンの人気商品「ミニクロワッサン」「ミニチョコクロワッサン」に加え、銀座三越でしか味わえない限定商品を展開しております。

今回新たに販売する商品は全3品。新定番としてフランスブルターニュ地方の焼き菓子「ガレットブルトンヌ」、夏季限定商品のレモンの香りが漂う爽やかなレモンケーキ「ケーキ・オ・シトロン」、オスメの焼き菓子を詰め合わせた「プティフールセット」は、夏の手土産やお中元にぴったりです。

【定番商品 ※NEW】 ※価格は全て税込です。



ガレットブルトンヌ（411円 100g/5~6個）

フランスブルターニュ地方の焼き菓子。ザクツとした食感とバター風味豊かな甘じょっぱい味わいのサブレ菓子です。

【夏季限定商品】 ※価格は全て税込です。



ケーキ・オ・シトロン (411円 100g/約4個)

レモンの香りが漂う爽やかな夏限定のレモンケーキです。
しっとりとしたレモンカット入りのケーキにレモン風味の爽やかなマカロンをトッピングして焼き上げた夏限定のプティガトーです。



プティフルセット (1,080円)

人気商品「プティクィニーアマン」と、新発売の「ガレットブルトンヌ」、「ケーキ・オ・シトロン」を4個ずつ詰め合わせました。
お手土産にどうぞ。

【ジョアンブランドストーリー】



パリ郊外に店を構えていたパン職人ローラン・ジョアン氏と提携。

- ・フランスの伝統製法に基づいた高品質のパン
- ・ヨーロッパの代表的な食事パンを中心とした
バラエティ豊かな品揃え
- ・ヨーロッパの食文化や楽しさの提案

をコンセプトの軸として、1983年銀座三越本館地下2階に「ジョアン」日本1号店が誕生しました。以来、ジョアン銀座三越店はパンの焼き上がり時間には行列ができる人気ベーカリーとして、銀座三越の地下フロアで30年以上親しまれてきました。

国内に14店舗を展開しています。(2020年7月23日現在)

店舗概要

- 正式名称： Marché du petit four Johan (マルシェ・デュ・プティフル ジョアン)
オープン日： 2020年3月25日(水)
住所： 東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越本館 地下2階
営業時間： 午前10時00分～午後8時00分
業態： 小さな焼き菓子やパンの量り売り
電話番号： 03-3562-1111 (銀座三越 大代表)