

銀座の人気ベーカリー「ジョアン銀座三越店」併設の 『マルシェ・デュ・プティフール ジョアン』より 手土産におすすめの秋季限定商品が登場！



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）が展開するベーカリーブランド「ジョアン」の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9月16日（水）より秋季限定商品を販売いたします。

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、窯から焼き立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」をはじめ、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秋季限定商品は全2品。くるみの名産地として知られる、フランス・ドフィネ地方の郷土菓子「ドフィノワ」や、オススメの焼き菓子を詰め合わせた秋季限定の「プティフールセット」など、秋の手土産にぴったりなラインナップとなっております。

【秋季限定商品】※価格は全て税込です。



ドフィノワ（411円 4~5個/100g）

くるみの名産地として知られるドフィネ地方の郷土菓子。
くるみの深い味わいと食感に、キャラメルの芳醇な風味が広がります。

【秋季限定商品】 ※価格は全て税込です。



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」「ガレット・ブルトンヌ」と、新発売の「ドフィノワ」を4個ずつ詰め合わせました。秋のお土産におすすめです。

【ジョアンブランドヒストリー】



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9月9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 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)