

FAUCHON PARIS



■フォション日本上陸50年記念商品

食感と風味が新鮮なフルーツソースや「メイドインF（フランスのFとフォションのノウハウのFを表す言葉）」にこだわり、フルーツの産地・生産者を選び抜いて仕上げたジャムの新商品や、茶葉の産地を厳選し香りを極めたセイロン紅茶の新商品、そして、フォション最初のフレーバーティーで日本では「フォションといえば」と人気を博すアップルティーを使って作り上げたオリジナリティあふれるペストリーやパンの新作を、9月より順次、販売いたします。

●新しい食感を追求したフルーツソース3種 ★新商品★

フォションの信条「伝統」と「革新」に基づいて、フルーツの風味を伝統的な技法で活かしつつ新しい食感を追求したなフルーツソースを3種作り上げました。

- 【商品名】 ■フルーツソース アプrikott【写真左】 ■フルーツソース ストロベリー【写真中】
■フルーツソース ラズベリー【写真右】
- 【価格】 各 220g 1,836円（税込）
- 【販売期間】 9月1日（木）～
- 【販売場所】 日本橋高島屋ほか



●「メイドインF」にこだわり抜いたフランス産フルーツジャム4種 ★新商品★

「メイドインF」とは、フランスのFとフォションのノウハウのFを意味する言葉です。この「メイドインF」にこだわり抜いて作った特別なジャムが4種登場。フランス国内のフルーツの名産地を選び抜き、ベストオリジンでベストシーズンに収穫した上質なフルーツを、フォションのジャム作りのノウハウが息づくフランスの生産者と共に丁寧に仕上げた、「メイドインF」を掲げるにふさわしい逸品です。

- 【商品名】 ■オー・ド・フランスのルバーブ【写真左】 ■ロレーヌのミラベルプラム【写真中左】
■プロバンスのいちじく【写真中右】 ■イル・ド・フランスのカシス【写真右】
- 【価格】 各 245g 1,296円（税込）
- 【販売期間】 9月28日（水）～（予定）
- 【販売場所】 日本橋高島屋ほか



●茶葉の産地を厳選したセイロンティー3種 ★新商品★

世界三大紅茶のひとつにあげられるセイロンで、南部サバラガムワ、高地のディンブラ、ウバの3つの地方で収穫される茶葉から、それぞれ独特の香りと風味にこだわった紅茶が生まれました。

- 【商品名】 ■セイロンO.P.サバラガムワ【写真左上】
■セイロンOP.ケニルワース【写真中上下】
■セイロンB.O.P.アイスビー【写真右上】
- 【価格】 各 90g/缶 <セイロンB.O.P. アイスビーのみ130g>
2,592円（税込）
各 20袋/ティーバッグ 2,376円（税込）
- 【販売期間】 9月14日（水）～
- 【販売場所】 日本橋高島屋ほか



● 人気のアップルティー & パリ大人気のくちびるモチーフを使った新作パストリー ★新商品★

パリのフォションのカフェやホテルで大人気のくちびる型のケーキ「Bisou Bisou (ビズビズ)」。 「キス、キス」を意味するこのアイコンックでインスタ映え間違いなしのケーキは、日本ではフォションホテル京都のみで提供していましたが、今回、フォションの日本上陸50年を記念して、日本で大人気のアップルティーをふんだんに使った「ビズビズ アップルティー」を販売いたします。



| | |
|--------|--------------------------|
| 【商品名】 | ビズビズ アップルティー (写真はイメージです) |
| 【価格】 | 未定 |
| 【販売期間】 | 9月初旬～ (予定) |
| 【販売場所】 | 日本橋高島屋・横浜高島屋 |

● 人気のアップルティーを使ったパンが登場するアップルティ・フェア

フォションのアップルティーは、繊細な香りとかくをもつ上質のセイロン茶葉を厳選して、甘酸っぱいリンゴの香りをプラス。紅茶のkokoroと気品ある香り、アップルの甘く懐かしい香りが絶妙なハーモニーを奏でます。この、「日本でフォションといえばアップルティー」と言われるほどシンボリックな紅茶をふんだんに使った、フォションだから作れるパンを集めて期間限定で販売します。

| | |
|--------|--|
| 【商品名】 | ■アップルティ・カンパニユ ■ハロウィン・アップルパイ ■クイニー・アマン (アップルティ) ■パブカ・アップルティ |
| 【価格】 | 346円 (税込) ~ 1,944円 (税込) |
| 【販売期間】 | 10月1日 (土) ~ 31日 (月) |
| 【販売場所】 | 日本橋高島屋ほか |

■ フォション日本上陸50年記念「フォション × 榮太樓」コラボレーションキャンディー ★新商品★

フォションの日本上陸50年を記念して、1818年に創業した江戸菓子舗「榮太樓總本舗」とのコラボレーションが実現。フォションが創業より大切に育んできた紅茶 (アップルとフォションブレンド) を使って、榮太樓の伝統的技術で紅茶本来の風味を感じられるように特別仕立ての飴を作り上げました。日本で圧倒的な人気を誇るアップルティーフレーバー (無果汁) と、花々やパニオと柑橘系の香りが心地よく広がるフォションブレンドティーフレーバー (無果汁) の2種類をアソートしています。



● ASSORTIMENT DE BONBONS フォションキャンディーアソート

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 【価格】 | 70g (個包装込み) 216円 (税込) ※メーカー希望小売価格 |
| 【販売期間】 | 9月12日 (月) ~ |
| 【販売場所】 | 一般スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア |

■ 日本上陸50年記念パストリーコンテスト: I Love FAUCHON



日本とフランスを“ガストロノミー”を通して繋げ、サポートしていきたいと願うフォションが、日本上陸50年を記念して開催するパストリーコンテスト。「I Love Fauchon」をテーマにパストリーを考案してもらう同コンテストは、9月1日に応募要項をフォション公式ホームページおよび各種SNSで発表して参加者を募り、11月2日に、フランス本国のフォションのヘッドシェフ: セバスチャン・モンソーや、フォションの創業者であるオーギュスト・フォションの故郷であるフランス・ノルマンディー地方のルーアンにフォションが2022年9月に開校する調理学校[L'ÉCOLE FAUCHON]のパストリーシェフ: クレマン・バルゴワン、日本デベロップメントシェフ: セドリック・マトンなどの5名が審査員を務める実践スタイルの最終選考会を行います。優勝者にはエールフランス航空で行くフランスでのL'ÉCOLE FAUCHON体験とフォションホテル京都での宿泊を賞品として提供いたします。

● パストリーコンテスト: I Love FAUCHON

| | |
|----------|------------|
| 【応募要項公開】 | 9月1日 (木) ~ |
| 【最終選考会】 | 11月2日 (水) |

AIRFRANCE



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE

