



パリ発本格派ブーランジェリー・パティスリー、初の百貨店出店

メゾン ランドゥメンヌ新宿伊勢丹 2021年3月3日(水)オープン

目玉はフランスのスタートアップと共同研究・開発した
100%植物性代替卵使用の『ヴィーガンラインナップ』

2月11日(木)アトレ恵比寿もオープン
日本上陸から6年、日本国内4店舗に

株式会社メゾン ランドゥメンヌ ジャパン(所在地:港区麻布台3-1-5/代表取締役社長:石川芳美)がフランス国内17店舗、日本国内に2店舗展開するブーランジェリー・パティスリー「メゾン ランドゥメンヌ」は日本国内の新店舗として、新宿伊勢丹(東京都新宿区)に常設店舗を2021年3月3日(水)にオープンします。初の百貨店出店となる今回のメゾン ランドゥメンヌ新宿伊勢丹では、創業者のロドルフ・ランドゥメンヌが立ち上げたフランスのスタートアップ企業と共同研究・開発した100%植物性代替卵を使用したヴィーガンラインナップを販売いたします(ヴィーガンラインナップの発売はグループ史上初となります)。



2007年にお菓子職人のロドルフ・ランドゥメンヌとパン職人の石川芳美の二人がパリにオープンした『メゾン ランドゥメンヌ』。
職人の手仕事と地球にやさしく環境に配慮した安心・安全なパン・お菓子づくりをこころがけている。
2021年に日本で3年ぶりとなる新店を恵比寿、新宿と2店舗続けてオープン

「メゾン ランドゥメンヌ」は、パン職人で実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が2007年にパリでスタートした、伝統的な味と職人の手仕事を大切にしたいアルティザン(職人)ブーランジェリー・パティスリーで、伝統の技術を継承しつつ、地球環境に配慮した商品を提供しています。特に近年は、動物性の材料の使用を減らし、植物性にこだわったヴィーガンレシピの開発を進め、美味しさはそのままに、時代にあったモダンな商品やスタイルを追求。フランス国内の店舗では、販売する全てのパンがオーガニックマークを取得するなど、健康面にも配慮した商品販売を徹底し、日本でもこの取り組みを推進していきたいと考えています。

■目玉は 100%植物性代替卵で作った新宿伊勢丹限定「ヴィーガンラインナップ」



フランスのスタートアップが開発した注目の次世代食材代替卵「YUMGO(ユンゴ)」を使用

注目は、100%植物性素材で作った「ヴィーガンラインナップ」です。抹茶・フランボワーズ・バニラ 3 種の味を用意した「ヴィーガンメロンパン」と大豆ミートを使用した「ヴィーガンプレドッグ」を新宿伊勢丹のみの限定販売となります。

「ヴィーガンメロンパン」は、100%植物性のブリオッシュ生地を100%植物性材料で作ったクッキー生地で作った歯ざわりの楽しい一品で、日本ならではのメロンパンをフランス風に仕上げています。

「ヴィーガンプレドッグ」は、100%植物性のブリオッシュ生地に、大豆ミートのパテを挟みヴィーガンチーズをまぶして焼き上げたヴィーガンとは思えないボリュームと植物性バターが香る惣菜パンです。大豆ミートを自家製のマリネ液に漬け込んだあとオーブンで焼き、ヴィーガンブリオッシュにサンドし、ヴィーガンチーズを入れて更にオーブンで焼いており、表面には白胡麻をまぶしています。(中身は大豆ミート、ドライトマトのオイル漬け、ヴィーガンチーズ、パセリ)。

■フランスのスタートアップとともに研究開発した注目の代替卵「YUMGO(ユンゴ)」を使用

どちらの商品にも「YUMGO(ユンゴ)」というフランスで開発された代替卵を使用しています。YUMGOは、メゾン ランドゥメンヌ創業者であるロドルフ・ランドゥメンヌが立ち上げたフランスのスタートアップ企業で、同じくメゾン・ランドゥメンヌ創業者でありシェフである石川芳美とともに共同研究・開発し誕生した100%植物ベースの代用卵です。天然成分を使用し、アレルギーを含まないため、甘くておいしいレシピで同じように卵を置き換えることができ、本物の卵と変わらない美味しい料理の感性を実現できる、地球や動物、そして健康に良い、フランスはじめ世界中から今注目されている次世代型の食材で、今回の新宿伊勢丹出店を機に、日本での本格輸入がスタートします。

YUMGO Website <https://en.yumgo.fr/>

長年ヴィーガンの食生活を推進してきた二人にとって、植物ベースの食品を通じて環境への影響を減らすことに取り組むことは、ライフワークでもあり、パリでは 2020 年に、メゾン ランドゥメンヌの姉妹ブランドかつ、ヴィーガン商品のみを提供するヴィーガン・ブーランジェリー・パティスリー「Land & Monkeys」*をオープンしています。



「YUMGO(ユンゴ)」製品

新型コロナウイルスの感染拡大により世界中が混乱に陥りつつも、新しい時代、新しい価値観のはじまりをひしひしと感じる今、メゾン ランドゥメンヌは次世代を見据え、地球に動物に、健康に優しい食を追求し続け、伝統的ブーランジェリー・パティスリーのニュースタイルを確立してまいりたいと思います。

* Land & Monkeys: 2020 年にオープンしたメゾン ランドゥメンヌグループの新業態でヴィーガン専門のブーランジェリー・パティスリー。

【メゾン ランドゥメンヌ新宿伊勢丹概要】

〈店舗概要〉

- ・店舗名:メゾン ランドゥメンヌ 新宿伊勢丹(住所:新宿区新宿 3-14-1)
- ・場所:伊勢丹新宿店本館地下1階 食品フロア ブーランジェリー
- ・オープン日:2021年3月3日(水)

【新宿伊勢丹店限定商品】

新宿伊勢丹限定でヴィーガンラインナップを展開いたします。



写真左から:フランボワーズ・抹茶・バニラ

- ・商品名:「ヴィーガンメロンパン」(3種:抹茶・フランボワーズ・バニラ)
- ・価格:各1個 519円(税込み)
- ・商品説明:100%植物性のブリオッシュ生地を100%植物性材料で作ったクッキー生地で包んだ歯ざわりの楽しい一品。味は抹茶・フランボワーズ・バニラの3種。日本ならではのメロンパンをフランス風に仕上げました。

- ・商品名:「ヴィーガンプレドッグ」
- ・価格:1個746円(税込み)
- ・商品説明:100%植物性のブリオッシュ生地、大豆ミートのパテを挟みヴィーガンチーズをまぶして焼き上げました。ヴィーガンとは思えないボリュームと植物性バターが香る惣菜パンに仕上げました。大豆ミート、ドライマトのオイル漬け、ヴィーガンチーズ、パセリをサンドしたプレドッグ。大豆ミートを自家製のマリネ液に漬け込んだあとオーブンで焼き、ヴィーガンブリオッシュにサンド、ヴィーガンチーズを入れて更にオーブンで焼いている香ばしさが楽しめる一品。表面に白胡麻をまぶしています。



大豆ミート、ドライマトのオイル漬け、ヴィーガンチーズ、パセリをサンドしたプレドッグ



YUMGO は、メゾン ランドゥメンヌ創業者であるロドルフ・ランドゥメンヌが立ち上げたフランスのスタートアップ企業で、同じくメゾン・ランドゥメンヌ創業者でありシェフである石川芳美とともに共同研究・開発し誕生した100%植物ベースの代用卵です。天然成分を使用し、アレルギーを含まないため、甘くておいしいレシピで同じように卵を置き換えることができ、本物の卵と変わらない美味しい料理の感性を実現できる、地球や動物、そして健康に良い、フランスはじめ世界中から今注目されている次世代型の食材です。

YUMGO Website <https://en.yumgo.fr/>

初の駅ナカ出店！

「アトレ恵比寿」も2月11日(木・祝)にオープン!!

2月11日に「アトレ恵比寿」本館3階に、初の駅ナカ出店となる

「メゾンランドゥメンヌ アトレ恵比寿」がオープンします。

<オープニング特典>(2種類)

・特典期間:オープンから4日間限定

①MLJ セレクションバッグ 税抜1,000円(各日限定20個)

②税別500円以上お買い上げのお客様にオリジナルエコバッグをプレゼント(各日限定200個)



初の駅ナカ出店となる「メゾン ランドゥメンヌ アトレ恵比寿」
(アトレ恵比寿 本館3階)

【メゾン ランドゥメンヌについて】



創業初期のメゾン ランドゥメンヌ(パリ9区のクリッシー本店前にて)

「メゾン ランドゥメンヌ」は、パン職人で実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が 2007 年にパリでスタートしたアルティザン(職人)ブーランジェリー・パティスリーです。2015 年には東京、2018 年には北フランスのルールにと全 17 店舗を展開するブーランジェリー・パティスリーです。創業者のロドルフ・ランドゥメンヌと石川芳美の信念から、伝統の技術を継承しつつ、地球環境に配慮した商品を提供しています。動物性の材料の使用を減らし、植物性にこだわったヴィーガンレシピの開発を進め、美味しさはそのままに、時代にあったモダンな商品やスタイルを提供しています。店舗で販売する全てのパンはオーガニックマークを取得し、健康面にも配慮した商品を販売しています。



写真左:ロドルフ・ランドゥメンヌ、写真右:石川芳美。2007年、パリ・クリッシー地区にメゾン ランドゥメンヌ 1号店をオープン。現在フランス国内 17 店舗、日本 2 店舗を展開。2020 年にパリに新業態となる初のヴィーガン専門ブーランジェリー・パティスリー「Land&Monkeys」をオープン。

<店舗概要>

- ・「Maison Landemaine(メゾン ランドゥメンヌ)麻布台」
- ・所在地: 東京都港区麻布台 3-1-5 麻布台日ノ樹ビル
/TEL 03-5797-7387
- ・営業時間: 月～日 8:00～18:30(L.O.18:00)
- ・定休日: 不定休



「Maison Landemaine(メゾン ランドゥメンヌ)赤坂」

- ・所在地: 東京都港区赤坂 2-10-5 赤坂日ノ樹ビル
/TEL 03-6807-4185
- ・営業時間: 月～金 8:00～18:30(L.O.18:00)
- ・定休日: 土・日・祝日
- ・公式 HP: <https://www.maisonlandemainejapon.com>



<今後オープンの店舗>

「Maison Landemaine(メゾン ランドウメンヌ)アトレ恵比寿」(2/11 オープン)

- ・場所:アトレ恵比寿本館 3階
- ・所在地: 渋谷区恵比寿南 1-5-5

「Maison Landemaine(メゾン ランドウメンヌ)新宿伊勢丹」(3/3 オープン)

- ・場所:伊勢丹新宿店本館地下1階 食品フロア ブーランジュリー
- ・所在地: 東京都新宿区新宿 3-14-1

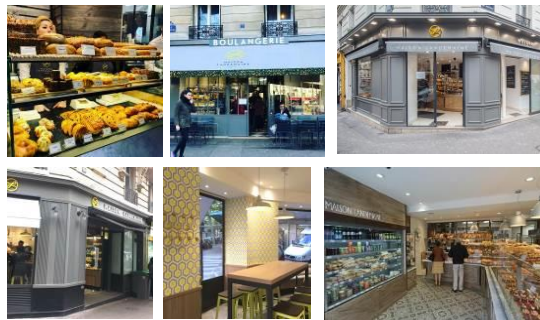
<店舗一覧>

◇日本国内:全4店舗、その他:ファクトリー

- ・メゾン ランドウメンヌ 麻布台 Maison Landemaine AZABUDAI
- ・メゾン ランドウメンヌ 赤坂 Maison Landemaine AKASAKA
- ・メゾン ランドウメンヌ アトレ恵比寿 Maison Landemaine atré EBISU (2/11 オープン)
- ・メゾン ランドウメンヌ 新宿伊勢丹 Maison Landemaine SHINJUKU ISETAN (3/3 オープン)
- ・メゾン ランドウメンヌ・ファクトリー (麻布台)

◇フランス国内:全17店舗

- ・パリ 3区: République(レピュブリック)
- ・パリ 5区: Monge(モンジュ)
- ・パリ 6区: Camborone(カンブロンヌ)
- ・パリ 9区: Clichy(クリッシー)/Martyrs(マルティール)
- ・パリ 11区: Voltaire(ボルテール)/Roquette(ロケット)
- /Charonne(シャロンヌ)/Oberkampf(オベルカンフ)/Beaumarchais(ボーマルシェ)
- ・パリ 12区: Crozatier(クロザチエ)
- ・パリ 18区: Jules Joffran(ジュール ジョフラン)
- ・パリ 20区: Gambetta(ガンベッタ)
- ・パリ郊外: Asnières-sur-Seine(アニエール) /Levallois-Perret(ルバロワ) / Lille(リール)/La varenne(ヴァレンヌ)



<写真上:フランス店舗の一部>

<会社概要>

- ・名称: 株式会社 メゾン ランドウメンヌ ジャパン
- ・所在地: 東京都港区麻布台 3-1-5 / TEL 03-5797-7385
- ・設立: 2015年2月
- ・代表取締役社長: 石川 芳美

<本件に関するお問い合わせ先>

メゾン・ランドウメンヌ広報事務局(WORKING FOREVER 内)担当:西澤・尾崎
携帯 090-3497-6938 / E-MAIL pr@workingforever100years.com