



# オーブンから出したて、熱々のマドレーヌを 限定販売



ルノートル 銀座三越店にて  
2025年2月の土日祝限定で  
13時から販売

パリ最高峰メゾンのひとつと称される  
LENÔTRE<ルノートル>では、各店舗にお  
ける焼きたての焼き菓子の人気を受け、2025  
年2月の土日祝日の13時と時間を定め、  
銀座三越店にて、館内のキッチンで焼きあげ  
た、オーブンから出したてのマドレーヌを限  
定販売いたします。

現在各店舗では、その時の売行き状況のみ  
都度焼きあげていますが、「オーブンから出  
したての、まさに焼きあがったばかりのものを  
食べたい」というご要望が多く、この度、  
期間・数量限定で新しいチャレンジをすること  
になりました。

今まさにオーブンから出した、熱々のマド  
レーヌをこの機会にどうぞ堪能ください。



<焼きたて>マドレーヌ ナチュラル 314円 (税込)

販売日：  
2025年2月1日、2日、8日、9日、11日、15日、16日、22日、23日、24日

銀座三越のキッチンで焼きあげます。  
販売は13時からの1回のみ。数量限定です。



ルノートル 銀座三越店

所在地：東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越 本館地下2階

TEL：03-3562-1111（銀座三越大代表）

営業時間：10:00～20:00

インスタグラム：@lenotrejп

<https://www.instagram.com/lenotrejп/>

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

株式会社 L.N. JAPON プレス担当：亀山小絵子

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1-6-12 マグノリアビル 3F

TEL: 03-6825-3111 / 080-7235-0642 FAX: 03-6825-3112

mail to : [presse@lenotrejп.com](mailto:presse@lenotrejп.com)



## LA MAISON LENÔTRE

パリ最高峰のメゾンのひとつ、LENÔTRE<ルノートル>。

日本の人間国宝に値するM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を授与されたシェフ達が、素材を厳選。創業者ガストン・ルノートルの信念を守り続け、丁寧につくりあげる独自の製法を引き継ぎながら、革新性も大切に、進化し続けています。

グルメに精通したパリの人々に今もなお愛され続け、日本の皆様にも日常の中の「贅沢」と「幸せな時間」を、大胆かつM.O.F.としての責任と誇りを持ってお届けし、暮らしの喜びを広げます。



### ガストン・ルノートル

現代フランス菓子の基礎をつくっただけでなく、フランス菓子をアートの領域まで高め、フランス菓子界の至宝とまで称されています。

ノルマンディー生まれ。父ガストンはパリのグランドホテルでシェフとして活躍し、母エレオノールはロスチャイルド家のシェフでした。1947年にユール県のボン＝オードゥメールに最初の店を構え、10年後にパリのオートウイユ通りに移転。1964年、ケータリング部門を創設し、パーティーの美食の総監督と呼ばれるようになり、ケータリング事業を拡大しました。その独創性、オリジナリティー、多才さで国際的な評判を得て、彼の名は洗練を意味することとなり、フランスの美食界全体への賞賛をその後も築きあげました。

