

ラ・タルトレット

# La Tartelette

*Yuzu et l'arachide du mariage*

ゆずと落花生のマリアージュ  
香ばしキャラメル仕立て

ヨーロッパでも注目の素材「柚子」を  
贅沢に使い、落花生と調和させた  
「フロランタン」タイプの新しい  
お菓子です。  
タルト生地はアーモンドをベースに  
軽い食感に仕上げています。



商品考案者

Pascal Molines

パスカル・モリネス氏

食の都、フランス・リヨン在住のパティシエ。  
1999年、パティスリー世界大会(Coupe du Monde de la Pâtisserie)で優勝、  
翌2000年には、フランス国家最優秀職人章(Meilleur Ouvrier de France略称MOF)  
を授与されるなど、世界的権威のあるパティシエの一人です。  
7年前より当社と関係を築きはじめ、2014年・2015年とクリスマスケーキを考案頂き、  
そしてこの度の「ラ・タルトレット」の商品考案をして頂きました。  
現在は、パリのインターナショナルキュリナリースクール(プロを対象にした料理と  
お菓子の専門学校)の校長に就任し、洋菓子の発展に貢献しています。  
今後も当社の商品開発に尽力頂く予定です。

ラ・タルトレット ゆず  
1個 200円(税抜)

Pâtisserie  
**ORANDAYA**  
CHIBA

ラ・タルトレット

# La Tartelette

*Chocolat et amandes de mariage*

ショコラとアーモンドのマリアージュ  
フランス産ショコラの香り

厳選したフランス産チョコレートを  
贅沢に使った「フロランタン」タイプの  
チョコレート菓子です。  
タルト生地にもアーモンドをベースに  
チョコレートパウダーを混ぜ込みました。



ラ・タルトレット ショコラ  
1個 200円(税抜)

*Pâtisserie*  
**ORANDAYA**  
CHIBA