

11月19日ル レクチェ販売解禁
都内パティシエとのコラボで三条市産ル レクチェを首都圏でPR

11月19日のル レクチェの販売解禁に当たり、都内で活躍する三条市出身のパティシエとのコラボにより、首都圏を中心に三条市産のル レクチェのPRを行います。

【本件のポイント】

- 都内で活躍する三条市出身のパティシエとのコラボにより、三条市産のル レクチェを首都圏でPR
- ル レクチェを丸ごと使ったタルトやミルフィーユなどの限定商品6品目を販売

【本件の概要】

1 取組内容

都内で活躍する三条市出身のパティシエ、Patisserie Yu Sasage(パティスリーユウササゲ)(東京都世田谷区)の捧雄介さんとのコラボにより、市内産ル レクチェを使ったスイーツを企画・販売し、首都圏を中心に市内産ル レクチェのPRを行います。

2 販売開始 11月23日(水・祝)

3 販売店舗 パティスリーユウササゲ、小田急百貨店新宿店

※一部オンラインでも販売予定です。オンライン販売を含めた販売の詳細は、下記の当店ウェブサイトで確認ください。

4 販売商品

丸ごとタルト、ミルフィーユ、焼き込みタルト、エクレア、シブースト、シュークリーム

※詳細は下記を御覧ください。

※店舗や日時によって一部商品の取扱いがないことがあります。

5 その他

今後、更なるコラボレーションの取組として、首都圏パティシエを対象とした市内農園ツアー等の実施を検討する予定です。

■パティシエ 捧雄介氏について

三条市出身。エコール辻東京を卒業後、ルコント、オテル・ドゥ・ミクニ、アロマフレスカなどで経験を重ね、ロワゾー・ドリヨン、パティスリーエカフェプレジールでシェフを務めたのち、2013年に千歳烏山に Patisserie Yu Sasage をオープン。2021年に小田急百貨店新宿店に2店舗目をオープン。

<https://www.yusasage.co.jp/>



■三条市産ル レクチエについて

信濃川流域の豊かな水と肥沃な土壌に恵まれた果樹地帯で育まれて、国内シェアの11%を三条市で栽培しています。

【販売商品】



シブースト

タルトにル レクチエとシブーストクリームを乗せ、表面をキャラメリゼしました。



シュークリーム

フレッシュなル レクチエとキャラメルクリームを挟みました。



ミルフィーユ

マロンムース、洋ナシジュレをパイ生地でサンドし、ル レクチエを載せました。



丸ごとタルト

タルトにクリームを詰めた丸ごとル レクチエを載せました。



エクレア

紅茶クリームとル レクチエ、ル レクチエのジャムを挟みました。



焼き込みタルト

ル レクチエを載せて焼き上げたタルトに、キャラメルクリーム等を載せました。

【問合せ】 三条市経済部 農林課 地産地消推進室 坂井
電話：0256-34-5654