

お店の厨房で焼き上げる絶品フィナンシェ
『焼きたて鎌倉フィナンシェ』鎌倉本店を中心に4月18日(金)新発売!
4つの素材にこだわった贅沢な味わい

鎌倉レ・ザンジュ（本店：神奈川県鎌倉市 代表取締役社長：株式会社ありあけ 堀越隆宏）は、2025年4月18日(金)より新発売する『鎌倉フィナンシェ』の発売に合わせ、鎌倉本店を中心に3店舗で『焼きたて鎌倉フィナンシェ』提供コーナーを新設します。鎌倉で40余年、愛され続けるパティスリーの技、伝統の製法と素材へのこだわりが生む、香ばしく、しっとり焼き上げた絶品フィナンシェ、焼きたてならではの香ばしい味わいをお楽しみください。



【焼きたて鎌倉フィナンシェ】



【焼きたて鎌倉フィナンシェ 5個入】

本商品は、厳選した素材を使用し、シンプルだからこそ際立つ豊かな風味と深みのある味わいを追求したフィナンシェです。素材にこだわり、北海道産小麦100%をはじめ、フランス産発酵バター「イズニー」と国産バターをブレンドしたバターを使用しています。さらに、スペイン産のマルコナ種アーモンドパウダーと、フランス産ゲランド塩を加え、上品な味わいを実現しました。ひと口頬張ると、バターの芳醇な香りがふわりと広がり、アーモンドのまろやかなコク、シルクのようななめらかな口どけ、そしてゲランドの塩がもたらす絶妙な余韻が楽しめる一品です。

4月18日(金)の『鎌倉フィナンシェ』新発売に合わせ、『焼きたて鎌倉フィナンシェ』の提供コーナーを「レ・ザンジュ鎌倉本店」、「レ・ザンジュ・ベイ シアル横浜店」、「レ・ザンジュ・ベイ・ヨコハマ山下本店」の3店舗に新設いたします。焼きたてならではの、香りや食感をぜひお楽しみください。

◆「レ・ザンジュ・ベイ シアル横浜店」リニューアルオープン

『焼きたて鎌倉フィナンシェ』提供コーナーの新設に伴い、「レ・ザンジュ・ベイ シアル横浜店」がリニューアルいたします。生まれ変わる新店舗では、お店の厨房で焼き上げる「焼きたて」にこだわりました。焼きたてでしか味わえない新たなスイーツ体験をお届けいたします。



【リニューアル店舗イメージ】

◆4つのこだわり素材

100%
国産小麦

フランスバター風味をしっかりと受け止めながら、ほのか甘みと香ばしさが余韻となって奥行きのある味わいに仕上がります。

スペイン産
マルコナ
アーモンドパウダー
甘みが強く、コクのある味わいが特徴です。細かく挽いたパウダーが、フィナンシェにしっかりとした食感と濃厚なナッツの香ばしさを加えます。

イズニー×国産
バターをブレンド
フランス・イズニー社のAOP認定バターを贅沢に使用。国産バターを独自にブレンドし、奥行きのある風味とバターのコクを最大限に引き出しました。

フランス産
ゲランド塩
フランス・ブルターニュ地方の海塩「ゲランド塩」を使用。まろやかな塩味が素材の甘みやバターのコクを引き締め、絶妙な味のバランスを生み出します。

◆商品概要

商品名：『焼きたて鎌倉フィナンシェ』

商品価格：単品 292 円（税込）、5 個入 1,458 円（税込）

発売期間：2025 年 4 月 18 日（金）～

販売店：レ・ザンジュ鎌倉本店、レ・ザンジュ・ベイ シアル横浜店
レ・ザンジュ・ベイ・ヨコハマ山下本店

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-421-900（9:00～17:00、土・日・祝を除く）

◆「鎌倉フィナンシェ」ロゴ説明

鎌倉という地名には、訪れる人々にとって特別な魅力があります。特に観光客にとって、「鎌倉」という文字自体が、この街の歴史や文化を象徴し、旅の記憶を彩る存在となっています。私たちのフィナンシェが鎌倉の風景や体験とともに心に残るよう「鎌倉」の文字をロゴとしてデザインしました。



◆鎌倉レ・ザンジュとは

鎌倉の自然の中にある、南仏ニースの別荘をテーマに 1982 年にオープンした鎌倉最古のパティスリー&カフェ。季節のフルーツや最高級の洋酒など選りすぐりの原材料を使用し、ヨーロッパ伝統のお菓子を日本人に合うようにアレンジしてご提供しています。40 年間、鎌倉の地でお菓子を作り、たくさんの方に届けられたことに感謝し、さらに地域に愛される企業を目指してまいります。

