



× 五島の椿 株式会社

## デュヌ・ラルテにて「五島つばき酵母」が採用されました

五島の椿株式会社(本社:長崎県五島市、代表取締役谷川富隆)が、五島列島に古来から自生するヤブツバキの花から採取された酵母を製パン用酵母「五島つばき酵母」として製品化し、デュヌ・ラルテにて採用されましたのでお知らせいたします。

デュヌ・ラルテでは「五島つばき酵母」を使用し、国産にとことんこだわった「パンドミ 椿」の新発売を記念し、期間限定でPOP UP STORE デュヌ・ラルテ青山骨董通り店をオープンし、商品をお買い求めいただけます。

フランス語で、“類にも稀なる”という意味を持つ「d'une rareté(デュヌ・ラルテ)。

その店名のように、他のベーカリーにはない商品が日々開発されています。

「五島つばき酵母」の特徴である、焼きあがりのパンの発酵臭が抑えられ、素材の持つ香りを存分に生かせるという点を評価頂き、同商品への採用へ至っております。

パンドミ椿と出会った五島つばき酵母は、独特のしっとり、もちりとした食感を生み出しました。また、“謙虚な美德”の花言葉の通り、酵母特有の香りは控えめで、素材の風味を存分に際立たせます。

### ■店舗情報

店舗名称:デュヌ・ラルテ青山骨董通り店

住所:東京都港区南青山5丁目8-11

営業時間:11:00~18:00 ※パンドミ椿がなくなり次第終了

定休日:なし

お問合せ:03-3704-7515

### ■五島の椿株式会社

五島の椿株式会社は、「椿を再発見し、そのすべてを活かす。」をコンセプトに、椿の花や種といった、年に一度の収穫時期に限られたものだけでなく、葉、枝、果皮、あらゆる側面から調査研究を行い、まだ知られざる椿の力を発見することで、新たな事業創発を目指しています。五島の椿の価値を高め、日本にとどまらず世界に広く発信することで、UIターン者の誘致、雇用を増やし、列島全体の活性化と持続的な支援を目指します。(五島の椿株式会社:[www.gotonotsubaki.co.jp](http://www.gotonotsubaki.co.jp))