



BRETONNE

焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」

焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」阪急うめだ本店
フランス菓子で楽しむ日本の春
「桜～SAKURA～」の香りが広がる焼き菓子が期間限定で登場！
2016年3月1日(火)～4月17日(日)

阪急うめだ本店で展開する、フランス・ブルターニュの美味しさをお届けする焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」に、春の訪れを感じさせる“桜”を楽しむ焼き菓子が登場しました。

「クロッカン・エクレール(SAKURA)」は、チェリーのコンポート入りバタークリームをしぼり、桜のアイシングで仕上げた、焼き菓子専門店が作るエクレール。シュー生地を2度焼きしているのので、ザクザクとした食感がお楽しみいただけます。(1日30本限定)

「ガトー・ナンテ(桜クランベリー)」は、ブルターニュの港町ナンテで愛されてきたおいしさを、桜でアレンジ。発酵バターとアーモンドプードルをふんだんに使用したしっとり生地に、桜香るアイシングと、桜の塩漬けの上品な風味、クランベリーの甘酸っぱい味わいを合わせました。華やかで繊細な味わいのプチケーキです。

フランスの焼き菓子と、日本の桜の感動的な出会い。どちらも淡いピンク色が可愛い、この時期だけの風情あふれる美味しさに仕上がっています。ぜひお試しください。

■ 商品概要

【商品情報】

(写真上)クロッカン・エクレール(SAKURA)
税込¥324(本体価格¥300) ※1日30本限定

(写真下)ガトー・ナンテ(桜クランベリー)
税込¥357(本体価格¥330)

【販売日】 2016年3月1日(火)～4月17日(日)
【販売店舗】 ビスキュイテリエ ブルトンヌ 阪急うめだ本店



■ 「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」とは

ビスキュイテリエ ブルトンヌは、2012年10月にオープンした、株式会社エーデルワイス(本社所在地：神戸市中央区／代表取締役社長：比屋根祥行)が展開する焼き菓子専門店です。フランス・ブルターニュで愛されてきたお菓子を中心に、素朴ながらも味わい深い焼き菓子をお届けしています。本当に美味しい焼き菓子を食べていただきたいという思いから、店内厨房から毎日焼きたてを揃えています。焼きたての他にお日持ちする贈答用の焼き菓子も取り扱いしています。
<http://www.bretonne-bis.com>



EDELWEISS

(本件に関するお問い合わせ先)
株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当：深田)
TEL：06-6426-2580 / MAIL：fukada@edelweiss.co.jp