

Press Release

2022年3月吉日
株式会社ベイクルーズフレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL (リチュエル)」
旬の食材を生かした春の新商品を3月2日 (水) より販売開始

爽やかな酸味を感じる「イチゴ」や、フレッシュな食感を楽しむ「春野菜」が主役のラインナップを提案



株式会社ベイクルーズ (本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂) が運営するフレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL (リチュエル)」は、春の新商品を3月2日 (水) より販売開始します。

■爽やかな季節にぴったりの「イチゴ」や「ラズベリー」の風味とヴィエノワズリーのマリアージュを提案

今回の新作は、まもなくやってくる春にぴったりの味わいが登場します。RITUELのシグネチャー「エスカルゴ」からは甘酸っぱいイチゴの風味広がる「エスカルゴ・フレーズ」がラインナップ。フランス産発酵バターを折り込んだ生地イチゴチーズクリームとホワイトチョコを巻き込み焼き上げました。

また2月のフェア商品でご好評いただいたキューブシリーズから「RITUEL キューブ・フレーズ」が新たに登場。フランス産発酵バターを使用したキューブ型クロワッサンにイチゴのカスタードクリームを包み、焼き上げました。仕上げにホワイトチョコレートとヴィヴィッドなフランボワーズパウダーをアクセントにトッピングし、アーティスティックな一品に仕上げました。その他、昨年人気「サクリスタン・フランボワーズ」のリバイバルなど、様々なベリーのフレーバーとともに楽しむ、春のヴィエノワズリーが揃います。

■みずみずしい「春野菜」をたっぷりに乗せたタルティーンが新登場

また植物が芽吹き、新しい生命がすくすく成長するこれからの季節に旬を迎える「春野菜」をふんだんに使用したタルティーン「RITUEL バゲット・プランタニエール」が新登場。春キャベツとベシャメルソースのコールスローとベーコンをのせたバゲットに、食感の楽しいタケノコとアスパラを贅沢にトッピングしました。仕上げに菜の花とパルメザンチーズを乗せ、食感や香りの良い春野菜を心ゆくまでご賞味いただける一品です。

新商品概要

新商品概要:	RITUEL le grain de ble 春の新商品
販売開始日:	2022年3月2日 (火)
展開店舗:	RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

◆ 商品詳細

すべて8%税込表記となります。



ESCARGOT FRAISE
エスカルゴ・フレーズ

¥432

フランス産発酵バターを折り込んだ生地
いちごチーズクリームとホワイトチョコを巻
き込み焼き上げました。



SACRISTAIN FRAMBOISE
サクリスタン・フランボワーズ

¥324

フランス産発酵バターを折り込んだフィユ
タージュ生地フランボワーズクリームを巻
き込みフランボワーズグレースとヘーゼルナッ
ツで仕上げました。



CUBE FRAISE
RITUEL キューブ・フレーズ

¥432

フランス産発酵バターを使用したキューブ
型クロワッサンにいちごのカスタードクリ
ームとホワイトチョコをトッピングしました。



BAGUETTES PRINTANIERE

RITUEL バゲット・プランタニエール

¥972/ハーフ ¥486

春野菜（春キャベツ・アスパラ・たけのこ・菜の花）
とベーコン、ベシヤメルソース、パルメザンチーズ
で仕立てました。

■ RITUELとは

フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー「RITUEL」は、
2015年に誕生、同年11月に青山フラッグシップショップをオープンした、ヴィエ
ノワズリー店です。厳選された小麦や、北海道産の牛乳、四季が織りなす旬の果
物など、こだわりの素材を使ったパンを展開しています。フランスの古き良き伝
統的な製パン技術のもとに生地の温度、水分量、弾力など細やかに調整をなが
ら、生地を捏ねる以外の工程をすべて手作業で行っています。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan



< SHOP INFORMATION >

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL：03-5312-6883

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ1 B2

TEL：03-6258-1336

【株式会社ベイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日
代表取締役会長 : 窪田 祐
取締役CEO : 杉村 茂
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、FLIPPER'S STAND、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)