

フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」  
**agnès b.（アニエスベー）とのコラボレーションアイテムを4月13日（水）発売**  
 4月13日（水）より agnès b. 松屋銀座 Rue du Jour店にて、1週間限定のPOP UP SHOPをオープン



株式会社バイクルーズ（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、パリ発祥のファッションブランド「agnès b.（アニエスベー）」とのコラボレーションアイテムを4月13日（水）より販売開始いたします。

■ 植物が芽吹く新しい季節に、見た日にも味わいにも更なる“彩り”を添えるアイテムがラインナップ

フレンチ・カジュアルを代表する「agnès b.」と、フランス語で『習慣・儀式』の名を冠し、日常生活の中の日々の習慣、そして人生を彩るひとときを提案する「RITUEL」。ともに暮らしの中で、等身大の彩りを提案するマインドに共鳴し、コラボレーションに至りました。

今回は、「agnès b.」の2022年春夏シーズンのコレクションテーマのひとつであるナチュラルなカラーやファブリックから着想を得た、厳選食材本来の味わいを引き出した新作が3種類登場します。

RITUELのシグネチャー「エスカルゴ」をアレンジした「クロワッサン・フルール」は、咲き誇る花を思わせる本コラボレーションを象徴するアイコンックな一品。美しく重なる生地を花びらに見立てました。フランス産バター香る生地とフランボワーズクリームと甘酸っぱい風味のマリアージュをお楽しみください。

その他、天然由来の「ビーツ」でほんのりと着色し、セリアルをたっぷり練りこんだ「パンドブレ」、菜の花をベースに、春の花々から採取したフランス産ハチミツを使用した「ブリオッシュスーフルデプランタン」がラインナップ。どちらも「agnès b.」の代名詞、「b.」のアイコンを大胆にあしらった、キャッチーな一品です。

■ agnès b. 銀座 Rue du Jour店にて、1週間限定のPOP UP SHOPをオープン

今回のコラボレーションを記念して、4月13日（水）から4月19日（火）の1週間、agnès b. 銀座 Rue du Jour店内のカフェ「le cafe du jour（ル カフェ デュ ジュール）」にてPOP UP SHOPをオープンします。

コラボレーション商品3種類の展開に加え、クロワッサンやエスカルゴ、サクristanなど人気商品を展開。コーヒー専門店「オブスキュラコーヒーロースターズ(OBSCURA COFFEE ROASTERS)」が監修するオリジナルブレンドコーヒーとともに是非ご賞味ください。

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

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

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

## 販売概要

販売期間： 2022年4月13日（水）～5月12日（木） 予定  
 展開店舗： RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店  
 agnès b. 松屋銀座 Rue du Jour店 ※ 4/13（水）～4/19（火）のPOP UP SHOP期間限定販売となります。

## 商品詳細

※ すべて8%税込表示



**Croissant Fleur**  
 クロワッサン フルール ¥562

RITUELのシグネチャー「エスカルゴ」をアレンジ。咲き誇る花を思わせる本コラボレーションを象徴するアイコンックな一品です。美しく重なる生地を花びらに見立てました。フランス産バター香る生地とフランボワーズクリームの甘酸っぱい風味のマリアージュをお楽しみください。



**Pain de ble Betteraves**  
 ビーツのパンドブレ ¥670

天然由来の「ビーツ」でほんのりと着色し、4種のセレアルをたっぷりと練りこんだ「パンドブレ」。スライスし、軽くトーストすることで、小麦とセレアル、ビーツの風味が引き立ち、アペリティフや食事にもよく合います。「agnès b.」の代名詞、「b.」のアイコンを大胆にあしらった、キャッチーな一品です。



**Brioche Souffle de Printemps**  
 ブリオッシュ スーフル デプランタン ¥508

「ピオニー」をイメージしたブリオッシュに、バニラの風味広がるカスタードクリームと、自家製フロランタンをサンド。フロランタンには、フランス・ブルゴーニュ地方に本拠を構える1887年創業の老舗メーカー「アピディス社」の、春の花々から採取したハチミツ「フルールプランテニエール」を使用しました。

## agnès b. 銀座 Rue du Jour店 POP UP SHOP 概要

開催期間： 2022年4月13日（水）～4月19日（火）  
 住所： 〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目7-1 松屋銀座マロニエ通り館  
 agnès b. 銀座 Rue du Jour店内「le cafe du jour（ル カフェ デュ ジュール）」  
 営業時間： 10:00～20:00 ※ 松屋銀座の営業時間に準ずる  
 展開商品： クロワッサン フルール、ビーツのパンドブレ、ブリオッシュ フルール  
 エスカルゴ ショコラ ピスターシュ、RITUEL クロワッサン、ル サクリスタン



左から）エスカルゴショコラ ピスターシュ、RITUEL クロワッサン、ル サクリスタン

## 【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

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

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

### ■ agnès b. (アニエスベー) とは

1975年、ブランド創設者のアニエスベーが自身の名前を冠して設立した、フレンチカジュアルを代表するパリのブランド。流行に捉われることなく、着心地の良さやカッティングにこだわったエスプリ溢れる洋服は、世界中の人々に長く愛され続けています。

アニエスベー自身はアートや映画、音楽との関わりも深く、2020年2月にはアニエスベー財団・基金が運営する文化複合施設「La Fab.」がパリにオープン。日本でも青山のアニエスベー ギャラリー プティックを運営しています。

持続可能性（サステナビリティ）への意識も高く、特に2003年からサポートしている海洋探査船タラ号を通じ環境問題にも積極的に取り組んでいます。

HP : <https://www.agnesb.co.jp/> instagram : @agnesb\_officiel



### ■ RITUEL (リチュエル) 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温度、水分量、弾力など細やかに調整をしながら、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](mailto:oyama@flavorworks.co.jp)

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)