

Press Release

 2022年6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)」
 「Aimer La Provence」プロヴァンス地方の食卓をイメージした夏の新作を7月6日(水)発売
 爽やかな酸味と風味のレモンや、色鮮やかな夏野菜をふだんに使用したラインナップが登場



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、夏季限定商品を7月6日(水)より販売開始いたします。

■夏のバケーション地、南仏・プロヴァンス地方の食文化から着想を得た新作が登場

今回のRITUELの新作は、フランスで人気のバカンス地である、プロヴァンス地方の夏の食卓からインスピレーションを受けた新作を夏季限定で展開します。

陽光をたっぷり浴びたレモンを使用した「エスカルゴ」や、ハーブとチーズを使用したアペリティフにも最適な「サクリスタン」などシグネチャーアイテムの他、色鮮やかな夏野菜をたっぷり使った定番料理「ニース風サラダ」をイメージした「タルティエヌ」など、プロヴァンスの夏の食卓を思わせるラインナップが揃います。いずれもしっかりと冷やしたロゼワインとのペアリングとともに、青い海と空、眩しい日差しやのどかな田園風景を思い浮かべながら、地中海の風を感じるひと時をお過ごしください。

販売概要

販売期間:	2022年7月6日(水)～8月31日(水) 予定		
展開店舗:	RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店		
展開商品:	エスカルゴ・シトロン		¥410
	サクリスタン・プロヴァンサル		¥380
	バゲット・プロヴァンサル		¥778
	ブリオッシュ・トロペジエンヌ		¥390
	RITUEL ツイトローネ・シュトレン		¥1,296

【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%税込表示



Escargot Citron

エスカルゴ・シトロン

¥410

フランス産醗酵バターを使用した生地にレモンピールを巻き込み焼き上げました。



Sacristain Provençal

サクリスタン・プロヴァンサル

¥380

フランス産バターを折り込んだ生地にハーブ、パルメザンチーズを入れ焼き上げました。



Baguette Provençal

バゲット・プロヴァンサル

¥778

南仏プロヴァンス・ニース風タルティーヌ。ポテトベースに彩り野菜、ツナ、オリーブ、ローズマリー、バジルをトッピングしました。



Brioche Tropézienne

ブリオッシュ・トロペジエンヌ

¥390

ホイップクリームとカスタードクリームをサンドしました。冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。



Zitron Stollen

RITUEL ツイトローネ・シュトレン

¥1,296

ドイツの伝統的な発酵菓子にレモンとレーズンを入れました。冷やして薄くスライスしてお召し上がり下さい。

【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)

■ 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

【株式会社バイクルーズ】

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、親子井ごつつ食べなはれ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)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)