

Press Release

2022年10月吉日

株式会社ベイクルーズ

暮らしを彩るブーランジェリー「BOUL'ANGE（ブール アンジュ）」

秋冬に楽しみたい「パン飲み」にぴったりな新作が11月1日（火）販売開始

ワインとのペアリングを心ゆくまで楽しむ。素材の味わいが引き立つ“ツマミになるパン”が4種類登場



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、オリジナルブーランジェリー「BOUL'ANGE（ブール アンジュ）」は、ワインが美味しい季節に向けた新作を11月1日（火）より販売開始いたします。

■ 素材本来の味わいを生かした、秋冬の食卓を彩る“ツマミになるパン”が登場

今シーズンの新作は“ツマミになるパン”をテーマに、昨今話題の“パン飲み”にぴったりな、小麦の風味を感じる生地とワインのペアリングが楽しめるラインナップを4種類取り揃えました。

「白コショウと生ハム、チーズバゲット」は、ブール アンジュ オリジナルバゲットの生地に、生ハム、白コショウ、グリュイエールチーズを練り込み、リングの形に焼き上げた一品。果実味のあるフルーティーなロゼと好相性で、カジュアルに食べたいサイズにちぎってお楽しみいただけます。

また、2種のオリーブとセミドライトマトを練りこみ、ジューシーな酸味と塩味が際立つ「ドライトマトとごろごろオリーブのリュスティック」は、キリッと辛口のリースリングなどの白ワインとぴったりです。

また、薄く伸ばしたフォカッチャ生地に、ブリー、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、ミックスチーズを加え、丸みのある甘さのハチミツでまとめ上げた「4種チーズのフォカッチャ」や、たっぷり卵を使ったブリオッシュ生地の中に、6種の野菜と香辛料を煮込んだフォンドボーとトマトの酸味を加えた自家製ビーフシチューを包み、キューブ型に焼き上げた「ビーフシチューパン」が登場。どちらもフルボディの赤ワインとのペアリングをお楽しみください。

新商品概要

販売開始日： 2022年11月1日（火）
展開店舗： BOUL'ANGE 全店舗
公式オンラインショップ（BAYCREW'S FOOD MARCHE）
<https://baycrewsfood.base.ec/categories/3077321>

【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

E-mail：boulange_pr@baycrews.co.jp Mobile：070-3183-3785(直通) Tel：03-5728-4616(代表)

11月の新商品詳細

※ 8%税込表示



ドライトマトとごろごろオリーブの
リュスティック

Large ¥486 / Small ¥216

ドライトマトの酸味とオリーブの塩味が際立つワインにぴったりな一品です。



4種チーズのフォカッチャ

¥324

フォカッチャ生地を使用し、4種のチーズ“モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ブリー・ミックス”を巻き込み、焼き上げました。



白コショウと生ハムのリングエビ

¥368

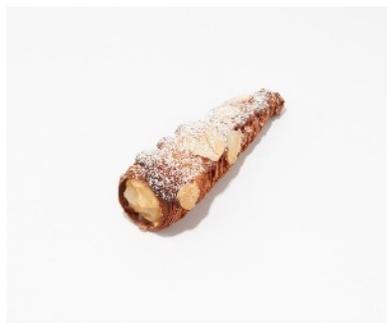
生ハム、グリュイエール、白コショウを練りこんだ生地をリングの形に焼き上げました。



ビーフシチューパン

¥389

コクのあるビーフシチューを、もっちりとした生地で包んでキューブ型に焼き上げました。



クロワッサンコロネ ラフランス

¥378

アーモンドクリームを絞って焼き上げたクロワッサンコロネにジューシーな洋梨クリームをたっぷり詰めました。

BOUL' ANGE (ブールアンジュ) とは

「BOUL' ANGE」は、ベイクルーズ初のオリジナルブールアンジェリーとして2017年6月に誕生し、現在全国に13店舗を展開中です。(2022年8月31日時点)店名を冠したこだわりの食パンは、トースト専用の「Pain de mie “Boul”(パンドミ “ブール”）」と、生食専用の「Pain de mie “Ange”(パンドミ “アンジュ”）」の2種類を展開。加えて、1日に3,000個を売り上げる人気NO.1の「クロワッサン」など、どんなシーンでも楽しめる豊富なラインナップをご用意しています。

HP: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/boulangue.html> Instagram: @boulangue.jp



【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

E-mail : boulangue_pr@baycrews.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)

SHOP INFORMATION

日本橋店	住所: 東京都中央区日本橋室町1-5-5 コレド室町3 B1F	TEL:03-3277-6022
池袋東武店	住所: 東京都豊島区西池袋1-1-25 B1F	TEL:03-5396-7072
等々力店	住所: 東京都世田谷区等々力7-4-19	TEL:03-5752-0666
新宿サザンテラス店	住所: 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内	TEL:03-5302-2282
JR名古屋高島屋店	住所: 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ1F	TEL:052-566-3980
ジャズドリーム長島店	住所: 三重県桑名市長島町浦安368 三井アウトレットパークジャズドリーム長島	TEL:0594-86-7530
大同生命札幌ビル店	住所: 北海道札幌市中央区北三条西3丁目1-1 ミレドB1F	TEL:011-522-5078
福岡大博多ビル店	住所: 福岡県福岡市博多区博多駅前2-20-1 大博多ビル 1F	TEL:092-432-1580
渋谷東急フードショー店	住所: 東京都渋谷区渋谷道玄坂1-12-1 渋谷 東急フードショー① 1階	TEL:03-3477-4747
東京ドームシティ ミーツポート店	住所: 東京都文京区後楽1-3-61 東京ドームシティ ミーツポート 1階	TEL:03-3818-5011
新静岡セノバ店	住所: 静岡県静岡市葵区鷹匠一丁目1番1号 新静岡セノバ 地下1階	TEL:054-266-7419
バイクルーズストア 仙台店	住所: 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台II	TEL:022-355-2573

<オンラインショップ>

BAYCREW'S FOOD MARCHÉ

<https://>

baycrewsfood.base.ec

【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、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)バイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR

E-mail : boulang_pr@baycrews.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)