

Press Release

2022年11月29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)」
待ち遠しいクリスマスを楽しむ季節の定番商品が12月1日 (木) 発売

毎年ご好評の家族で楽しめるアルコール不使用のシュトレンの他に定番のクグロフなども登場



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、12月1日(木)よりクリスマスを楽しむ季節の定番商品を発売いたします。

■家族全員で楽しめる風味豊かな「BOUL'ANGEオリジナルシュトレン」登場

12月のみの限定販売で毎年ご好評いただいている「BOUL'ANGEオリジナルシュトレン」は、北海道産の牛乳とクロワッサンにも使用している「よつ葉バター」をふだんに使用し風味豊かに仕上げた生地をベースに、アルコール不使用ながらもアーモンドとドライフルーツをしっかりと感じられる味わいに仕上げています。アルコール不使用なので、お子様やアルコールが苦手な方など、どなたでも美味しくお召し上がりいただけます。また、気軽にお買い求めいただけるよう、小ぶりのサイズをご用意しています。

クリスマスという神聖な日の待ち遠しさや、「1日1日を楽しみに過ごせるように」とドイツで14世紀から始まった伝統行事であるシュトレン。時間がたつごとに感じられる、「BOUL'ANGEオリジナルシュトレン」の風味の変化をぜひご家族でお楽しみください。

■フランス定番菓子「BOUL'ANGEオリジナルクグロフ」なども登場。

フランス国王ルイ16世の王妃「マリー・アントワネット (Marie Antoinette)」がこよなく愛したお菓子として有名なフランス東部のアルザス地方の発酵菓子「クグロフ」。BOUL'ANGEではココアを練り込んだオリジナルのクグロフ生地にジャンドゥーヤ (ペースト状にしたヘーゼルナッツとチョコを混ぜたもの) を包んでアレンジしました。伝統的な陶器のクグロフ型で丁寧に焼き上げることで、ふんわりとした仕上がりを実現しました。

プチサイズには、ブリオッシュ生地にホワイトチョコ・アラザン (銀色の粒状の製菓材料) ・ドライいちごのトッピングをあしらひ、イルミネーションを思わせる煌びやかな一品に仕上げています。また、シナモンの香りがかぐわしい生地の上にラズベリージャムをのせ、格子状に生地を重ね合わせて焼きあげた「リンツァートルテ」や、寒い冬にはほっこりと温まるクロワッサンを使った総菜パン「ラザニアのクロックムッシュ」、ブール生地で包んだ「クラムチャウダーブレッド」がラインナップ。クリスマスの食卓を彩る商品を取り揃えました。

新商品概要

販売開始日： 2022年12月1日 (木)

展開店舗： BOUL'ANGE 全店舗

公式オンラインショップ (BAYCREW'S FOOD MARCHE) ※ 一部商品

<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)

■商品詳細 (12/1発売)

※ 8%税込表示

**BOUL'ANGE オリジナルシュトレン ¥1,620**

北海道産牛乳とよつ葉バターを使用し風味豊かに仕上げた生地には、ドライフルーツとマジパンを加え焼き上げています。シュトレン発祥の地とされるドイツでは、イエス・キリストの降誕を待ち望むアドヴェントの期間（11月30日に最も近い日曜日からクリスマスイブまでの約4週間）にゆっくり時間をかけてシュトレンを食べる習慣があります。クリスマスに向けて、時間が経つごとに熟成されるマジパンのしっとり感、アーモンドの風味と甘み、ココの変化を楽しみください。

**クグロフ ¥1,296**
クグロフ プチ ¥281

ブリオッシュ風のココア生地にジャンドゥーヤ(ヘーゼルナッツとチョコのフィリング)を包み、丁寧に焼き上げました。

**ホワイトクグロフ プチ ¥389**
クグロフ型で焼き上げてデコレーションした、クリスマスバージョンのブリオッシュ。**リンツァートルテ**
ホール ¥1,944 1/4カット ¥497
オーストリアのリンツ発祥。シナモンを入れた生地にはアーモンドクリームと甘酸っぱいラズベリージャムを挟んで焼き上げました。**クラムチャウダーブレッド ¥389**
※12月中旬発売

人気の食パンブール生地でクラムチャウダーフィリングを包み、ブロッコリーと人参で彩りよく仕上げました。

**ラザニアクロックムッシュ ¥605**

特製ミートソースを絡めたショートパスタ、ベシャメルでラザニア風に仕上げました。

BOUL' ANGE (ブールアンジュ) とは

「BOUL' ANGE」は、バ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12店舗を展開中です。(2022年11月21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、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: @boulange.jp



SHOP INFORMATION

日本橋 コレド室町3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
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
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
錦糸町店	住所: 東京都墨田区錦糸1-2-47 テルミナ2 1F	TEL:080-4178-1644
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
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 2階	TEL:022-355-2573
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
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
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
BOUL' ANGE FOOD TRUCK		TEL 070-3273-5884
<オンラインショップ>		
BAYCREW'S FOOD MARCHE	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、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 : boulange_pr@baycrews.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)