

Press Release

2022年12月8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）」

“王様のお菓子”を意味するフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」12月26日（月）より発売

毎年定番の人気商品「プレーン」のほか、「ブラック・ピスタチオ」が新登場



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26日（月）より2023年のガレット・デ・ロワを販売いたします。

■ 毎年ご好評のアーモンドを感じる「プレーン」と、カカオ生地を使った新作「ブラック・ピスタチオ」が登場

毎年ご好評のBOUL'ANGEのガレット・デ・ロワは、定番の「プレーン」に加えて、新作「ブラック・ピスタチオ」をご用意。どなたでもお試しください直径約15cmという小ぶりのサイズ感と、お求めやすい価格にて今年もご提案します。皮付きアーモンドとラム酒で香り豊かに仕上げたアーモンドクリームを、バター香るリッチなパイ生地であっふりと包んだ「プレーン」。そして、新作「ブラック・ピスタチオ」は、ココア生地、2年に一度しか収穫されない希少価値が高いシチリア産ピスタチオを使用したペーストと、オリジナルアーモンドクリームを混ぜ合わせたフィリング、ラズベリージャムを包み焼き上げた逸品。そしてクリームには、煮詰めた濃厚なラズベリーの風味と、木いちごのプチプチとした食感が残るラズベリージャムを合わせることで、絶妙なバランスの新作ガレット・デ・ロワが誕生しました。

■ ガレット・デ・ロワとは

フランスで公現祭（エピファニー）に楽しむ伝統的な焼き菓子として新年の食卓に並び、“王様のお菓子”の愛称で親しまれている「ガレット・デ・ロワ」。切り分けたピースから、パイの中に忍ばせた幸福のフェーブが当たった人は、紙の王冠をかぶり、その日1日王様としてテーブルを囲む人々から祝福を受け、さらに1年が幸せに過ごせると言われています。ぜひ、BOUL'ANGEのガレット・デ・ロワで新年の運試しと共にフランスの食文化をお楽しみください。

新商品概要

販売開始日： 2022年12月26日（月）
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)

■ 新商品詳細

※ 8% 税込表示



ガレット・デ・ロワ (プレーン)
ホール ¥1,620 1/4カット ¥405

皮付きのアーモンドとラム酒で香り豊かに仕上げたアーモンドクリームをバター香るリッチなパイ生地であっぷりと包みました。



ガレット・デ・ロワ (ブラック・ピスタチオ)
ホール ¥1,922 1/4カット ¥486

ココア生地には香りとコクのあるオリジナルアーモンドクリームと、2年に一度しか収穫されない希少価値の高いピスタチオを使用したなめらかなピスタチオペーストをあっぷりと包んだ逸品。



ピスタチオクリームブロンテ 190g ¥2,000

2年に一度しか収穫がない非常に希少価値の高いシチリア島ブロンテ産のピスタチオをあっぷりと使ったピスタチオクリームが登場。エトナ火山山麓にあるブロンテ村で収穫されるピスタチオはミネラルを多く含み濃厚な味わいが特長です。ブロンテ産のピスタチオの豊かな味と香りを存分にお楽しみください。



2023年フェーブ

パイの中に忍ばせた幸福のフェーブが当たった人は、紙の王冠をかぶり、その日1日王様としてテーブルを囲む人々から祝福を受け、さらに1年が幸せに過ごせると言われています。BOUL' ANGEの定番商品「クロワッサン」を形どったフェーブでぜひ新年の運試しを。

【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)

■ 新商品詳細

※ 8%税込表示

**紅抹茶テリーヌ** **¥2,700** ※一部店舗限定

宮崎薩摩園の紅抹茶を使用したショコラテリーヌ。チョコレート、生クリーム、バター、卵を丁寧に乳化させ、低温でじっくりと湯煎焼きすることで、生チョコレートのような滑らかな食感を生み出しました。濃厚なカカオとバターのリッチな味わいと、紅抹茶の甘味と苦みのバランス、豊潤な香りが際立つ逸品です。

冷やすことで生チョコレートのような凝縮感を、常温に戻すことで柔らかくなめらかな食感とより引き立つ紅抹茶の香りをお楽しみいただけます。

薩摩園紅抹茶とは



薩摩園鎌田茶業は45年前に創業し、現在の社長が初代となる。サラリーマン出身の社長は「茶業の中だと鎌田茶業は歴史の浅い会社。だからこそ、アイデアとチャレンジ精神で自社ならではのものを作りたい」という思いで、商品開発に挑戦。2019年に鎌田茶業が販売を始めた和紅茶の魅力に惹かれ、紅茶からの抹茶開発に至った。完成までの道のりは決して平坦ではなく、茶の木を育てるところから始まり、土の成分や育て方に試行錯誤しながら、長い年月をかけて「紅抹茶」を完成させた。現在、宮崎県内に4店舗を展開し、その内の1店舗ではカフェも運営している。

薩摩園鎌田茶業 HP:<https://satsumaen.com/>

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/boulangage.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	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	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 ごっつ食べなはれ、親子丼 ごっつ食べなはれ

【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)