

Press Release

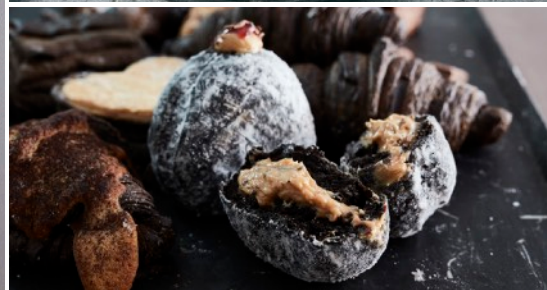
2023年1月5日

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）」

濃厚なチョコレートを堪能できる冬の新品を1月11日（水）より発売

人気商品「ショコラキューブ」に加え、「ショコラ・ソシソン」など新品も多数ラインナップ



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、1月11日（水）より濃厚なチョコレートを味わう冬の新品を販売します。

■濃厚なチョコレートをたっぷり味わえるバリエーション豊富なラインナップ

今年のチョコレートフェアでは、アンジュ食パン生地にチョコチップを練り込み、生チョコクリームを包んで焼き上げた「ショコラキューブ」や、ドライフルーツ入りのココア生地でミルクチョコを包んだかわいいハート型の「ハートのブリオッシュ」など、バレンタインシーズンにもぴったりな人気商品をラインナップ。また、ココアクロワッサン生地に、ビターチョコと甘酸っぱい完熟イチゴを包み焼き上げた「ミニショコラクイニーアマン」も、ちよっぴり甘いものが食べたいときにピッタリな一口サイズでご用意しました。

■定番商品の進化系「ブラックパンオショコラ」や自家製プラリネクリームを楽しむ「ブラックドーナツ」

定番のクロワッサン生地にココアを練りこみ、フランス・バリー社のチョコレートをはさんで焼き上げた「ブラックパンオショコラ」。口いっぱいに広がるチョコレートの甘さとバターの香りを存分に感じていただけるこの時期限定の新品です。そして、チョコレートを練り込んだ生地に自家製プラリネクリームをたっぷり絞り、アクセントにいちごオレンジジャムと削りチョコをトッピングした見た目も豪華な「ブラックドーナツ」も店舗限定で登場。一口目から感じる芳醇なカカオと果実のフルーティな味わいをぜひお楽しみください。

■フルーティで大人な味わいの「ショコラ・ソシソン」が店舗限定で登場

フランス語でサラミという意味のソシソン。BOUL'ANGEでは、濃厚なガナッシュに5種のドライフルーツと3種のナッツを贅沢に配合した、大人のチョコレート「ショコラ・ソシソン」を店舗限定でご用意。フルーティな味わいとチョコレートの濃厚さを存分に堪能できる逸品です。お酒とのペアリングを楽しんだり、冬のゆったりした時間にぜひご賞味ください。

新商品概要

販売開始日： 2023年1月11日（水）

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

※8%税込表示



ショコラキューブ ¥378

アンジュ食パン生地にチョコチップを練り込み、生チョコクリームを包んで焼き上げました。



ハートのブリオッシュ ¥378

ドライフルーツ入りのココア生地でミルクチョコを包み、パイ生地と合わせてかわいいハート型に。



チョコクロワッサン ¥324

ココアを練りこんだクロワッサン生地にホワイトチョコをはさんで焼き上げました。



ミニショコラクイニーアマン ¥195

ココアクロワッサン生地に、ビターチョコと甘酸っぱい完熟イチゴを包み焼き上げました。



＜新商品＞

ブラックパンオショコラ ¥324

ココアを練りこんだクロワッサン生地にフランス・バリー社のチョコレートをはさんで焼き上げました。



＜新商品＞

ブラックドーナツ ¥378

ミニブラックドーナツ ¥270

チョコレートを練り込んだ真っ黒な生地に自家製プラリネクリームをたっぷり絞り、アクセントにいちごオレンジジャムをトッピングしました。



＜新商品＞

ショコラ・ソシソン ¥2,160

濃厚なガナッシュに5種のドライフルーツと3種のナッツを贅沢に配合した大人のチョコレートです。

※日本橋店、池袋東武店、渋谷 東急フードショー店、新静岡セノバ店、JR名古屋高島屋店、福岡大博多ビル店での販売となります

【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)

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/boulang.html> Instagram: @boulang.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 : boulang_pr@baycrews.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)