

Press Release

2025年8月19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（ブル アンジュ）」
秋の味覚をパンで楽しむ。季節限定メニューを9月1日より販売！
さつまいもがたっぷり入ったバゲットや、パンプキンバターのクイニアマンが新登場！



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（ブル アンジュ）」は、秋の味覚を代表する「芋・栗・かぼちゃ」を主役にしたフェアメニューを9月1日より発売いたします。

■ 秋素材を贅沢に味わえる、限定フレーバーのクイニアマンやバゲットが登場！

今年の秋メニューは、ほくほくとした甘みとしっとりとした食感が魅力の、秋ならではの味わいをお楽しみいただける新作が登場。BOUL'ANGEの人気商品クイニアマンからは秋の限定フレーバー「パンプキンバターのクイニアマン」をご用意。キャラメリゼのほろ苦さとパンプキンバターの優しい甘さが溶け合うこの時期ならではの逸品です。「さつまいもとアールグレイのバゲット」はアールグレイの上品な香りが広がるバゲット生地、自家製さつまいもペーストとダイスをたっぷり巻き込んだ、奥行きのある大人な味わいが魅力的。はちみつと穀物を練り込んだライ麦入りのバゲット生地に、たっぷりの栗を練り込んだ「小麦ブラン&マロン」は素朴な生地の香ばしさと栗の自然な甘さが絶妙にマッチし、秋のティータイムにもおすすめです。また、昨年ご好評いただいた「スイートポテトクロワッサン」もご用意。クロワッサン生地に自家製サツマイモペーストとダイスを巻き込み焼き上げ、甘じょっぱさがクセになる特製のたれを塗り仕上げています。そのほか、ローストしたかぼちゃを特製ミートソースとベシャメルソースで包み込み、グラタン風に仕上げた、ランチにもぴったりの「かぼちゃとミートソースのグラタンキッシュ」や、ケーキのような見た目の「栗あんキュープ」や「さつまいもキュープ」など見て楽しい、食べておいしい秋のラインナップをご用意しております。この季節ならではの味わいをぜひお楽しみください。

■ 新商品概要

販売開始日：2025年9月1日（月）

展開店舗：BOUL'ANGE 全店舗

※商品により展開店舗が異なりますのでご注意ください

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

<https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange>

【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：food_press@baycrews.co.jp

Mobile：090-6517-9536(直通)

Tel：03-5728-4616(代表)

■ 商品ラインナップ (一部)

※8%税込表示



パンプキンバターのクイニーアマン ¥ 378

表面のキャラメリゼはパリッと香ばしく、中にはコク深いパンプキンバターを使用。この季節だけの特別なフレーバーです。



スイートポテトクロワッサン ¥ 389

クロワッサン生地にサツマイモを巻き焼き上げ、特製のタレを塗り仕上げた秋限定の味。



さつまいもとアールグレイのバゲット ¥ 378

茶葉を混ぜ込んだバゲット生地に、自家製さつまいもペースト、さつまいもダイスを巻いて焼き上げました。



栗あんキューブ ¥ 411

クロワッサン生地の中に栗餡、クリームを詰めたケーキのようなデニッシュ。



さつまいもキューブ ¥ 389

クロワッサン生地の中に焼き芋餡、カスタードホイップを詰めたケーキのようなデニッシュ。

※10月1日から販売開始



小麦ブラン&マロン ¥ 486

はちみつ、穀物を練りこんだライ麦入りバゲット生地に「栗」をたっぷり入れました。



カヌレかぼちゃ ¥ 335

かぼちゃ味のカヌレにかぼちゃのチョコでコーティングしたかぼちゃづくしの一品。



ドーナツマロン ¥ 432

マロンを使用した自家製クリームを、歯切れのよいふんわり生地に絞りました



かぼちゃとミートソースのグラタンキッシュ ¥ 519

ローストしたかぼちゃを特製ミートソースとベシャメルソースでグラタン風に仕上げました

BOUL'ANGE（ブルアンジュ）とは

「BOUL'ANGE」は、ベイクルーズ初のオリジナルブルーランジェリーとして2017年6月に誕生し、現在全国に16店舗を展開中です（2025年8月20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”（バンド ミ “ブル”）」と、生食専用の「Pain de mie “Ange”（バンド 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/boulange.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
新宿店（9/2オープン）	住所: 東京都新宿区新宿4-1-7 1F	TEL:03-683-53006
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
ルミネ有楽町店	住所: 東京都千代田区有楽町2-9-1 ルミネストリート内	TEL:03-6627-2509
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
ラスカ茅ヶ崎店	住所: 神奈川県茅ヶ崎市元町1-1 ラスカ茅ヶ崎 3F	TEL:0467-73-8559
あざみ野ガーデンズ店	住所: 神奈川県横浜市青葉区大場町704-30 東急あざみ野ゴルフガーデン内 1F	TEL:045-901-2766
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
ベ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
天神地下街店	住所: 福岡県福岡市中央区天神2-地下1-12番街	TEL:080-3024-9952
<期間限定：2024年10月1日（火）～ 期間限定 >		
品川エキュート店	住所: 東京都港区高輪3丁目26-27	TEL:090-6479-6651
<オンラインショップ>		

BAYCREW'S FOOD MARCHE

<https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange>

【株式会社ベイクルーズ】

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、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、eggslut、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、お弁当 ごつつ食べなはれ、Butter、BAYCREW'S FOOD MARCHE、やきにく 山笑ふ、THE STAND feel so good(s)、J.S.BURGERS Jr.

【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：food_press@baycrews.co.jp Mobile：090-6517-9536(直通) Tel：03-5728-4616(代表)