

BOULANGERIE PÂTISSERIE CAFÉ



2025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)」 心弾む、ホリデーシーズンにぴったりな限定商品を11月1日より順次販売!

毎年人気のシュトレンをはじめ、クグロフやパネットーネなどがラインナップ



株式会社ベイクルーズ(本社:東京都渋谷区、取締役CEO:古峯正佳)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、11月1日(土)より「シュトレン」や「パネットーネ」をはじめとした、ホリデーシーズンの特別なひとときを彩る限定商品を販売いたします。

# ■ 子供から大人まで、家族みんなで楽しめるオリジナルシュトレン

北海道産の新鮮な牛乳と風味豊かなバターをたっぷりと使用し、しっとりと焼き上げたBOUL'ANGEオリジナルシュトレン。5種のドライフルーツとマジパンを丁寧に練り込み、素材の風味を生かしたやさしい甘さに仕上げました。アルコールを使用していないため、お子さまから大人の方まで、家族みんなで安心してお楽しみいただけます。コク深い生地にドライフルーツの甘酸っぱさ、マジパンのなめらかな口どけが重なり、ひと口ごとに豊かな味わいをご堪能ください。今年はブランドロゴを大胆にあしらった、印象的なデザインが目をひくパッケージでご用意いたします。テーブルを彩るだけでなく、ギフトとしてもおすすめの一品です。



### ■ <u>今年はシチリア産レモン「チェドロ」を使用した特別なパネットーネをご用意</u>

イタリア発祥の伝統的な発酵菓子で、現地ではクリスマスまでの4週間、毎日少しずつ切り分けて楽しむのが習わしのパネットーネ。今年はシチリア産レモン「チェドロ」を使用した特別仕様でご用意いたしました。レーズンには「金運」、オレンジには「愛」、チェドロ(シトロン)には「健康と永遠」の願いが込められた、この時期ならではの特別な一品です。日を追うごとに深まるドライフルーツの味わいや、芳醇な香りとともに、クリスマスまでのひと時をお楽しみください。

#### ■ ホリデーシーズンの食卓を華やかに彩るクグロフも登場

王冠のような形と柔らかな曲線が印象的な、フランス・アルザス地方の伝統菓子クグロフ。ホリデーシーズンの食卓を華やかに彩る一品です。しっとりとしたココア風味の生地に、香ばしいヘーゼルナッツと濃厚なチョコレートフィリングをたっぷり包み込み、丁寧に焼き上げました。ひと口ごとに広がるチョコレートの深い甘みとナッツの香ばしさが絶妙に重なり、冬のティータイムや贈りものにもふさわしい上品な味わいに仕上げています。

## 商品概要

Press Release

商品概要 : BOUL'ANGE Holiday fair 2025

販売開始日:第一弾 11月1日(土)/第二弾 12月1日(月)

展開店舗 : BOUL'ANGE 全店

BOUL'ANGE 公式オンラインショップ (<a href="https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange">https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange</a>)

## 【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)

BOULANGERIE PÂTISSERIE CAFÉ



## ■ 商品ラインナップ(一部)







## BOUL'ANGE オリジナルシュトレン ¥1,512 (税込み)

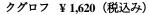
北海道産の新鮮な牛乳と風味豊かなバターをたっぷりと使用し、しっとりと焼き上げたBOUL'ANGEオリジナルシュトレン。5種のドライフルーツとマジパンを丁寧に練り込み、素材の風味を生かしたやさしい甘さに仕上げました。

※11月1日(土)販売開始

# パネットーネ ¥ 2,700 (税込み)

イタリア発祥の伝統的な発酵菓子パネットーネ。今年はシチリア産レモン「チェドロ」を使用した特別仕様でご用意いたしました。レーズンには「金運」、オレンジには「愛」、チェドロ(シトロン)には「健康と永遠」の願いが込められた、この時期ならではの特別な一品です。

※11月14日(金)販売開始



しっとりとしたココア風味の生地に、香ばしいヘーゼルナッツと濃厚なチョコレートフィリングをたっぷり包み込み、丁寧に焼き上げました。ひと口ごとに広がるチョコレートの深い甘みとナッツの香ばしさが絶妙に重なり、上品な味わいに仕上げています。

※11月1日(土)販売開始



**ティラミスクロワッサン ¥476** ほろ苦いコーヒーとマスカルポーネ で仕上げたティラミス風のクロワッ

※11月1日(土)販売開始

サン。



チョコプチクグロフ ¥422

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。

※11月1日(土)販売開始



プチクグロフ ¥314

ココア風味の生地にヘーゼルナッツ とチョコのフィリングを包み、焼き 上げたプチサイズのクグロフ。

※11月1日(土)販売開始



ラザニアムッシュ ¥616

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。

※12月1日(月)販売開始



クロワッサンコロネホワイトチョコ ¥432

ザクザクのチョコクランチをイメージしたヘーゼルナッツとホワイト チョコのクロワッサンコロネ。

※12月1日(月)販売開始



クロワッサンコロネティラミス ¥400

自家製マスカルポーネクリームを絞り、ほろ苦いコーヒーをまぶしたクロワッサンコロネです。

※12月1日(月)販売開始



BOULANGERIE PÂTISSERIE CAFÉ



#### 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ランジェリーとして2017年6月に誕生し、現在全国に18店舗を展開中です(2025年10月24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/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	住所:東京都新宿区新宿4-1-7 1F	TEL:03-6835-3006
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
相模大野店	住所:神奈川県相模原市南区相模大野3丁目8-1 ステーションスクエア A館 3階	TEL:042-716-6190
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名古屋髙島屋店	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
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: 杉村 茂取締役CEO: 古峯 正佳

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、咖喱屋ボングー、

RITUEL CAFÉ、おむすび ごっつ食べなはれ、お弁当 ごっつ食べなはれ、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)