

## ブーランジェリー「BOUL' ANGE」

秋の味覚“栗”を芳醇な香りの“ラム酒”でリッチに仕上げた  
「栗とアプリコットのデニッシュ」など秋限定メニューが新登場

▲メインイメージ「栗とアプリコットのデニッシュ」

ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)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、9月5日(木)より、“栗”をはじめとした秋の味覚を、少し大人のテイストにアレンジした季節限定メニューをBOUL' ANGE全店で発売します。

メインとなる「栗とアプリコットのデニッシュ」は、渋皮マロンとアプリコットのコントラストが可愛いデニッシュ。中には、コクのあるアーモンドクリームと芳醇なラム酒のクリームを絞り入れました。優しい甘さのデニッシュとリッチテイストなクリーム、そしてアプリコットの酸味に、大粒の栗の食感が楽しめる一品です。

さらに、栗を使ったメニューとして、「シャテーニュ」と「ヴィエノワグルマンラムレーズン」が登場。フランス語で“栗”を意味する「シャテーニュ」は、もちもちの求肥と栗餡の中に、大粒の栗がまるまるひとつ入った一品。栗の形に成形された生地には、はちみつが練りこまれており、焼き上げることで秋を感じる香ばしい香りが漂います。また、ファンの多い「ミルクヴィエノワ」をラムレーズン風味にアレンジした「ヴィエノワグルマンラムレーズン」は、生地に栗を練りこみました。ほんのりとした栗の甘味と、つぶつぶ食感を楽しめます。

その他、秋の味覚を代表する「サツマイモ」や「きのこ」、「カボチャ」などを使用したメニューが加わります。食欲の秋にぴったりな具材たっぷりの新商品をお楽しみください。

## BOUL' ANGE 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10店舗を展開中です。(2019年9月時点)

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、1日に1,000個を売り上げる人気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: <http://boulange.baycrews.co.jp/> Instagram: @boulange.jp



## ■商品概要

展開期間: 9月5日(木)~10月末予定

展開商品:

※価格は全て税抜きです。  
※取り扱い商品は店舗・時期によって異なります。詳細は店舗にお問い合わせ願います。

## 栗とアプリコットのデニッシュ

¥280+tax

アーモンドクリームとラム酒が薫るクリームを絞り、渋皮マロンとアプリコットを乗せたデニッシュ。甘さと酸味のバランスをお楽しみください。



## シャテーニュ

¥250+tax

はちみつと香ばしい香りの生地に栗餡と求肥を入れ、栗をごろっと包みました。



## ヴィエノワグルマンラムレーズン

¥280+tax

栗を練りこんだヴィエノワに、ラム酒に漬けたレーズンをミルククリームに入れ、絞りました。少し大人向けの味に仕上がっています。



## キノコと長芋のフォカッチャ

¥380+tax

きのこの香りと長芋のしゃきしゃきした食感を楽しめるフォカッチャ。パンズには、かぼちゃを練りこみ、風味豊かに仕上げました。



## スモークサーモンとネギ味噌のクロックムッシュ

¥450+tax

スモークサーモンとレンコンをサンドし、相性の良いネギ味噌ソースをアクセントにトッピングしました。



## スイートポテトとコーヒーのブリオッシュ

¥250+tax

卵とバターをたっぷり使ったブリオッシュ生地に、自家製スイートポテトフィリングを包み、仕上げにコーヒーのそぼろをかけて香り高く焼き上げました。



## 里芋とみょうがのキッシュ

¥380+tax

すりおろしレンコン入りのアパレイユに、里芋とツナ、チーズをトッピングし、グラタン風に焼き上げました。みょうがの食感と風味がアクセントの和テイストのキッシュです。



## ■SHOP INFORMATION

○渋谷店	住所: 東京都渋谷区渋谷1丁目14-11 1F	TEL: 03-6418-9581
○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
※9月13日リニューアルオープン		
○日本橋店	住所: 東京都中央区日本橋室町1-5-5	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
○仙台店	住所: 宮城県仙台市青葉区中央1-7-4 1F	TEL: 022-714-6323
○福岡パルコ店	住所: 福岡県福岡市中央区天神2-11-1 福岡パルコ新館 1F	TEL: 092-235-7454
○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
○等々力店	住所: 東京都世田谷区等々力7-4-19	TEL: 03-5752-0666
○JR京都駅店	住所: 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 JR京都駅構内西口改札内	TEL: 075-343-0210

## 運営会社概要

## 【株式会社フレーバーワークス】

設立: 2017年9月1日

本社所在地: 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド: J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL' ANGE FLIPPER'S、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、CAFÉ M、Roasted COFFEE LABORATORY、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、machi machi、eggslut