

Press Release

2020年12月吉日
株式会社フレーバーワークス

フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」
旬を迎える「ストロベリー」が主役の新作を12月26日（土）より販売
「RITUEL CAFÉ（リチュエルカフェ）」にも春の訪れを告げる、ベリーを使用した新作第一弾が登場



バ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)が展開するフレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」およびカフェ「RITUEL CAFÉ」（リチュエルカフェ）は、ベリーを使用した新作を12月26日（土）より販売します。

今回の新作は、「Fraise RITUEL（フレイズリチュエル）」をテーマに、まもなく旬を迎える瑞々しい「ストロベリー」を中心に使用した、春の訪れを告げるヴィエノワズリー3種と、ケーキ1種が登場します。

ブーランジェリー「RITUEL」では、まるでスイーツのような華やかなヴィジュアルのヴィエノワズリーが揃います。「クロワッサン・ガトー・フレイズ」は、クロワッサン生地に自家製カスタードとホイップクリームを合わせたクリームを絞りストロベリーをトッピングした一品。その他、ブリオッシュ生地にレアチーズケーキを合わせてストロベリーをトッピングした「ガトー・フロマージュ・フレイズ」や、フランス産バターを折り込んだパイ生地にフランボワーズクリームを巻き込み、フランボワーズグレーズとヘーゼルナッツで仕上げた「サクリスタンフランボワーズ」が登場します。フレッシュなストロベリーやラズベリーの、口いっぱい広がる甘酸っぱい風味と、素材本来の美味しさを引き立てたヴィエノワズリーとのマリアージュをお楽しみください。

また「RITUEL CAFÉ」では、この春ストロベリーを使用したケーキを順次展開。第一弾となる今回は、一足先に春を感じさせるベリーが主役のケーキ「ミックスベリーのフロマージュクリュ」が登場します。北海道クリームチーズを使用したレアチーズケーキに、ストロベリーを含むベリー4種を合わせました。クリームチーズの爽やかな酸味とコクと、ベリーそれぞれの個性が楽しめる一品です。

ホワイトとリチュエルのキーカラーを基調とした、爽やかな空間と、フレッシュな味わいの新作ケーキとともにゆったりとしたひと時をお過ごしください。

◆商品概要

すべて税別価格となります。

RITUELの新商品

※ 12/26 (土) ~1/31 (日)



左) クロワッサン・ガトー・フレーズ (伊勢丹新宿店限定) ¥463

右) クロワッサン・ガトー・フレーズ (日本橋高島屋店S.C.店限定) ¥463

クロワッサン生地に自家製カスタードとホイップクリームを合わせたクリームを絞りストロベリーをトッピングしました。



左) サクリスタン フランボワーズ ¥278

フランス産バターを折り込んだパイ生地にフランボワーズクリームを巻き込み、
フランボワーズグレースとヘーゼルナッツで仕上げました。

右) ガトー・フロマージュ・フレーズ ¥315

ブリオッシュ生地にレアチーズケーキを合わせてストロベリーをトッピングしました。

RITUEL CAFÉの新メニュー

※12/26 (土) ~展開予定



ミックスベリーのフロマーージュクリュ 1pc ¥920

北海道クリームチーズを使用したレアチーズケーキに、
ストロベリー、フランボワーズ、ブルーベリー、カシスのベリー4種を合わせました。

<販売中> 「RITUEL」のヴィエノワズリー職人が生み出したハイブリッドスイーツが登場



ブリュレクロワッサンシュー 1pc ¥269

フランスの伝統的な製パン技術を持つ「RITUEL」の職人が生み出した「クロワッサン」と「シュークリーム」を掛け合わせた、ハイブリッドスイーツが登場。丁寧に焼き上げたオリジナルクロワッサンの中には、自家製カスタードクリームと、生クリームをたっぷり絞り入れ、最後にトップをブリュレし、香ばしく仕上げました。ヴィエノワズリー店を原点とする「RITUEL」ならではの技術から生み出される新スイーツをお楽しみください。

■ RITUELとは

フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー「RITUEL」は、2015年に誕生、同年11月に青山フラッグシップショップをオープンした、ヴィエノワズリー店です。厳選された小麦や、山梨・黒富士農場の放牧卵、北海道産の牛乳、四季が織りなす旬の果物など、こだわりの素材を使ったパンを展開しています。フランスの古き良き伝統的な製パン技術のもとに生地温度、水分量、弾力など細やかに調整をしながら、生地を捏ねる以外の工程をすべて手作業で行っています。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan



■ RITUEL CAFÉとは

「RITUEL CAFÉ」は、フランス語で『習慣・儀式』という名を冠するブーランジェリー「RITUEL」が提案するカフェ。フランスのカフェを楽しむ文化のもとに生まれたケーキやスイーツ、時間帯に合わせてご用意したカフェメニューとともに上質なひとときをお届けします。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan



< SHOP INFORMATION >

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL : 03-5312-6883

RITUEL 日本橋高島屋店S.C.店

住所：東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋S.C. 新館B1F

TEL : 03-5542-1666

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ1 B2F

TEL : 03-6258-1336

< 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、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、Caeth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、machi machi、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンクー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ