

ブーランジェリー「BOUL' ANGE」
**“11ぴきのねこのまち”青森県三戸町産「葉とらず紅玉」
 を使用した期間限定メニューを11月5日(火) 発売！**



▲メインイメージ「りんごと柚子のデニッシュ」



▲ランチョンマットイメージ

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、11月5日(火)より、“11ぴきのねこのまち”青森県三戸町の特産品「紅玉」をふんだんに使用した季節限定メニューをBOUL' ANGE全店で発売します。

秋の味覚に欠かせない「りんご」を使用した新商品の開発にあたり、りんご本来の美味しさを堪能できる「葉とらずりんご」、中でも、かつて「日本一の紅玉」と呼ばれる貴重なりんごが収穫される青森県三戸町産のものを厳選し使用しました。“葉っぱをとらない”栽培方法で育てられた紅玉は、太陽の光を浴びた葉っぱで作られる栄養分と糖分が、りんご本体に限界まで注ぎ込まれ、紅玉の酸味を引き出す甘味の絶妙なバランスが特徴です。

メインとなる「りんごと柚子のデニッシュ」は、皮付きの紅玉を花びらに見立てた、見た目にも美しいデニッシュ。バニラとシナモンでソテーし、紅玉本来の豊かな甘味を引き立てました。紅玉の甘い蜜の風味と、アクセントに添えた柚子ピールのさわやかな香りが口いっぱい広がる一品です。

他にも、青森県三戸町の紅玉を使ったメニューとして、「りんごとゆり根のあんぱん」や「りんごとシナモンのモンブラン」などが登場。「りんごとゆり根のあんぱん」は、りんごの形に焼き上げたブリオッシュで、中には優しいハチミツの甘味を感じられる自家製ゆり根あんや、粒あん、ゆり根、角切りのりんごを具だくさんに包みました。また、「りんごとシナモンのモンブラン」は、「BOUL' ANGE」で人気のクロワッサン生地で作ったコルネに、りんごとシナモンが入ったキャラメルミルククリームを絞り入れました。まるで“焼きりんご”を思わせる、キャラメルの香ばしさと、シナモンの甘くスパイシーな香りをお楽しみいただけます。

なお、限定店舗では、青森県三戸町のまちづくりを推進する「三戸精品」のオリジナル商品を販売。里山の果樹園そのままの味を詰め込んだ「紅玉ジュース」や、たった20本しかない樹齢百年の紅玉ならではの、まろやかな酸味を堪能できる「百年紅玉ジュース」、BOUL' ANGEの食パンと相性抜群の「皮ごと紅玉ジャム」、「紅玉あつさりコンポート」と、紅玉の美味しさを存分に堪能できる品々がラインナップします。

また期間中、「BOUL' ANGE 等々力店」にて、青森県三戸町出身の漫画家・馬場のぼる氏の絵本の代表作「11ぴきのねこ」の絵本や特大ぬいぐるみの展示、イトインのお子様を対象にしたコラボランチョンマットをご用意します。今もなお子どもたちに愛される「11ぴきのねこ」の世界感をお楽しみください。

■商品概要(一部)

展開期間: 11月5日(火)~12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。りんごと柚子のデニッシュ

¥280+tax

皮付きのりんごを花びらに見立てた見た目にも美しいデニッシュ。バニラとシナモンでソテーで引き出される果実本来の甘味とアクセントに添えたゆずピールの爽やかな香りが特徴。

りんごとゆり根のあんぱん

¥300+tax

リッチなブリオッシュ生地、旬のゆり根と生クリーム・ハチミツ・バターで作った自家製のあんとしロップ漬けたゆり根、りんご、粒あんを包み焼き上げ、仕上げにアーモンドとミントをのせました。

りんごとシナモンのモンブラン

¥350+tax

りんごとシナモン入りのキャラメルミルククリームを中に絞り、シナモンの粉糖をして仕上げました。キャラメルの香ばしさがまるで“焼りんご”を思わせる一品。

りんごとカスタードクリーム
のキューブパン

¥280+tax

しっとりとした生地に自家製カスタードと、シナモンでソテーしたスライスりんごをたっぷり入れ、アーモンドスライスを付けて四角く焼き上げました。

りんごヴィエノワ

¥260+tax

角切りりんごを練りこんだヴィエノワに、たっぷりのりんごが入った爽やかなクリームを中に絞りました。果汁感たっぷりの一品。

キャラメルナッツクイニアマン

¥160+tax

クロワッサン生地にペカンナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、クルミの4種のナッツとビターキャラメルクリームを包み、焼き上げました。

ジャガイモとカマンベールのキッシュ

¥420+tax

ブリゼ生地にジャガイモベースのホワイトソースに、濃厚なカマンベールをのせて焼き上げ、ピンクペッパーを散らしました。

タンドリーチキンパンズ

¥500+tax

カレー粉を練りこんだ、もっちり食感のパンズに柔らかな特製タンドリーチキンをサンドし、レンコンとチェダーチーズをトッピングしました。



■「三戸精品」取り扱い商品概要

展開期間: 11月5日(火)~12月末予定

展開商品:

紅玉ジュース

¥1,180+tax

「里山の果樹園そのままの味」里山で小さな果樹園を営む山田さんの、地元で評判の美味しい紅玉を、完熟状態でそのまま絞りました。もぎたてにかぶりつく、あの美味しさです。

百年紅玉ジュース

¥2,500+tax

「樹齢百年のまろやかな酸味」里山で大切に育てられてきた、たった20本しかない樹齢百年の紅玉を、完熟状態でそのまま絞りました。比類ないまろやかな甘みと酸味です。

皮ごと紅玉ジャム

¥900+tax

「赤い皮の美味しさまで引き出しました」皮つきのまま四つ切りにした紅玉を、てんさい糖でコトコト煮詰めました。自慢の紅玉の美味しさをすべて生かし切った、果実感たっぷりのジャムです。

紅玉あっさりコンポート

¥850+tax

「里山の紅玉を薄味の蜜煮にしました」とれたての紅玉を食べやすくカットして、あっさりとした蜜煮にしました。さわやかな果実感をそのまま、またはヨーグルトなどとともにお楽しみください。



11ぴきのねことさんのへまち

絵本『11ぴきのねこシリーズ』で知られる、漫画家馬場のぼるさんは、1927年三戸町に生まれました。幼少のころから絵を描くのが好きで、三戸町には幼年期から青年期にかけて描いた三戸町の風景画や人物画、手描きのポスターなどが保管されています。

終戦後三戸町でさまざまな職業に就いたのち、1949年児童文学者白木茂氏のすすめにより漫画家になるために上京し、小学館の学年誌でデビューしました。

1950年『ポストくん』連載開始。1956年『ブタン』で第1回小学館漫画賞受賞。1973年『バクさん』『11ぴきのねことあほうどり』で文藝春秋漫画賞受賞。



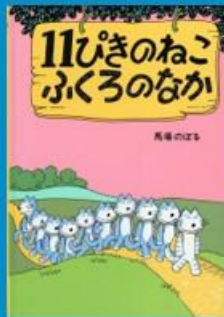
1985年絵巻えほん『11ぴきのねこマラソン大会』でポーロニャ国際児童図書展エルバ賞受賞。1993年第22回日本漫画家協会賞文部大臣賞受賞。1995年紫綬褒章受賞。1999年三戸町名誉町民。1967年初版刊行の『11ぴきのねこ』シリーズ絵本は計6冊刊行され、約430万部というロングセラーとして子どもたちに愛されています。2001年永眠。享年73歳。

現在三戸町では馬場のぼるさんの偉業をたたえ『11ぴきのねこ』によるまちづくりに取り組んでいます。町を歩くと各所で『11ぴきのねこ』たちに会えるかもしれません。



馬場のぼるさん(三戸町名誉町民)

アップルドームほのぼの館
「馬場のぼるの部屋」
三戸町大字川守田字元本平8-1
TEL0179-20-1500(休館日年末年始)



11ぴきのねこシリーズ(馬場のぼる作 こぐま社刊)

【青森県三戸町・さんのへまち】

青森県三戸郡三戸町は、岩手県との県境に位置する人口1万人弱の町。盆地が生み出す昼夜の大きな寒暖差が、りんご、さくらんぼ、ぶどう、桃などの果樹栽培に好条件となり、町の名産となっています。

【三戸精品】

「なんぶの首都の志」のもとに、「里山農産達人団」によってはぐまれ、手づくりされ続けてきた産品を、「ニッポン里山遺産」として改めて光を当て、全国・世界の都市生活者に「おいしさ・楽しさ・健康」を届けるため、安全・安心・ナチュラルな商品を展開しています。

三戸町 



三戸精品
PRIDE OF SANNOHE

- ・三戸町 HP : <https://www.town.sannohe.aomori.jp>
- ・(株)SANNOWA HP : <http://sannowa.co.jp>
- ・三戸精品 HP : <http://sannohe-seihin.jp>

BOUL' ANGE(ブールアンジュ) とは

「BOUL' ANGE」は、ペ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10店舗を展開中です。(2019年11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

■ 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
○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、FRANZÉ 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