

ブーランジェリー「BOUL' ANGE」 いつもの日常をちょっと特別にする ホリデーシーズン限定商品を12月3日(火)より順次発売



▲中央)シュトーレン、右奥)クグロフ

ペ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、いつもの日常を少し特別にするホリデーシーズン限定商品12月3日(火)より順次発売します。

＜12月3日(火)発売開始＞クリスマスまでのアドヴェントを楽しむ、ヨーロッパの伝統的なメニューが登場

クリスマスを待つ4週間のアドヴェント(待降節)に少しずつ楽しみたい、BOUL' ANGEオリジナルブレンドのスパイスを使用した「シュトーレン」や、リッチなブリオッシュ生地にジヤンドゥーヤを包み丁寧に焼き上げた「クグロフ」など、ヨーロッパの伝統的なお菓子を、BOUL' ANGE風アレンジしたメニューがラインナップします。

＜12月23日(月)～25日(水)の3日間限定販売＞華やかなBOUL' ANGEのオリジナルクリスマスケーキが登場

限定店舗にてBOUL' ANGEオリジナルクリスマスケーキを予約販売します。日本橋店、等々力店、仙台店限定の「ドームフロマージュ」は、2種のチーズムースと、アクセントにラズベリーのジュレを使用し、真っ白で繊細な見た目に仕上げました。仙台店限定の「ノエルキャラメルショコラ」は、白い装いながら中は濃厚なショコラケーキで、仕上げに別添えのキャラメルソースをかけて完成します。その他、JR名古屋高島屋店限定の、ほろ苦い大人テイストな「洋梨とシブーストとキャラメルムース」と、パーティーシーンを豪華に彩る、個性豊かなラインナップをお楽しみください。



▲左)ドームフロマージュ、右)ノエルキャラメルショコラ

＜12月26日(木)発売開始＞家族や友人との集まりに最適！新年のお祝いに欠かせないガレット・デ・ロワが登場

フランスでは年始のお祝いに楽しまれる、アーモンドクリームを絞り入れたパイ菓子の「ガレット・デ・ロワ」。BOUL' ANGEではプレーンとショコラの2種類を展開します。プレーンは、コアントローとラム酒で香り豊かに仕上げたアーモンドクリームに、ガレット・デ・ロワには欠かせない「フェーヴ」の代わりに「栗」を仕込みました。一方、ショコラは、ココア生地、コーヒー風味のアーモンドクリームを絞り入れ、アクセントに福岡あまおうのジャムを使用しました。



▲ガレット・デ・ロワ 左)プレーン、右)ショコラ

■商品概要(一部)

<第1弾>

展開期間: 12月3日(火)~12月25日(水) 予定

展開商品:

シュトーレン

(小)¥900/(大)¥2,000

数種類のスパイスをBOUL' ANGE独自の配合でブレンドし、ラム酒とキルシュに漬けこんだドライフルーツをたっぷり練り込みました。

クグロフ

(小)¥220/(大)¥1,000

ブリオッシュ風のココア生地に着ンドゥーヤ(ヘーゼルナッツとチョコのフィリング)を包んでアレンジし、丁寧に焼き上げました。

いちごのモンブラン

¥450

甘酸っぱいいちごクリームをつめ、ホワイトチョコレートとドライストロベリーで雪の積もったクリスマスツリーをイメージし仕上げました。

ラザニアのクロックムッシュ

¥450

レンコン、ズッキーニ入りの特製ミートソースをたっぷり絡めたショートパスタを自慢のクロワッサンにサンドしベシャメルソースとチーズでラザニア風に。



<第2弾>

展開期間: 12月23日(月)~12月25日(水) 3日間

予約期間: 12月1日(日)~受取前日まで

予約方法: 直接来店のみ

展開商品:

【日本橋店・等々力店・仙台店限定】ドームフロマージュ

¥4,000

レモンが香る、フロマージュブランとクリームチーズの2種のムースに、ラズベリージュレとヨーグルトクリームをしのばせました。底のパイ生地、周りのシナモンクランブルで食感のアクセントを。

【仙台店限定】ノエルキャラメルショコラ

¥3,500

ショコラクリームといちごをジェノワーズショコラでサンドし、キャラメルクリームで包み、様々なベリーで飾り付けました。召し上がる直前に、別添えのキャラメルソースをかけてお楽しみください。

【JR名古屋高島屋店限定】洋梨のシブーストとキャラメルムース

¥3,240

まろやかな口当たりの洋梨のシブーストと、ほろ苦いキャラメルムースを3種の異なる生地と合わせました。パイ生地も入りサクサク食感を楽しめます。



<第3弾>

展開期間: 12月26日(木)~1月中旬予定

展開商品:

ガレット・デ・ロワ プレーン

(1ホール)¥3,000/(1カット)¥380

コアントローとラム酒で香り豊かに仕上げたアーモンドクリームをサクサクのパイ生地に絞りました。中には、ガレット・デ・ロワに欠かせない「フェーヴ」の代わりに「栗」を仕込みました。

ガレット・デ・ロワ ショコラ

(1ホール)¥3,600/(1カット)¥450

ココアパウダーを練り込んだパイ生地に、ココアパウダーとクルミ、コーヒーを混ぜ込んだアーモンドクリームを絞り入れ、アクセントに福岡あまおうのジャムを使用しました。



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12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、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ