

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）」

新年を祝うフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を12月26日（土）より販売



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）」は、フランスの新年を祝う伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を12月26日（土）より販売します。

フランスでは、公現祭（エピファニー）に楽しむ伝統的な焼き菓子として、新年の食卓に並び、親しまれている「ガレット・デ・ロワ」。切り分けたピースから、パイの中に忍ばせた幸福のフェーブ（アーモンド）が当たった人は、王冠をかぶりテーブルを囲む人々から祝福を受け、1年が幸せに過ごせると言われています。

「RITUEL」では、フランス産バターを贅沢に練り込んだパイ生地に、コクのあるアーモンドクリームを閉じ込めました。シンプルだからこそ「王道」の風格を感じさせる味わいをお楽しみください。またトップには、新年が喜びに溢れるよう祈りを込め、「勝利」を意味する月桂樹のリーフ模様をあしらいました。幸福を司るフクロウのフェーブ（誤飲防止のため別添え）と合わせて、まさに新年の幕開けにぴったりの縁起の良い一品です。

#### 商品概要

商品名	:	ガレット・デ・ロワ
価格（税別）	:	2,500円
販売期間	:	2020年12月26日（土）～2021年1月19日（火）
販売店舗	:	RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店、RITUEL 日本橋高島屋店S.C.店

## ■ 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



## < 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、Cacth 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