

Press Release

2021年2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）」
トリュフの香りや生ハムの塩気と味わう
「ヴィエノワズリーサレ」シリーズ2月9日（火）より販売
パン職人が提案する“焼き菓子”「タブレット」シリーズも新登場



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、冬季限定の新作を2月9日（火）より販売します。

今回の新作は、素材が生み出すヴィエノワズリー本来の甘みと、それぞれの個性を引き立たせる塩気のある食材とのマリアージュが堪能できるラインナップが6種登場します。掛け合わせる食材には、「トリュフ塩」や「生ハム」「チーズ」のほか、塩味やスパイスを効かせた「チョコレート」や「キャラメル」などセレクト。食事やおやつとしてはもちろん、ワインとのペアリングにも最適な味わいに仕上げました。

「トリュフ」を感じるヴィエノワズリーは、RITUELのスペシャリテ「エスカルゴ」の冬季限定フレーバー「プレミアムエスカルゴトリュフ」のほか、パン職人が提案する新たな焼き菓子「タブレットトリュフ」がラインナップ。どちらもフランス産トリュフを使用した塩とオイルの香りを纏わせ、バターの芳醇な香りと相まって、プレミアムな味わいです。

その他、クロワッサンとバゲットを掛け合わせた生地に、生ハムとイチジクを巻き込み、焼き上げた「いちじくと生ハムのバトン」や、抹茶を混ぜ込んだ生地に、塩とスパイスを忍ばせたドライフルーツとナッツ入りのパークチョコレートとフランス産A.O.P.バターを挟んだ「ショコラバゲットサレ」など、個性豊かなラインナップが揃います。

商品概要

シリーズ概要	:	「Viennoiserie Salé(ヴィエノワズリーサレ)」シリーズ
発売予定日	:	2021年2月9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

◆商品概要

すべて税別価格となります。

「Viennoiserie Salé(ヴィエノワズリーサレ)」 シリーズ



プレミアムエスカルゴトリュフ ¥649

RITUELのスペシャリテ「エスカルゴ」の冬季限定フレーバー。フランス産バターを入れゴーダチーズを巻いた生地、トリュフのオイルと塩で仕上げました。



Nouveau
パン職人が提案する
新作スイーツ

タブレットトリュフ ¥389 / タブレット ¥223

パン職人が新たに提案する焼き菓子「タブレット」。生地には、香ばしく焦がしたフランス産発酵バターを混ぜ込み、パン職人ならではの焼きの技術でこんがり焼き上げました。「タブレットトリュフ」には、仕上げにオイルと塩でトリュフの香りを纏わせて。



いちじくと生ハムのバトン ¥296

クロワッサンとバゲットの2種類の生地を掛け合わせ、生ハムとイチジク巻き込み焼き上げました。



ショコラバゲットサレ ¥389

抹茶を混ぜ込み焼き上げた生地、フランス産A.O.P.バターと塩、スパイス、ドライフルーツ、ナッツ入りパークチョコレートサンドしました。



ドゥフロマージュノア ¥463

パン生地にフランス産バターとクルミを入れ、カマンベールとグリュイエールで仕上げました。



サクリスタンキャラメルサレ ¥334

フランス産バターのパイ生地に、カスタードを入れて、塩キャラメルとナッツで仕上げました。

■ 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