



BRETONNE

【焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉】より 栗や無花果、林檎など秋の素材を使用した季節の焼き菓子が登場!

フランス・ブルターニュの美味しさをお届けする焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」(<https://www.bretonne-bis.com/>)では、栗や無花果、林檎などを使用した濃厚でほっくりとした秋の味わいの焼き菓子を9月1日(日)より、店頭にて順次販売開始いたします。店内厨房で焼き上げ、仕上げるフレッシュな季節の焼き菓子たちを、秋のティータイムにぜひお楽しみください。



秋の焼き立て商品詳細



フィナンシェ〈マロン・エ・マロン〉
マロンクリームを混ぜ込んだ生地、イタリア産栗のマロングラッセをのせて焼き上げた秋らしい味わいのフィナンシェ。
【価格】税込 ¥281(本体価格 ¥260)
【販売期間】9月1日(日)~10月31日(木)



和栗のガレット
発酵バターとラム酒の香りが広がるガレット・ブルトンヌに、ほっくりと濃厚な和栗のペーストをしぼって焼き上げました。
【価格】税込 ¥497(本体価格 ¥460)
【販売期間】9月1日(日)~9月30日(月)



安納芋のガレット
“安納芋”の甘みを引き出した濃厚なスイートポテトを、ざくざくのガレット・ブルトンヌにしぼって焼き上げました。
【価格】税込 ¥476(本体価格 ¥440)
【販売期間】10月1日(火)~10月31日(木)



ガトー・ナンテ〈マロン・エ・ショコラ〉
洋酒が香るマロングラッセとマロンクリームを、濃厚なショコラ生地と合わせました。洋酒が香る贅沢な味わいです。
【価格】税込 ¥443(本体価格 ¥410)
【販売期間】9月1日(日)~10月31日(木)



ガトー・ナンテ^{いちじく}〈無花果〉
発酵バターの風味豊かな生地に、みずみずしい無花果を焼き込んだ贅沢な味わい。甘酸っぱいカシスのアクセントを添えて。
【価格】税込 ¥465(本体価格 ¥430)
【販売期間】9月1日(日)~9月30日(月)



ガトー・ナンテ〈林檎〉
発酵バターの風味豊かな生地に、甘酸っぱい林檎をのせてフルーティに仕上げました。みずみずしい美味しさが広がります。
【価格】税込 ¥432(本体価格 ¥400)
【販売期間】9月1日(日)~9月30日(月)



ガトー・ナンテ〈林檎とキャラメル〉
発酵バターの風味が広がる濃厚なキャラメル生地に、甘酸っぱい林檎のコンフィチュールを合わせました。さくさくのシュトロイゼルを飾って。
【価格】税込 ¥454(本体価格 ¥420)
【販売期間】10月1日(火)~10月31日(木)



焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉は、2012年10月にオープンした、株式会社エーデルワイス(本社所在地:神戸市中央区/代表取締役社長:比屋根祥行)が展開する焼き菓子専門店です。フランス・ブルターニュで愛されてきたお菓子を中心に、素朴ながらも味わい深い焼き菓子をお届けしています。

【ブランド HP】 <https://www.bretonne-bis.com/>

【オンラインショップ(ぐるすぐり店)】 <https://gurusuguri.com/shop/bretonne-bis/>

【公式 Instagram】 https://www.instagram.com/biscuiterie_bretonne/

Instagramでは最新の情報を配信しています!



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉
株式会社エーデルワイス MD本部マーケティング部(担当:榎並)
TEL: 06-6426-2580 / MAIL: a-enami@edelweiss.co.jp