



BRETONNE

焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉より
オンラインショップ限定、秋だけの“栗”の焼き菓子2種を数量限定販売

10月5日(土) 12:00頃 各商品受注開始!

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/>)のオンラインショップ(ぐるすぐり店)にて、栗を使用した「フィナンシェ」と「ガトー・ナンテ クラシック」の2種類の焼き菓子を10月5日(土) 12:00頃より販売します。



大人気の“栗”のフィナンシェが入ったオンラインショップ限定のアソート!
「秋のフィナンシェ アソート〈マロン〉」

毎年秋に店舗のみで販売している焼き立てフィナンシェ〈マロン・エ・マロン〉。店舗になかなかお越しになれないお客様にもこの味わいをお楽しみいただくために、オンラインショップでの販売に合わせてラム酒の風味をより引き立たせたフィナンシェ〈マロン・エ・ラム〉としてお作りしました。焦がしバターのコクが広がる自慢のフィナンシェ生地には濃厚なマロンクリームとラム酒を合わせ、イタリア産栗のマロングラッセをのせて焼き上げました。栗の豊かな風味とラム酒の芳醇な香りが広がる贅沢な味わいです。定番人気のプレーンタイプのフィナンシェと合わせたアソートをご用意しております。ご自宅でのティータイムはもちろん、贈り物としても大変おすすめです。また、お召し上がりの際にトースターでリバイクしていただくと焼き立てのように外はカリッと香ばしく中はしっとりふんわりとした食感に。素材の風味もより一層引き立ちます。



■ 商品概要

- 【商品名】秋のフィナンシェ アソート〈マロン〉(10個入)
- 【価格】¥2,700(本体価格¥2,500)
- 【内容】フィナンシェ×5個、フィナンシェ〈マロン・エ・ラム〉×5個
- 【重量】約500g
- 【箱サイズ】約W20.7×D21.2×H5.4cm
- 【販売日】10月5日(土) 12:00頃～
- 【限定数】50セット限定 ※予定数に達し次第販売終了となります



毎年即完売の秋限定の人気商品が今年も数量限定で登場!
「ガトー・ナンテ クラシック〈マロン〉」



ブルターニュ半島の南東に位置する港町ナントに18世紀から伝わる郷土菓子“ガトー・ナンテ”。ブルトンヌではより本来の味わいに近い美味しさを目指した「ガトー・ナンテ クラシック」をオンラインショップにて毎月限定販売しております。特別な美味しさを季節ごとにもお楽しみいただけるよう、秋らしく“栗”を合わせた「ガトー・ナンテ クラシック〈マロン〉」を今年もお作りしました。発酵バターの深いコクとアーモンドの香ばしさが広がるしっとりときめ細やかな生地、イタリア産栗のマロングラッセをとじ込めて焼き上げ、ラム酒の香りが広がるフォンダンをコーティングして芳醇な味わいに仕上げました。ぜひ秋のフィナンシェ アソート〈マロン〉とご一緒にお求めください。

※10月はプレーンタイプの販売をお休みいたします。



■ 商品概要

- 【商品名】ガトー・ナンテ クラシック〈マロン〉
- 【価格】¥1,836(本体価格¥1,700)
- 【内容】1個(直径約11cm)
- 【重量】約200g
- 【箱サイズ】約W14.5×D14.5×H5.0cm
- 【販売日】10月5日(土) 12:00頃～10月10日(木)
- 【限定数】80個限定 ※予定数に達し次第販売終了となります



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/>
- 【ぐるぐる店】<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