



BRETONNE

焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」

焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」(阪急うめだ本店)にて、
人気商品“ガトー・ナンテ”を8/17(水)リニューアル!
更に素材の味を引き出した、華やかで贅沢な味わいをお届けします。

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」(阪急うめだ本店)は、人気商品『ガトー・ナンテ』のうち、定番の3種の味わいを8/17(水)～リニューアルいたします。



①



②



③

① オレンジの爽やかさをとじ込めたフルーティーな味わい
“ガトー・ナンテ<オレンジ>”

オレンジピールを焼き込んだフルーティーな生地に、アプリコットの風味が香るナパージュを塗り、オレンジピールを贅沢に飾りました。フルーティーなオレンジの味わいが広がります。
本体価格：¥320(税込価格：¥346)

② イタリア産レモンピールとピスタチオで華やかに飾った
“ガトー・ナンテ<シトロン>”

レモンオイルを入れてよりレモン感を出したしっとり生地に、レモン果汁入りの爽やかなアイシングと、酸味とほろ苦さのバランスが良いイタリア産レモンピール、ピスタチオを添えて、華やかで贅沢に仕上げました。
本体価格：¥320(税込価格：¥346)

③ 濃厚なショコラ生地をショコラフォンダンで仕上げた
“ガトー・ナンテ<ショコラ>”

発酵バターがコク深い濃厚なショコラ生地にチョコチップを入れて焼き上げ、ショコラフォンダンで仕上げました。ヴォージュ社の上質なブランデー「コニャックV.S.O.P」がほのかに香ります。
本体価格：¥340(税込価格：¥368)



より一層、素材の味わいを引き出した『ガトー・ナンテ』。見た目も華やかで、お手みやげにもおすすめです。ぜひお試しください。



■「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」とは

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。本当に美味しい焼き菓子を食べていただきたいという想いから、店内厨房から毎日焼きたてを揃えています。焼きたての他にお日持ちする贈答用の焼き菓子も取り扱いしています。

<http://www.bretonne-bis.com>



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 商品本部マーケティング課(担当：深田)
TEL：06-6426-2580 / MAIL：fukada@edelweiss.co.jp