



「ノワ・ドゥ・ブール」誕生10周年。まるでバターのようなラッピングが可愛いケーキが登場！
特製バタークリームケーキ『ガトー・ブール』を
3月30日(火)より販売いたします。

フランス語で小さなバターのかたまりを意味する「ノワ・ドゥ・ブール」は、2021年3月30日でブランド誕生10周年を迎えます。この度10周年を記念し、バタークリームケーキ『ガトー・ブール』を3月30日より販売いたします。

『ガトー・ブール』は、牛乳と卵黄をとろりとするまで炊き上げたアングレーズに、ホワイトチョコレートとバターを合わせてコクと旨みをだし、イタリアンメレンゲの軽さを最後に加え、なめらかな口どけに仕上げた「ノワ・ドゥ・ブール」特製のバタークリームケーキです。

表面の米粉スポンジに砂糖がけのアーモンドダイスをデコレーションし、バタークリームにはアーモンドの香ばしいサクサクのシュクセをサンドして多彩な食感をプラスしています。

まるで本物のバターのように手包みされたケーキは、ちょっとした手土産にもおすすめです。

国産発酵バターを使った『焼きたてフィナンシェ』が一番人気の「ノワ・ドゥ・ブール」が自信を持ってお届けする、とろけるような口どけのバタークリームケーキをぜひ、お楽しみください。

「ノワ・ドゥ・ブール」は、それぞれのお菓子の一番“美味しい”瞬間をお届けしたいという想いを原点に、2011年3月30日に新宿伊勢丹店に誕生いたしました。多くみなさまにご愛顧いただいた10年に感謝し、これからも美味しいお菓子が少しでも皆様の笑顔に繋がるように、心を込めてお作りしていきます。



【商品名称】	ガトー・ブール
【サイズ】	長さ9cm(約3人分)
【販売価格】	特別価格 税込1,080円 (本体価格1,000円)
【保存方法】	要冷蔵
【販売期間】	3月30日(火)～5月9日(日)
【販売店舗】	ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店・日本橋三越店 *店頭販売のみとなります。



■「ノワ・ドゥ・ブール」とは・・・

ノワ・ドゥ・ブールとは、株式会社三越伊勢丹のオリジナルブランドとして、2011年3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:比屋根祥行)が展開する焼き菓子を中心とした洋菓子ブランドです。パティシエたちの大切な3つの想い——つくりたてをお届けする、素材の風味を生かす、心こめてつくることを軸に、それぞれのお菓子の一番「美味しい」瞬間をお召し上がりいただける商品を取り揃えております。(HP) <https://www.noix-de-beurre.com>

