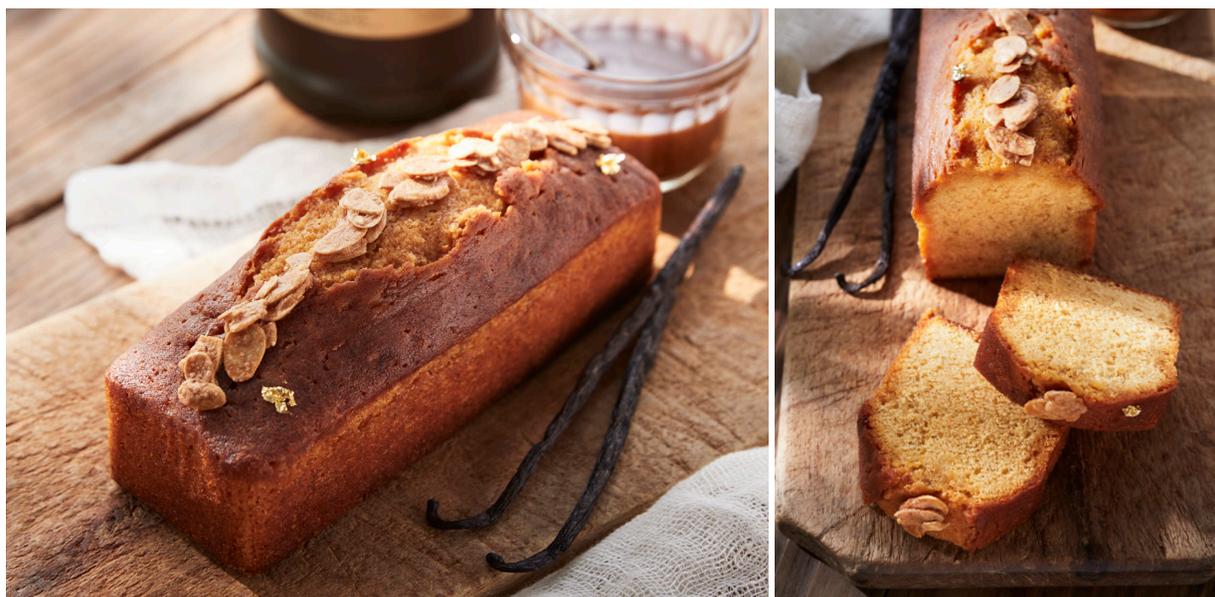




BRETONNE

【焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉】
塩キャラメルとバニラの芳醇な風味が広がるケーキ「キャトルカール・ブルトン」を新発売
4月1日（月）より店頭にて販売開始

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/>)は、芳醇な生地の美味しさをお楽しみいただけるシンプルながらも贅沢な味わいの新作ケーキ「キャトルカール・ブルトン」を店頭は4月1日（月）より、オンラインショップ(<https://www.bretonne-bis.com/shopping/>)では3月28日（木）12時頃～販売いたします。



「Quatre quarts(キャトルカール)」とは、フランス語で「1/4が4つ集まった」という意味を持っており、バター・砂糖・卵・小麦粉の4つを同量ずつ使用して作るブルターニュ生まれのケーキのことです。ブルトンヌでは、発酵バターの風味豊かなキャトルカール生地、北海道産の生クリームやゲランドの塩を使用して焼き上げたリッチな味わいの塩キャラメルと香り高いバニラを合わせて焼き上げ、フランスの上質なブランデー“ボージュ コニャックV.S.O.P.”の香りをまとわせて仕上げました。食感のアクセントにアーモンドのマカロンを添えています。店舗は4月1日（月）、公式オンラインショップでは3月28日（木）12：00頃～販売を開始いたします。店舗ではお日持ちのする箱入りのギフトタイプの他に、カット売りタイプもご用意いたします。発酵バターと塩キャラメル、バニラ、コニャックV.S.O.P.それぞれの芳醇な風味が広がる贅沢な美味しさを、ぜひご賞味ください。

■ 商品概要

【商品名】 キャトルカール・ブルトン 【価格】 税込¥2,592(本体価格¥2,400)

【内容】 1本(長さ18cm) 【箱サイズ】 約19.7×8.5×7.4cm

【販売期間】 4月1日（月）～ ※オンラインショップは3月28日（木）12：00頃～

【販売店舗】 ビスキュイテリエ ブルトンヌ 各店 (阪急うめだ本店、新宿小田急店、池袋東武店、渋谷ヒカリエ店、オンラインショップ)



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/>

【公式オンラインショップ】 <https://www.bretonne-bis.com/shopping/>

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



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