



BRETONNE

【焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉】より レモンや白桃などを使用した夏のティータイムにぴったりの焼き菓子が登場!

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、レモンや白桃、ブルーベリーなどを使用したフルーティで爽やかな夏の味わいの焼き菓子を7月1日(月)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、夏のティータイムにぜひお楽しみください。



夏の焼き立て商品詳細



フィナンシェ〈シトロン・ミエル〉
はちみつを混ぜ込んだ生地、イタリア産レモンのレモンピールをのせて焼き上げた夏のフィナンシェ。
【価格】税込¥270(本体価格¥250)
【販売期間】7月1日(月)~8月31日(土)



レモンのガレット
発酵バター風味豊かな生地、爽やかなレモンアイシングで仕上げ、ピスタチオとグランドの塩のアクセントを添えたガレット・ブルトンヌ。
【価格】税込¥378(本体価格¥350)
【販売期間】7月1日(月)~8月31日(土)



レモンパイ
バターの風味豊かなザクザク食感のパイに、瀬戸内レモンを使用した爽やかなレモンカードをのせた今年の新作のレモンパイ。
【価格】税込¥486(本体価格¥450)
【販売期間】7月24日(水)~8月11日(日)
※新宿小田急店は7月17日(水)より先行販売予定



ガトー・ナンテ〈ペシュ〉
白桃の甘い香りをのせた贅沢な味わいにココナッツで夏らしいアクセントを添えた贅沢な味わい。
【価格】税込¥454(本体価格¥420)
【販売期間】7月1日(月)~8月31日(土)



ガトー・ナンテ〈カフェ・ショコラ〉
コーヒーの風味が広がるショコラ生地、濃厚なショコラフォンダンとコーヒー豆のチョコを飾って。
【価格】税込¥411(本体価格¥380)
【販売期間】7月1日(月)~8月31日(土)



ガトー・ナンテ〈ミルティエユ〉
ブルーベリーの果肉を生地に焼き込みコンフィチュールを添えた、華やかな味わい。
【価格】税込¥443(本体価格¥410)
【販売期間】8月1日(木)~8月31日(土)



ガトー・ナンテ〈シトロン・エテ〉
瀬戸内レモンの爽やかなレモンカードとさくさくのシュロイゼル、レモンピールを添えたレモンを楽しむガトー・ナンテ。
【価格】税込¥454(本体価格¥420)
【販売期間】8月1日(木)~8月31日(土)

●夏のガトー・ナンテはお召し上がりの前に冷蔵庫で軽く冷やしていただくのもおすすめです。
※冷やしすぎると固くなりますので、その場合には常温で少し置いてからお召し上がりください。



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