

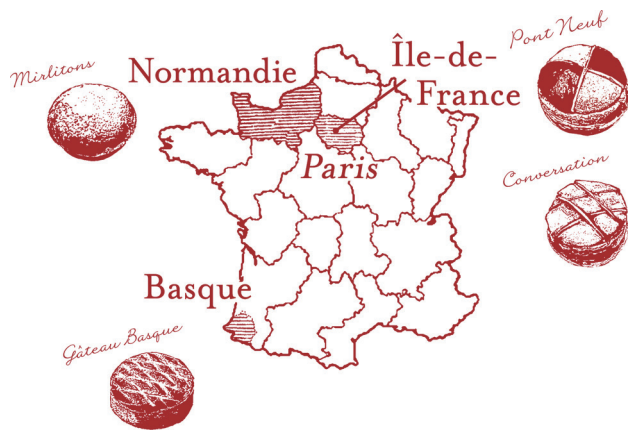
焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」は『フランス伝統菓子を愉しむ』シリーズとして4種の伝統菓子を計4回、期間限定で販売します。

第3回は、バスク地方のお菓子

～『ガトー・バスク』～

2020年10月17日(土)～10月30日(金) 期間限定販売いたします!

「ノワ・ドゥ・ブール」の代表商品“焼きたてフィナンシェ”は、数ある有名なフランス伝統菓子の中のひとつです。今回、「ノワ・ドゥ・ブール」では、普段ご紹介していないフランス伝統菓子を身近に味わって頂きたいという想いから、期間限定で4種類の焼き菓子をそれぞれ計4回販売いたします。



▲ガトー・バスク

●第3回 10月17日(土)～10月30日(金)

ガトー・バスク / フランスとスペインにまたがるバスク地方の伝統菓子とは

【お菓子の由来について】

『ガトー・バスク』は、フランスとスペインの両国にまたがるバスク地方に伝わる伝統菓子です。

『ガトー・バスク (Gâteau basque)』という名はフランス語で、“バスクのパイ” “バスクのケーキ”という意味です。誕生したのは17世紀頃とされ、遠洋漁業へ出かける漁師のために、家族が準備した「日持ちするお菓子」がその起源だったといわれています。

【お菓子について】

『ガトー・バスク』は、厚めに伸ばしたアーモンド入りのソフトなクッキー生地、バスク地方名産のダークチェリーやカスタードをはさんだ焼き菓子です。表面には格子状に模様を付けたものやローブリュー(バスクの十字架)と呼ばれる飾りをつけて焼いたものがあります。

「ノワ・ドゥ・ブールの『ガトー・バスク』は、ソフトなクッキー生地、ラム酒に漬け込んだ2種のレーズンとアーモンドプードル入りのカスタードクリームと一緒に焼きこんでいます。アーモンドが香るソフトな生地と芳醇な香り味わいのラムレーズンの相性が抜群です。



- 【商品名称】 ガトー・バスク
- 【サイズ】 直径約 7cm
- 【販売価格】 税込 486 円 (本体価格 450 円)
- 【販売期間】 10月17日(土)～10月30日(金)
- 【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール 新宿伊勢丹店・日本橋三越店・銀座三越店

◆第4回2020年10月31(土)以降の予定

●第4回 10月31日(土)～11月13日(金)

・コンベルサシオン / イル・ド・フランス(パリを中心とした地域圏)



▲第4回コンベルサシオン イメージ



■「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>



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 マーケティング本部関東マーケティング課(担当:松島)
TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp