

Market O BUTTER PALET

2016年9月5日

報道関係者各位

株式会社オリオン日本支社

リアルブラウニーに次ぐヒットの予感！！

素材にこだわる菓子ブランド“マーケットオー”から

マーケットオー バターパレットを発売します！

フランス産 A O P 認定バター34%使用、バター香るビスケット

Market O ブランドサイト：<http://www.orion-japan.com/marketo/realbrownie/>

株式会社オリオン日本支社(本社：韓国ソウル、日本支社：東京都中央区日本橋、支社長：ジョン チャングン)は2016年9月5日、マーケットオー リアルブラウニーを代表商品とする素材にこだわった菓子ブランド“マーケットオー”から、バター香るビスケットマーケットオー バターパレットを発売します。



<マーケットオー バターパレット>

■フランス伝統のレシピに忠実に焼き上げた「マーケットオー バターパレット」

2016年9月5日、素材にこだわる菓子ブランド“マーケットオー”から、フランス伝統のレシピに忠実に焼き上げた「マーケットオー バターパレット」を発売します。代表商品「マーケットオー リアルブラウニー」はアメリカの伝統菓子を、新商品「マーケットオー バターパレット」はフランスの伝統菓子を、レシピに忠実に再現しながら“マーケットオー”の世界観を加えて表現しています。“マーケットオー”ブランドの菓子は、使用している1つ1つの素材にこだわりながら、原材料の種類をできる限り抑えてシンプルに仕上げ、ホームメイドスタイルのお菓子を皆様へお

届けします。

■フランス産の素材を使用

パレットとは、フランスブルターニュ地方伝統のビスケットです。パレットという名前は、丸く厚みのある形状がアイスホッケーのパレットに似ていることが由来とされています。

「マーケットオー バターパレット」はフランス産のゲランド塩(※1)とA O P(※2)認定バターを使用しています。フランス生まれのビスケットを、フランスの素材を使用して忠実に再現しています。

(※1)ゲランド塩：フランスブルターニュ地方の塩職人により、伝統の製法で作られた塩。

(※2)A O P：フランスで実施している認定制度。厳格な品質管理を受けて作られた最上等級の原料に与えられる。

【商品特徴】

フランス産のゲランド塩とA O P 認定の最上等級バターを使用し、素材本来の味を活かしてフランス伝統のレシピに忠実に焼き上げたビスケットです。

- フランス産ゲランド塩使用
- フランス産A O P 認定バター34%使用

サクッと柔らかな食感と香ばしいバターの風味が口いっぱいに広がり、どこか懐かしく優しい味わいです。



【製品概要】

「マーケットオー バターパレット」 60 g (15g×4 個) …183 円(税抜) ※参考小売価格

【会社概要】		【本件に関するお問合せ先】
会社名：株式会社オリオン日本支社		株式会社オリオン日本支社 営業部 瀧本
所在地：東京都中央区日本橋人形町 1-4-10 人形町センタービル 5 階		〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町 1-4-10 人形町センタービル 5 階
設立：2006 年 6 月	資本金：29 億円(本社)	TEL : 03-6667-8361 FAX : 03-6667-8362
従業員数：10 名	売上高：10 億円(2015 年)	MAIL : ruri-t@orion-japan.com
事業内容：菓子製造・販売		HP : http://www.orion-japan.com

LINE@ Instagram

