

2017年3月30日  
Brioche Dorée.SAS (フランス ブリオッシュ ドーレ社)

## ～ブリオッシュドーレ40周年を記念して～ パリで大人気スイーツ『ルイゼル』を 4月1日(土)より販売いたします。

世界で1260店のレストランを展開しているフランスの ルデュッフグループのベーカリーカフェ「Brioche Dorée (ブリオッシュドーレ)、以下 BD」(本社:フランス レヌ/アジア代表取締役 François-Xavier COLAS(フランソワ-グザビエ コラ)は、パリで大人気のスイーツ『ルイゼル』を、4月1日(土)より販売開始いたします。

この度、新発売の『ルイゼル』は、ブリオッシュドーレ40周年を記念して、MOF(フランス国家優秀職人)のパティシエが考案。フランス産小麦と発酵バターを使用したリッチなブリオッシュ生地をロールして、焼き上げたオリジナルの商品です。

ふわふわのブリオッシュ生地に、砂糖の甘みとさくさくの食感が楽しめるベーシックな『ルイゼル』をはじめとし、『キャラメル』などのラインナップを展開してまいります。

第一弾として、4月1日～販売開始し、新たに“シグネチャーアイテム”として販売を進めます。今後も「ブリオッシュドーレ」は、お客様にお楽しみいただける商品を開発してまいります。

### 記念商品『ルイゼル』

販売期間:2017年4月1日(土)～

※価格は税込です。  
※画像はイメージです。



#### ■ルイゼル オリジナル

価格:380円

卵とバターをたっぷり使用した生地に、ハチミツやバニラのような香りが特徴のフランス産カソナード(ブラウンシュガー)とあられ糖をトッピング。厳選された素材を使用し、生地的美味しさをシンプルに引き立てました。砂糖とバターの旨みを感じられるベーシックなルイゼルです。



#### ■ルイゼル キャラメル

価格:380円

フランス産カソナード(ブラウンシュガー)とカリカリのほろ苦いキャラメルを、ブリオッシュ生地に巻き込み、仕上げにフォンダンキャラメルをトッピングしました。キャラメルの美味しさと、ほろ苦い味わいが特徴のルイゼルです。コーヒーとの相性が抜群です。



本件に関するお問い合わせ先  
Brioche Dorée.SAS (フランス ブリオッシュ ドーレ社)  
広報室 担当 廣瀬・北川  
東京都千代田区六番町5-5 飯田ビル  
TEL:090-1435-3498 FAX:03-5769-8510 mailto: [kouhou@pronto.co.jp](mailto:kouhou@pronto.co.jp)  
お客様からの問い合わせ先  
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: [info@pronto.co.jp](mailto:info@pronto.co.jp)