

2019年5月27日

Brioche Dorée.SAS (フランス ブリオッシュドーレ社)

～クリーム増量！オレンジの香りアップ！～

ブリオッシュドーレで大人気のひんやりスイーツ「トロペジエンヌ」を 6月1日(土)よりリニューアル発売いたします

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「ブリオッシュドーレ」(本社:フランス レヌ/Aジア代表取締役An-Jen Suen(アンジェン-スエン)は、『トロペジエンヌ』をリニューアルすると同時に、『クラシックBBQ』などのフランスのブリオッシュドーレで大人気のサンドイッチ、季節限定の夏のドリンクなどを販売開始いたします。

この度、リニューアルした『トロペジエンヌ』は、オレンジの果皮を使用したフレッシュな香りのシロップをフワフワのブリオッシュにたっぷり染み込ませ、生地がしっとり、オレンジの爽やかな香りがアップしました。バターのコクをより一層感じられるクリームを増量し、さらに美味しくなりました。コロンとした可憐なフォルムは、お土産にもおすすめです。

2018年～2019年度フランスのサンドイッチベストチェーンで選ばれ、本国のブリオッシュドーレで大人気の『クラシックBBQ』は、フランス小麦の香り豊かな味わい、BBQチキンの香ばしさ、ルッコラの苦味、トマトとパプリカのジューシーで爽やかな味わいのハーモニーを感じられる一品です。『クロワッサン BLT』は、厚切り燻りベーコン、トマトやたっぷりのリーフをサンドしオーロラソースペースで仕上げたクロワッサンサンドです。『タピオカ ストロベリークリームソーダ』は、苺ピューレをソーダで割り、ホイップやタピオカをトッピングしたデコラティブなデザートドリンクです。

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。

【ブリオッシュドーレとは】フランスのルデュッフグループの創業ブランドで、パリのシャンゼリゼ通り、オペラ座、リヨン駅や空港などに数多く出店、フランス国内で300店、全世界で約460店舗以上を展開し、フランスで最も親しまれているベーカリーカフェです。日本では、“フランスの本物の商品”を販売することを第一に、MOF(フランス国家最優秀職人)が開発したレシピによる、フランス産小麦や発酵バターを使用したクロワッサンやブリオッシュ、バゲットなどを店内で焼き上げ、日本限定のクロワッサンサンドやフランスの伝統レシピのバゲットサンド、デザートのタルトレットなど豊富なメニューを揃えております。

【ブリオッシュドーレHP】⇒<http://www.briochedoree.jp/>

※価格は税込です。
※画像はイメージです。

新商品

販売開始日:2019年6月1日(土)～



■トロペジエンヌ
価格:380円



■クラシックBBQ
価格:640円・ハーフ330円
■クロワッサン BLT
価格:480円



■タピオカ
ストロベリークリームソーダ
価格:R600円



お土産にも最適!

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 北川
東京都千代田区六番町5-5 飯田ビル TEL:080-8925-7849 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