

2016年6月15日

Brioche Dorée.SAS (フランス ブリオッシュドーレ社)

～BDの一番人気商品 クロワッサンのバリエーションを増やします。～  
6月15日(水)より全国の「ブリオッシュドーレ」で  
「クロワッサン フレンチトースト」等、6種類を販売いたします。

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 レヌヌ/アジア代表取締役 François-Xavier COLAS(フランソワ-グザビエ コラ)は、フランス産の小麦粉と発酵バターを使用した本場のクロワッサンに加え、6月15日(水)より新たに6種類の新商品を販売いたします。

フランス カマルグ産の粗塩を使用した「塩クロワッサン」・「ミニ塩クロワッサン」、ハチミツとアーモンドの「ハニークロワッサン」、チェダーチーズの「チェダーチーズクロワッサン」、ビターなチョコレートクリームを挟みフランボワーズを塗った「フランボワーズのクロワッサンオザマンド」、カリカリ感ともっちり感が融合した画期的な「クロワッサンフレンチトースト」をご用意しております。

濃厚な発酵バターを練り込んで焼き上げたクロワッサンは、さっくりとした表面の層と何層にも重なったしっとりもちもちの食感で、バターの香りと風味が楽しめるフランス本場の味となっております。

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展開してまいります。

## クロワッサン バリエ

販売期間:2016年6月15日(水)～

※価格は税込です。  
※画像はイメージです。



クロワッサン フレンチトースト  
価格:280円

生クリームを配合した卵液に浸すことで、深みとコクが楽しめます。表面はカリカリ、中はもっちりとした食感です。



チェダーチーズクロワッサン  
価格:260円

チェダーチーズをミックスしたチーズで焼き上げました。クロワッサンの甘みを引き立てるように仕上げました。



ハニークロワッサン  
価格:220円

ハチミツを塗って焼くことでカリッとした食感が加わりました。アーモンドスライスを散らし香ばしい味になりました。



塩クロワッサン  
価格:200円  
ミニ塩クロワッサン  
価格:100円

フランスのプロヴァンス地方の粗塩を使用した日本限定オリジナル商品です。バターの風味と塩の旨味が相性抜群です。



フランボワーズのクロワッサン  
オザマンド  
価格:320円

ビターなクーベルチュールのチョコレートクリームを挟み、アーモンドクリームと焼き上げました。表面の片側にフランボワーズソースをぬっているため、1個で2つの味がたのめします。

九州限定商品

※価格は税込です。  
※画像はイメージです。



■めんたいこクロワッサン

価格: 280円

福岡名物「めんたいこ」とベシヤメルソースを合わせた日本限定オリジナル商品です。ベシヤメルソースを加えたことでまろやかになったフィリングがクロワッサンの甘みとよく合いバランスのよい商品となっています。何層にもなったもちもち生地の中にめんたいこクリームがトロリと入っています。

**CROISSANT**  
フランス産小麦と発酵バターを使った香り高いクロワッサン

 <b>クロワッサン</b> CROISSANT ¥190 ミニ ¥80 <small>本産フランス産小麦と発酵バターを贅沢に使用したクロワッサン。</small>	 <b>塩クロワッサン</b> CROISSANT AU SEL ¥200 ミニ ¥100 <small>プロヴァンス地方の塩のうまみの強い粗塩を使用した、煎餅パンとしてもお召し上がりいただけるクロワッサン。</small>	 <b>ハニークロワッサン</b> CROISSANT AU MIEL ¥220 <small>クロワッサンに蜂蜜を塗り、アーモンドメライスを飾りし蒸気したことで外側はカリカリ、パリパリの食感に上げております。</small>
 <b>チェダーチーズクロワッサン</b> CROISSANT AU CHEDDAR ¥260 <small>チェダーチーズをミックスしたチーズをかけて焼き上げたクロワッサンです。チェダーを入れることでクロワッサンの風味とマッチする旨いチーズの香りに仕上げられています。</small>	 <b>フランボワーズのクロワッサン オザマンド</b> CROISSANT AUX AMARANDES FRAIS FROISSÉE ¥320 <small>クロワッサンにチョココートクリームを塗り、アーモンドクリームを焼き上げ、半分だけフランボワーズクリームを塗り、1面に2層楽しめるクロワッサン オザマンドです。</small>	 <b>クロワッサン フレッシュトースト</b> CROISSANT FROUIT ¥280 <small>プリオッシュドールと白粉のクロワッサンに生クリームを塗り、ココアのある洋酒を流し、もっちり食感に焼き上げました。</small>

*Special menu*

プリオッシュドール  
KITTE博多店、  
天竺ソリアアステージ店  
限定メニュー!



**めんたいこクロワッサン**  
CROISSANT MEINTAI  
¥280  
 めんたいこベシヤメルソース(ホワイトソース)を塗ることで、まろやかな口当たりが生まれます。クロワッサンのマリネージュをお楽しみ下さい。

*Le plaisir et la santé dans l'assiette*

**新発売!**

**クロワッサンバリエ**  
Croissant Varié  
¥190~



フランス産小麦、  
発酵バター使用!

**プリオッシュドール クロワッサンのおいしい食べ方**

*How to eat*

1. お店で焼きたてのクロワッサンを当日中にお召し上がりいただくことをオススメしています。
2. トースターで約1~2分温めると焼きたてのようなサクサク食感と発酵バターの香りが口いっぱいに広がります。  
\*電きレンジで加熱すると食感がかわります。
3. ハムやチーズや野菜をはさんで、温めたクロワッサンにアイスやホイップをトッピングしたり、スープに浸して食べたり。

**本件に関するお問い合わせ先**  
**Brioche Dorée SAS (フランス プリオッシュドール社)**  
 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)