

バターを楽しむ焼き菓子の新ブランド 「ガレット オ ブール」関西に期間限定で初登場

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)より焼き菓子の新ブランド「ガレット オ ブール」が高島屋大阪店に関西初出店します。今回は店頭で焼き上げる「ガレット ブルトンヌ」が初登場。モロゾフ人気の焼き菓子「ファヤージュ」「アルカディア」に次ぐ新たな“定番”として新たな世代のお客様へ、こだわりの素材の良さをたっぷり味わえる焼き菓子をお届けします。

展開店舗:モロゾフ高島屋大阪店 ※期間限定催事展開

第1弾

展開期間:2020年10月14日(水)~10月27日(火)

場所:高島屋大阪店 地階 洋菓子特設コーナー

第2弾

展開期間:2020年10月28日(水)~11月17日(火)

場所:高島屋大阪店 地階 洋菓子売場 期間限定ショップ

「ガレット ブルトンヌ」

1個/本体価格:100円

さわやかで奥行きのある発酵バターが楽しめる厚焼きタイプのサブレ。店頭で焼き上げるため、こだわりのバターの風味とともに焼きたての食感をお楽しみいただけます。

店頭厨房で
焼き上げます。

10月14日(水)~
10月27日(火)



ガレット オ ブール

フランス語で「バターの焼き菓子」という意味のこのお店はその名のとおり、バターを楽しむ焼き菓子専門店です。

バターをしっかり感じられる味わい、バターをやさしく感じられる味わい、さくさく食感、ほろほろ食感...

「個性あふれる焼き菓子を通してバターの持つさまざまな表情を楽しんでほしい」

今日もそんな想いで、「ガレット オ ブール」をお届けしています。

原料へのこだわり

主役のバターには、フランスイズニー社の発酵バターを使用。“さわやかでありながら奥行きのある味わい”このバターの美味しさをさまざまな角度から引き出すため風味、食感が多彩な焼き菓みに仕立てました。

イズニーサントメール酪農協同組合

美しい海岸線と田園風景が広がるノルマンディー地方は、16世紀から続くフランスきっての酪農地帯。なかでもイズニーサントメール酪農協同組合の集乳エリアは良質なミルクの産地として知られています。



商品ラインナップ

「ガレット オ ブール カリテ エキストラ」 Spécialité



A.O.P.認定の発酵バターをたっぷりと使用した
バターの香りと味わいがしっかりと感じられる
厚焼きタイプのサブレ。

A.O.P.とはEUが定める認証制度。
原産地の名を付けることを許された最高級を意味する
A.O.P.は、フランスにおいて教社にしか認定されていません。

※ガレット オ ブール カリテ エキストラのみに
A.O.P.認定の発酵バターを使用しています。



ガレット オ ブール カリテ エキストラ
本体価格:1,000円(6個入)

「ガレット クラシック」 バターの風味を楽しむ



ガレット プルトンヌ
さわやかで奥行きのある
発酵バターの味わいが
楽しめる厚焼きタイプの
サブレ。



ガレット ナンテ
シンプルな原料と
たっぷりの発酵バターで
さくっと食べやすい
優しい味わいに。



**ガレット オ フリュイ
(レザン)**
バターと相性の良い
レーズンをアクセントに
柔らかな食感に焼き上
げたガレット。



ガレット フィーユ
キャラメル化した砂糖の
香ばささと発酵バターの
香りが調和したさくさく
食感のパイ。



ガレット プルトンヌ
本体価格:500円(5個入)



ガレット フィーユ
本体価格:500円(4個入)



ガレット クラシック
本体価格:3,000円(30個入)



ガレット クラシック
本体価格:2,000円(20個入)



ガレット オ フリュイ(レザン)
本体価格:500円(5個入)



ガレット ナンテ
本体価格:500円(5個入)

「ガレット オリジナル」 食感を楽しむ



ほろほろ
バニラ
たっぷりと発酵バターを
使った、バニラ風味の
“ほろほろ”とした
食感のクッキー。



かりかり
チーズ
生地にゴーダチーズを
織りこんだ“かりかり”
とした食感のクッキー。



さらさら
抹茶
抹茶を使用した、軽く
崩れる“さらさら”とした
食感のクッキー。



さくさく
カカオ
チョコレートとアーモンド
スライスを織りこんだ
“さくさく”とした食感の
クッキー。



ガレット オ ブール
本体価格:1,500円
(23個入)



ガレット オリジナル
本体価格:1,000円
(18個入)



**ガレット オリジナル
(カカオ)**
本体価格:350円
(5個入)

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 栢(かや)・岩崎

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話: 078-822-5008