

## ホワイトデーの贈り物に 厳選したバターとアーモンドの焼き菓子ブランド新登場



La  
BLANCHEUR.

素材の美味しさを大切に  
丁寧につくられた焼き菓子

焼き菓子の基本原料と厳選したバターとアーモンド。  
組み合わせ、配合にこだわることで5種類の個性あふれる味わいに仕上げました。  
純白を意味する「ラブランシュール」では  
まじりけのない素直な美味しさを表現しました。

Le secret du bon goût



イズニーサントメール  
酪農協同組合



キャンボス  
ブラザーズファーム

フランス有数の酪農地帯ノルマンディー地方に  
位置するイズニーサントメール酪農協同組合の  
風味、食感にこだわった良質な発酵  
バター。



カリフォルニアを代表するアーモンド生産者  
キャンボスブラザーズファームの、最高級の  
品質を保持するアーモンドは、  
世界中から愛されています。



販売店舗：一部限定店舗にて販売  
販売期間：2019年2月27日～

※店舗により展開開始日、展開期間が異なります。

### Butter Cookie

ダイス、スライス、パウダー状のアーモンドを使った3種類のクッキー。  
発酵バターやフランス産小麦を使い、風味豊かな仕上がりに。  
"ざくざく"、"ほろほろ"、"さくさく"とした3つの食感をお楽しみください。



ざくざく

ダイス  
アーモンド

カカオ & バター  
8個入 500円(本体価格)



ほろほろ

パウダー  
アーモンド

リッチバター  
8個入 500円(本体価格)



さくさく

スライス  
アーモンド

アーモンド & バター  
8個入 500円(本体価格)



アーモンドケーキ  
5個入 500円(本体価格)



ガレットブルトヌ  
5個入 500円(本体価格)



ラブランシュール  
(カカオ & リッチバター)  
16個入 1,000円(本体価格)



ラブランシュール  
(カカオ & アーモンド)  
16個入 1,000円(本体価格)



ラブランシュール  
24個入 1,500円(本体価格)



ラブランシュール  
32個入 2,000円(本体価格)

\*お問い合わせ先\*

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 川越・栢(かや)

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話：078-822-5010