

洋菓子メーカー モロゾフ バターの美味しさを楽しむ焼き菓子 新ブランド「ガレット オ ブール」登場

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)よりバターの美味しさを楽しむ焼き菓子の新ブランド「ガレット オ ブール」を発売いたします。モロゾフ人気の焼き菓子「ファヤージュ」「アルカディア」に次ぐ焼き菓子の新たな“定番”として、新たな世代のお客様へモロゾフの焼き菓子の魅力を伝えてまいります。

■展開店舗■

銀座三越:2020年3月15日(日)~4月7日(火) 新宿伊勢丹:2020年3月15日(日)~3月23日(月)

※催事での展開となります。



NEW

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子に仕立てました。

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、フランスにおいて数社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。



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バイ。



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



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。



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。



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。



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)