

洋菓子メーカー モロゾフ 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」銀座三越に1号店オープン

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」1号店が2020年8月26日(水)に銀座三越にオープンします。モロゾフ人気の焼き菓子「ファヤージュ」「アルカディア」に次ぐ新たな“定番”として誕生した「ガレット オ ブール」。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の魅力を伝えてまいります。

2020年8月26日(水) オープン



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。



■店舗概要

店名：ガレット オ ブール 銀座三越店

住所：〒104-8212

東京都中央区銀座4-6-16

銀座三越本館 地下2階

営業時間：10:00 - 20:00

※店舗イメージ

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を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
1,080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 フィュー
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
540円(5個入)

ガレット フィュー
540円(4個入)



ガレット クラシック
3,240円(30個入)



ガレット クラシック
2,160円(20個入)



ガレット オ フリュイ(レザン) ガレット ナンテ
540円(5個入) 540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 ガレット オリジナル ガレット オリジナル (カカオ)
1,620円(23個入) 1,080円(18個入) 378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