

バターを楽しむ焼き菓子のブランド「ガレット オ ブール」 博多阪急店にオープン

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)より焼き菓子のブランド「ガレット オ ブール」が博多阪急店にオープンします。東京、大阪に次いで常設店としては3号店となります。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、焼き菓子の魅力を伝えてまいります。

2021年4月1日(木) オープン



※画像はイメージです。

■店舗概要

店名：ガレット オ ブール 博多阪急店

住所：〒812-0012

福岡県福岡市博多区博多駅

中央街1番1号

地階 洋菓子売場

営業時間：10:00～20:00

※都合により営業時間は変更となる場合がございます。

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」

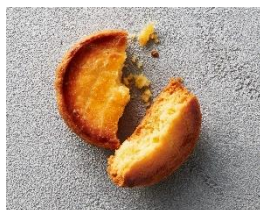
今日もそんな想いで、
「ガレット オ ブール」を
お届けしています。

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 フリュエ (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 フィュー
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 クラシック
本体価格:1,000円(10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練りこんだ“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練りこんだ“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