

～バターを楽しむ焼き菓子専門店「ガレット オ ブール」～ 大丸東京店に期間限定ショップオープン

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)の焼き菓子専門店「ガレット オ ブール」が、今回大丸東京店に期間限定で出店します。2020年8月に東京・銀座に1号店をオープンし、全国にわずか3店舗しかないモロゾフの新たな”定番”としてご好評いただいているブランドです。ご家庭で楽しむお菓子や贈りものにもぴったりな、香り豊かなバターの濃厚な味わいをこの機会にぜひご堪能ください。

展開場所:大丸東京店 1階MVPスイーツ
※期間限定催事展開

展開期間:2021年6月30日(水)～7月13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。



<店舗情報>

展開店舗：大丸東京店 1階MVPスイーツ

住所：東京都千代田区丸の内1-9-1

営業時間：10:00～20:00

※一部ショップの休業および
営業時間が異なる場合がございます。

定休日：元旦

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

価格:1,080円/6個入
(本体価格:1,000円)

「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

発酵バターの奥行きのある味わいにミネラル豊富な塩がアクセント。



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ザ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 プルトンヌ

価格:540円/5個入
(本体価格:500円)

ガレット クラシック 20個入

価格:2,160円(本体価格:2,000円)

ガレット クラシック 30個入

価格:3,240円(本体価格:3,000円)

「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練りこんだ“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練りこんだ“さくさく”とした食感のクッキー。



ガレット オリジナル

価格:1,080円/18個入
(本体価格:1,000円)

ガレット オブール

価格:1,620円/23個入
(本体価格:1,500円)

【ガレット オブール 常設店舗】

・銀座三越店

・高島屋大阪店

・博多阪急店

* 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・大谷

〒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