

バターを楽しむ焼き菓子専門店「ガレット オ ブール」 西武池袋本店に期間限定で登場

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」が西武池袋本店に期間限定で出店します。同ブランドは2020年8月に東京・銀座に1号店をオープン。その後大阪、博多と常設店を3店舗展開しております。おうち時間のおともに、こだわりのバターを使用した焼き菓子の味わいをお楽しみください。

販売期間:2021年10月6日(水)~10月19日(火)※期間限定催事展開

展開場所:西武食品館 地下1階(中央B8) おかず市場 光の時計口 特設会場



ガレット オ ブール

焼き菓子に欠かせない素材の一つであるバターにこだわったブランドで主役のバターには、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”をさまざまな風味、食感でお楽しみいただける焼き菓子で、フランス感が溢れるパッケージも魅力の一つです。

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 フリュエイ (レザン)
バターと相性の良いレーズンに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 オリジナル 食感を楽しむ



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。



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込んだ“さくさく”とした食感のクッキー。



ガレット クラシック
価格:3,240円/30個入
(本体価格:3,000円)



ガレット クラシック
価格:2,160円/20個入
(本体価格:2,000円)



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 オ ブール
価格:1,620円/23個入
(本体価格:1,500円)



ガレット オリジナル
価格:1,080円/18個入
(本体価格:1,000円)

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間が変更になる場合がございます。また、中止や延期、商品入荷遅延や販売中止、価格変更が発生する場合がございます。あらかじめご了承ください。

* 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