

バターを楽しむ焼き菓子のブランド「ガレット オ ブール」 伊勢丹新宿店に期間限定で出店

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、伊勢丹新宿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。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ます。ご家庭で楽しむお菓子や贈りものにもぴったりな、こだわりのバターの味わいをこの機会にぜひご堪能ください。

販売場所:伊勢丹新宿店 本館地下1階 カフェ エ シュクレ/トレンドスイーツ

販売期間:2022年8月17日(水)~8月23日(火)



■販売店舗概要

店名:伊勢丹新宿店

住所:〒160-0022

東京都新宿区新宿3-14-1

(最寄駅:新宿三丁目駅)

営業時間:10:00~20:00

※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。



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

税込価格: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
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し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

税込価格:540円(5個入)

ガレット フィーユ

税込価格:540円(4個入)



ガレット クラシック

税込価格:3,240円(30個入)



ガレット クラシック

税込価格:2,160円(20個入)



ガレット クラシック

税込価格:1,080円(10個入)



ガレット ナンテ

税込価格: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込んだ“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込んだ“さくさく”とした食感のクッキー。



ガレット オ ブール

税込価格:1,620円
(23個入)

ガレット オリジナル

税込価格:1,080円
(18個入)

ガレット オリジナル (カカオ)

税込価格: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 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