

焼き菓子専門店「ガレット オ ブール」 手土産にぴったりな新サイズが登場！

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」より、手土産にぴったりな新しいサイズの詰合せが登場いたします。こだわりのバター風味や食感など、それぞれのおいしさを楽しむガレットの詰合せを販売いたします。

2022年9月17日(土)発売開始

販売店舗:ガレット オ ブール 銀座三越店 / 高島屋大阪店 / 博多阪急店



ガレット オ ブール 28個入

価格:3,240円(本体価格:3,000円)

発酵バターの風味を楽しむ「ガレット クラシック」と、食感を楽しむ4種類の味わいの「ガレット オリジナル」の詰合せ。

全てにフランス イズニー社の発酵バターを使用し、風味や食感が多彩な焼き菓子に仕立てました。バターの風味をしっかりと感じたり、やさしく感じたり、バターが持つさまざまな表情をお楽しみください。

<詰合せ商品紹介>

「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 クラシック」 バターの風味を楽しむ



ガレット ブルンヌ
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。

「ガレット オリジナル」 食感を楽しむ

／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／ 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／ 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／ 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

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。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。

2020年8月に東京・銀座三越に第1号店をオープンし、現在は大阪、福岡と計3店舗で展開しています。

* 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