

バターを楽しむ焼き菓子専門店「ガレット オ ブール」 東武百貨店 池袋本店にて期間限定販売

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、東武百貨店 池袋本店に期間限定で登場します。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4店舗しかなく、モロゾフの焼き菓子の新たな“定番”としてご好評頂いています。自分へのごほうびや贈りものにもぴったりな、こだわりのバターを使用した焼き菓子の味わいをお届けしてまいります。

販売店舗:東武百貨店 池袋本店 B1F 6番地 イベントスペース

販売期間:2023年7月20日(木)~7月28日(金)※期間限定催事展開



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。

バターをしっかりと感じられる味わい、
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>

販売店舗:東武百貨店 池袋本店 B1F 6番地 イベントスペース

住所:東京都豊島区西池袋1-1-25

営業時間:10:00~20:00 (一部のショップ、レストランを除く)

※状況により営業時間は変更となる場合がございます。

商品ラインナップ

ガレット オブールのスペシャリテ



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:1,296円/6個入
(本体価格:1,200円)



「ガレット クラシック」 バターの風味を楽しむ、フランスの伝統的なガレット。



ガレット ブルトンヌ
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。



ガレット オフリユイ (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 ブルトンヌ
価格:648円/5個入
(本体価格:600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 クラシック
価格:3,240円/30個入
(本体価格:3,000円)

「ガレット オリジナル」 ほろほろ、さくさく、さらさら、かりかり。4種類の食感を楽しむガレット。

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 オリジナル
価格:1,296円/18個入
(本体価格:1,200円)



ガレット オブール
価格:1,836円/23個入
(本体価格:1,700円)

* 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: 078-822-5010