

洋菓子メーカー モロゾフ

ヨーロッパ伝統菓子“新”ガレット専門店「太陽のガレット」 西武池袋本店に1号店オープン

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)は、北海道産発酵バターを使用したガレット専門店「太陽のガレット」の1号店を、2025年9月17日(水)に西武池袋本店にオープンいたします。同社の人気焼き菓子「ガレット オブール」に続く新ブランドとして、太陽の恵みを受けた厳選素材を活かしたこだわりのガレットをお届けいたします。

2025年9月17日(水) オープン

太陽のガレット

北海道産 発酵バター使用
“太陽の恵み”を楽しむガレット専門店

焼き菓子の決め手「バター」

風味豊かで濃厚な味わいの発酵バターをたっぷりと
こだわりの“伝統菓子”には素材ひとつひとつの
太陽の恵みをつめこんで
黄金色の焼き菓子をお楽しみください。

<太陽の恵みを受けた厳選素材>

北海道産発酵バター

～特別な製法で仕立てた特級ファーマントバター～

通常のバターに比べて、水分量が少なく濃厚な味わいと
風味豊かな香りが特長。ゆっくと作り上げられることで
きめが細かく、なめらかな口当たり。

焼き菓子専用のオリジナル小麦粉“ななほなみ”

～北海道産小麦100%使用～

最高の美味しさを求めて、たどり着いた焼き菓子専用の
オリジナル小麦粉。粗挽きの小麦粉に仕上げ、焼き菓子の
より繊細でほろほろほどけるような食感を生み出しています。

■店舗概要

店名：太陽のガレット 西武池袋本店

住所：〒171-8569

東京都豊島区南池袋1-28-1

地下1階 デパチカ スイーツ&ギフト

営業時間：午前10時～午後8時

※一部の売場・ショップにつきましては
営業時間が異なる場合がございます。

※店舗イメージ



Limited

太陽のガレット(いちじく)

価格:1,296円/4個入

(本体価格:1,200円)

いちじくの上品な甘みで贅沢な仕立てに

フランス サブレという町が発祥とされる伝統菓子“サブレ”。太陽の光をたっぷりと浴びてしっかりと甘みの詰まったいちじくをケーキに混ぜ込んで、キャラメル香るサブレでサンド。

太陽のガレット(くるみ)

価格:1,296円/4個入

(本体価格:1,200円)

甘く香ばしいくるみを混ぜ込んだスペシャリテ

フランス サブレという町が発祥とされる伝統菓子“サブレ”。燦々とふりそそぐ太陽と豊かな大地に育まれたくるみをケーキに混ぜ込んで、発酵バター香るサブレでサンド。



木の実のガトーバスク

価格:1,080円/5個入

(本体価格:1,000円)

柔らかいくるみと香ばしい
キャラメルを閉じ込めて

スペインとフランスにまたがるバスク地方の伝統菓子“ガトーバスク”。太陽の恵みをたっぷり受けた木の実「くるみ」とキャラメルの相性抜群の組合せ。

大地のパレブルトン

価格:1,080円/5個入

(本体価格:1,000円)

北海道産発酵バターの
味わいが口いっぱいこ

フランス ブルターニュ地方の伝統菓子“パレブルトン”。香り豊かな発酵バターとこだわりの小麦粉を使用したバターが香るガレット。

木の葉のフロランタン

価格:1,080円/6個入

(本体価格:1,000円)

カリッとしたアーモンドの
食感を楽しんで

イタリア フィレンツェからフランスに伝わったとされる伝統菓子“フロランタン”。まるで木の葉が生い茂るように繊細に重なり合うアーモンドとほろ苦いキャラメルの味わい。

花のポルボロン

価格:1,080円/6個入

(本体価格:1,000円)

ほろほろ食感を生み出す
小麦粉で口どけ軽やかに

スペイン アンダルシア地方発祥とされる伝統菓子“ポルボロン”。お花のような見た目とほろほろと崩れるような独特で繊細な口どけが特長。

<太陽のガレット詰合せ>



太陽のガレット

価格:2,700円/8個入

(本体価格:2,500円)



価格:2,160円/10個入

(本体価格:2,000円)



価格:3,240円/15個入

(本体価格:3,000円)



価格:4,320円/20個入

(本体価格:4,000円)



価格:5,400円/25個入

(本体価格:5,000円)