

Press Release

2021年11月吉日
株式会社バイクルーズ

フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」

ワイングラスを片手に楽しむ ホリデーシーズン限定商品を12月1日（水）より販売開始

「RITUEL CAFÉ（リチュエルカフェ）」冬の定番ガトー「フォレノワール」をイメージしたエスカルゴも期間限定で登場



株式会社バイクルーズ（本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂）が運営するフレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」は、クリスマスの食卓を彩る季節限定商品を12月1日（金）より販売開始いたします。

2021年のホリデーシーズンは、ブーランジェリー、カフェともに「Playful Moment（プレイフル モーメント）」をテーマに、キラキラと弾ける解放的なひと時を演出するヴィエノワズリーやケーキをお届け。1年をプレイフルに締めくくり、新たな年を迎える気分を盛り上げます。

■ ワインやシャンパンと好相性！ “つまみになるパン”が多数ラインナップ

この冬の「RITUEL」は、アペリティフやお食事のお供にお楽しみいただける商品が登場します。

グリエール、モザレラ、チェダーの3種類のチーズとアンチョビの塩気が効いた「3種のチーズとアンチョビバターのカレット」や、サクサクのブリゼ生地と、食材の風味と食感のコントラストが楽しめる「トマトとベーコンのフロマージュブリランタルト」など、食前にワインとのペアリングをお楽しみいただけるパンをご提案します。

また、フランス・アルザス地方のスペシャリテとして知られ、肉料理、濃厚なチーズ、フルボディの赤ワインに良く合う「セーグル・モンターニュ」や、軽い口溶けで魚料理や白ワインなどとの相性の良い「パン・オ・セーグル」など、お食事に寄り添うラインナップもご用意。食卓に並ぶ華やかなクリスマス料理とともに是非ご賞味ください。

■ 甘美な味わいをご褒美に。ホリデーシーズン限定フレーバーのヴィエノワズリーも登場

自家製カスタードクリームと生クリームをあわせたクリームをデニッシュに包みブリュレした人気商品「ショソン オクレーム」に、ホリデーシーズン限定フレーバーのピスタチオとフランボワーズが登場。ギフトにもご入用いただけるよう、ボックスに入れてご提供します。また、「RITUEL CAFÉ（リチュエル カフェ）」の冬の定番ガトー「フォレノワール」をイメージした「エスカルゴ」と「サクリスタン」もラインナップ。年末のご自身へのご褒美や、お持たせにもご利用ください。

新商品概要

商品概要： RITUEL Christmas 2021 -Playful Moment-
 販売開始日： 2021年12月1日（水）～12月25日（土）
 展開店舗： RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

◆ 商品詳細

すべて8%税込表記となります。



左上から時計回りに)

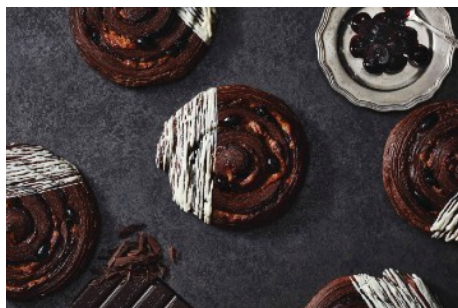
- ・トマトとベーコンのフロマージュブランタルト ¥540
サクサクのプリゼ生地に、フロマージュブランをベースにチーズ、ベーコン、たまねぎ、トマトをトッピング。
- ・クグロフ・モンターニュ・ブラン ¥1,080
ホワイトチョコ入りのプリオッシュをクグロフ型で焼き上げホワイトチョコでコーティングしました。
- ・シュトーレン ¥1,296
ドイツ生まれの伝統的な発酵菓子。数種類のスパイスと5種のドライフルーツを使用しました。少しずつスライスし、日々変化する味わいをお楽しみください。
- ・3種のチーズとアンチョビバターのカレット ¥475
グリエール、モザレラ、チェダーの3種類のチーズとマッシュポテト、アンチョビバターをトッピングして焼き上げました。
- ・オリーブとアンチョビのフロマージュ・バトン ¥389
全粒粉入りの生地に2種のオリーブとアンチョビペースト、チーズを折り込み焼き上げました。ワインとのマリアージュをお楽しみください。



パン オ セーグル ¥380
ライ麦30%のフランスのライ麦パン。軽く口溶けが良くお肉料理からお魚料理、白ワイン、軽めの赤ワインに良く合います。



セーグル モンターニュ ¥1,080
ライ麦65%のフランスのライ麦パン。アルザス地方のスペシャリテ。お肉料理、濃厚なチーズ、フルボティの赤ワインに良く合います。



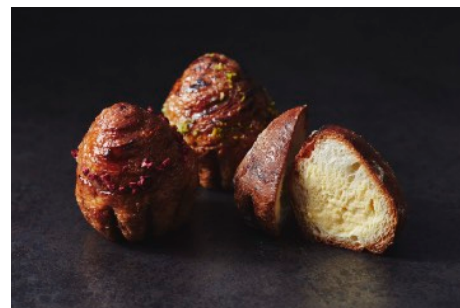
エスカルゴ・フォレノワール ¥432

サクサクのチョコレートデニッシュ生地に砂糖漬けたグリオットチェリーと自家製チョコクリームを巻き込みました。



サクリスタン・フォレノワール ¥346

フランス産バターを折り込んだココアのパイ生地にチョコレートとグリオットを巻き込み焼き上げました。



ショソン・オ・クレーム・アソート ¥1,188
(プレーン・ピスタチオ・フランボワーズ)

人気のショソン・オ・クレームのアソートセット。プレーン、ピスタチオ、フランボワーズの3種類。

■ RITUELとは

フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー「RITUEL」は、2015年に誕生、同年11月に青山フラッグシップショップをオープンした、ヴィエノワズリー店です。厳選された小麦や、北海道産の牛乳、四季が織りなす旬の果物など、こだわりの素材を使ったパンを展開しています。フランスの古き良き伝統的な製パン技術のもとに生地温度、水分量、弾力など細やかに調整をしながら、生地を捏ねる以外の工程をすべて手作業で行っています。



HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan

< SHOP INFORMATION >

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL：03-5312-6883

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ B2

TEL：03-6258-1336

【株式会社バイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日

代表取締役会長 : 窪田 祐

取締役CEO : 杉村 茂

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売

グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.

HP : <http://www.baycrews.co.jp/>

展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、FLIPPER'S STAND、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子井ごつつ食べなはれ