

Press Release

2021年12月吉日  
株式会社ベイクルーズ

フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」  
フランス産バターや濃厚チーズを使用した冬の新作を12月26日（日）より販売開始

新年の門出を彩るフラワー型ブリオッシュや、仏・イズニー社の製法を生かした稀少なカマンベールチーズを使用したパンが登場



株式会社ベイクルーズ（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、冬の新作を12月26日（日）より販売開始します。

2021年8月にブランド設立5周年を迎えた「RITUEL」。新たな1年の始まりを機にローンチする新作は、RITUELが大切にしてきた素材の中から、より由縁の深い「小麦」「バター」「チーズ」に着目し、それぞれの素材本来の味わいを生かしたラインナップを展開します。

■5周年をキーワードに、5つの花びらを表現したブリオッシュや新感覚クロワッサンがラインナップ

今回の新作は、新年および5周年の門出を彩るメモリアルな新作が登場します。フランス定番のヴィエノワズリー「ブリオッシュ」を華やかなピオニーの形に見立て、フランボワーズコンフィチュールとカスタードクリームをサンドした「ブリオッシュフルール」や、フランス産A.O.P. バターを使ったクロワッサンを小さな食パン風に焼き上げた「クロワッサンアンファン」がラインナップ。RITUELのフィロソフィーの一つである“おいしさを分かち合う”を表現した新作をお楽しみください。

■フランス・イズニー社とタカナシ乳業による、稀少なカマンベールチーズを使用したプレミアム商品も登場

また、稀少なカマンベールチーズ「Brise de mer（ブリーズ・ドゥ・メール）」を使用したプレミアムな一品「パン・カマンベール」も登場します。世界的に有名なフランス・イズニーサントメール酪農協同組合の伝統的な製法と、タカナシ乳業の誇る北海道・根釧地区の限定された地域の生乳を用いて作り上げたカマンベールチーズを、バゲット生地とフランス産A.O.P. バターで焼き上げました。

新商品概要

販売開始日： 2021年12月26日（日）～1月31日（月）  
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。



### BRIOCHE FLEUR

ブリオッシュ フルール

¥800

フランスで愛されるお花「ピオニー」をイメージし、花形に成型したブリオッシュに、フランボワーズコンフィチュールとカスタードクリームをサンドしました。

水を使わず卵、牛乳、バターだけで焼き上げ、素材の味わいが引き立つブリオッシュです。

### RITUEL CROISSANT ENFANT

RITUEL クロワッサン アンファン

¥555

フランス産A.O.P.バターを使ったクロワッサンを小さな食パン風に焼き上げました。RITUEL 5周年を記念したメモリアルな一品です。RITUELのフィロソフィーの一つである“おいしさを分かち合う”を表現しました。ぜひ食卓でシェアしてお楽しみください。



### CAMEMBERT ET PAIN

パン カマンベール

¥555

稀少なカマンベールチーズ「Brise de mer（ブリーズ・ドゥ・メール）」を使用したプレミアムな一品。フランス・イズニール・サントメール酪農協同組合の伝統的な製法と、タカナシ乳業の誇る北海道・根釧地区の限定された地域の生乳を用いて作り上げたカマンベールチーズを、バゲット生地とフランス産A.O.P.バターで焼き上げました。



左) クイニーアマンフロマーージュ ¥356  
クイニーアマンにゴータチーズを入れ、パリッとじゅわっと甘塩っぱく焼き上げました。



ブリオッシュ ジャポネ

¥240

ブリオッシュ生地につぶあんクリームチーズ、求肥を入れてふんわり焼き上げました。



フロマーージュ タルト

¥248

北海道産クリームチーズと焦がしバター風味のサクサクのパイ生地のタルトです。

右) クロワッサンフロマーージュ バコン ¥432  
仏産A.O.P.バター使用のクロワッサンにベーコンと2種のチーズを巻き込みました。



## ■ 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