

Press Release

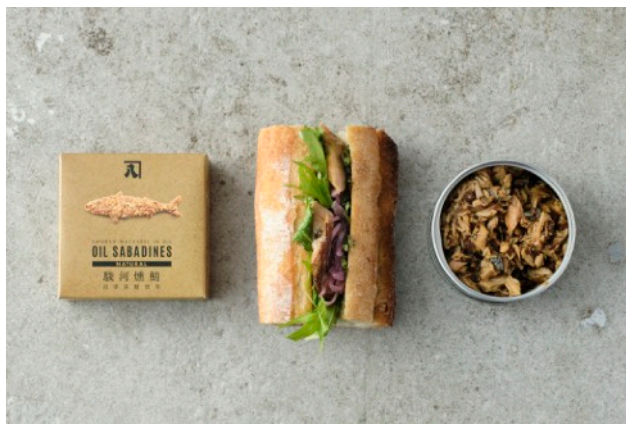
2022年1月吉日

株式会社ベイクルーズ

暮らしを彩るブルーランジェリー「BOUL' ANGE (ブル アンジュ)」

静岡・沼津港かねはち「オイルサバディン」使用 新作サンドを2月1日(火)発売

日本全国の隠れた逸品とパンとの融合を提案する「BOUL' ANGE Discovery Project」



＜沼津かねはち×BOUL' ANGE＞沼津産のサバ・柴漬けサンド

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、オリジナルブルーランジェリー「BOUL' ANGE (ブル アンジュ)」は、有限会社かねはち（本社: 静岡県沼津市、代表: 杉本 幸仁）が提案する静岡の名産品「オイルサバディン＜駿河燻鯖＞」を使用した新作サンドを2月1日（火）より販売開始いたします。

■新プロジェクト「BOUL' ANGE Discovery Project」にて、静岡・沼津の逸品とのコラボレーション

ブル アンジュが提案する新プロジェクト「BOUL' ANGE Discovery Project」は、国内で丹精込めて生産される逸品を発見し、パンとの融合を提案。“おいしい”の連鎖を通じて、日本各地にある生産地の活性化への貢献を目的としています。

今回は静岡・沼津港の名産品である「削り節」を現代の味覚に合わせてアレンジした、かねはち「オイルサバディン＜駿河燻鯖＞」を使用した新感覚のサバサンドを提案。オイルサバディンのスモーキーな香りとサバの旨みが凝縮された味わいは、パンのみならずあらゆる料理でのアレンジがお楽しみいただけます。

■「オイルサバディン＜駿河燻鯖＞」で作る、柴漬けと柚子マヨ胡椒ソースのサバサンド

今回のコラボレーションでは、ブル アンジュの人気サンド「バゲットサンド サバと柴漬け」をブラッシュアップ。フィレのサイズをオリジナルに調整し、オリーブオイルと塩のみで味付けされ削り節本来の旨みがダイレクトに感じられるオイルサバディンに、柴漬けと柚子マヨ胡椒ソースをアクセントに合わせました。新しいけれど、どこか懐かしい、そんな温故知新の味わいをぜひご賞味ください。

■有限会社かねはち様よりメッセージ

かねはちの仲買人が厳選したサバを、さば節伝統製法を応用して仕上げたのが「オイルサバディン」です。パンとの相性は抜群で、代表的なオススメの食べ方の一つです。今回、ブル アンジュ様とコラボできるのは夢のようです。最高のパンとさばが出会いました！絶対美味しいので、ぜひ一度食べてください。ハマります！

新商品概要

商品名：	＜静岡・沼津港かねはち×BOUL' ANGE＞沼津産のサバ・柴漬けサンド		
価格：	584円（8%税込）		
販売開始日：	2022年2月1日（木）		
展開店舗：	BOUL' ANGE 全店舗	※ルミネ立川店を除く	

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail：oyama@flavorworks.co.jp

Mobile：070-3183-3785(直通)

Tel：03-5728-4616(代表)

オイルサバディン〈駿河燻鯖〉とは



昔から沼津港で最も多く水揚げされる鯖は、古くから伝わる製法で「さば節」に加工され日本の味覚に彩を添えてきました。

オイルサバディン〈駿河燻鯖〉は、この「さば節」の製法に学び、かねはちの仲買人が厳選した鯖を季節や気温、湿度に合わせて、熟練の職人が一晩中つきっきりで温度と煙の調整をしながら燻煙を見守り、完成までのほとんどを手作業でおこないます。

「今、忘れられつつあるこの味を後世に残したい」

そんな想いで先人の知恵と伝統技術を尊重しつつ現代の味覚に合うように仕上げました。

古くて新しい、沼津の味をどうぞ堪能ください。



オイルサバディン HP: <https://www.oilsabadines.com/>

沼津港かねはち オンラインショップ: <https://kanehachi-online.com/>

BOUL' ANGE (ブールアンジュ) とは

「BOUL' ANGE」は、ベイクルーズ初のオリジナルブールアンジェリーとして2017年6月に誕生し、現在全国に13店舗を展開中です。(2021年11月1日時点)店名を冠したこだわりの食パンは、トースト専用の「Pain de mie “Boul”(パンドミ“ブール”）」と、生食専用の「Pain de mie “Ange”(パンドミ“アンジュ”）」の2種類を展開。加えて、1日に3,000個を売り上げる人気NO.1の「クロワッサン」など、どんなシーンでも楽しめる豊富なラインナップをご用意しています。

HP: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/boulang.html> Instagram: @boulange.jp



【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail: oyama@flavorworks.co.jp

Mobile: 070-3183-3785(直通)

Tel: 03-5728-4616(代表)

SHOP INFORMATION

日本橋店	住所: 東京都中央区日本橋室町1-5-5 コレド室町3 B1F	TEL:03-3277-6022
池袋東武店	住所: 東京都豊島区西池袋1-1-25 B1F	TEL:03-5396-7072
等々力店	住所: 東京都世田谷区等々力7-4-19	TEL:03-5752-0666
新宿サザンテラス店	住所: 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内	TEL:03-5302-2282
JR名古屋高島屋店	住所: 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ1F	TEL:052-566-3980
ジャズドリーム長島店	住所: 三重県桑名市長島町浦安368 三井アウトレットパークジャズドリーム長島	TEL:0594-86-7530
虎ノ門ヒルズ店	住所: 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー B1F	TEL:03-6268-8019
大同生命札幌ビル店	住所: 北海道札幌市中央区北三条西3丁目1-1 ミレドB1F	TEL:011-522-5078
福岡大博多ビル店	住所: 福岡県福岡市博多区博多駅前2-20-1 大博多ビル 1F	TEL:092-432-1580
渋谷 東急フードショー店	住所: 東京都渋谷区渋谷道玄坂1-12-1 渋谷 東急フードショー① 1階	TEL:03-3477-4747
東京ドームシティ ミーツポート店	住所: 東京都文京区後楽1-3-61 東京ドームシティ ミーツポート 1階	TEL:03-3818-5011
新静岡セノバ店	住所: 静岡県静岡市葵区鷹匠一丁目1番1号 新静岡セノバ 地下1階	TEL:054-266-7419
ルミネ立川店	住所: 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川店 1階	TEL:070-3107-2361
バイクルーズストア 仙台店	住所: 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台II	TEL:022-355-2573

<オンラインショップ>

BAYCREW'S FOOD MARCHE

<https://baycrewsfood.base.ec>

【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、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、親子丼 ごつつ食べなはれ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)バイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)