

Press Release

2022年4月吉日

株式会社ベイクルーズ

暮らしを彩るブーランジェリー「BOUL'ANGE (ブール アンジュ)」

「YOSHIMI北海道バター」を使用した餡バターサンド 4月6日 (水) 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」第3弾



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、オリジナルブーランジェリー「BOUL'ANGE (ブール アンジュ)」は、地域活性化プロジェクト「BOUL'ANGE Discovery Project」の第3弾として、「YOSHIMI北海道バター」を使用した新作を4月6日 (水) より販売開始いたします。

■ 「BOUL'ANGE Discovery Project」第3弾は、北の大地が育む「YOSHIMI北海道バター」と人気メニューがコラボ
ブー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。

第3弾は、北海道のおいしいものの作りにこだわり、北海道の味を届けるレストランを全国に展開している「YOSHIMI (ヨシミ)」が提案する「YOSHIMI北海道バター」と新たにタッグを組み、BOUL'ANGEの人気商品である「餡バターサンド」の肝となるバターに使用しました。

新鮮・高品質な北海道生乳を100%使用した「YOSHIMI北海道バター」の最大の魅力は、昔ながらの丁寧な製法によって生まれる、まるでクリームを思わせるような滑らかな舌触りと、スッキリとした後味のコントラストです。

今回、十勝産小倉あんとともに、北海道産小麦「ゆめちから」と「キタノカオリ」をオリジナルでブレンドした生地です。バター粒と水分が絶妙なバランスで仕上げられたバターを主役に、北の大地が生み出す素材が生きる上品な味わいをお楽しみください。

■ 株式会社YOSHIMI様よりメッセージ

数ある商品の中から「YOSHIMI北海道バター」を選定いただき誠に光栄です。北海道の生乳の中でも新鮮で高品質な原料を使用し、製法にもこだわったバターです。このたびのコラボレーションで、たくさんの方々はこのおいしさを知っていただけたらと思います。

新商品概要

商品概要:	<BOUL'ANGE Discovery Project vol.3> YOSHIMI北海道バター × BOUL'ANGE 餡バターサンド
価格:	292円 (8%税込表記)
販売開始日:	2022年4月6日 (水)
展開店舗:	BOUL'ANGE 全店舗

YOSHIMI北海道バターとは



YOSHIMI北海道バターは、新鮮・高品質な北海道生乳を100%使用しています。また、塩分1.0%のまろやかな味が特徴です。脂肪分が丁寧に攪拌されているので、非常になめらかでまるでクリームのような食感でありながら、スッキリとした後味のバターです。昔ながらの製法にこだわり、「コンバインドチャーレン製法」を採用しています。スイス製ロールチャーレンをモデルにした物で、昔ながらの「バッチ式」で生産をしています。

練り上げることにより、バター粒と水分を均一に絶妙なバランスに仕上げる事ができ、まろやかな風味をお楽しみいただけます。※コンバインドチャーレンとは、原料クリームに衝撃を与えて脂肪球を破壊し、融合集積する操作「チャーニング」と、水分を均一分散させ、バターの塊を作る操作「ワーキング」（練圧ともいう）を同時に出来る装置です。

YOSHIMIとは

YOSHIMIは1983年札幌に創業しました。

『おいしいは、たのしいねっ』をコンセプトに、北海道のおいしいもの作りにこだわり、北海道の味をお届けするレストランを全国に27店舗（2022年3月時点）展開しています。また、「札幌おかきOh!焼とうぎび」をはじめ「札幌スープカレーせんべい カリカリまだある?」「北海道チーズおかき」など、北海道の素材を生かした土産商品の販売も行っています。

HP: <https://www.yoshimi-ism.com/> Instagram: @hokkaido.yoshimi



Y O S H I M I

BOUL' ANGE (ブールアンジュ) とは

「BOUL' ANGE」は、バ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/boulangue.html> Instagram: @boulangue.jp



【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)

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
ベイクルーズストア 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>

【株式会社ベイクルーズ】

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)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)