

Press Release

2022年8月吉日

株式会社バイクルーズ

暮らしを彩るブーランジェリー「BOUL'ANGE（ブール アンジュ）」

北の大地が育む、“幻のたまねぎ”「札幌黄」を使用した新作を9月1日（木）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5弾



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、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5弾として、THE BEST MUMMY（本社：北海道札幌市東区伏古八条5丁目1-17）が提案する、“幻のたまねぎ”「札幌黄」を使用した新作を9月1日（木）より販売開始いたします。

■ 第5弾は、北海道の豊かな土壌が育む“幻のたまねぎ”「札幌黄」を使用した、食事にぴったりの一品が登場

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5弾は、北海道の広大な大地で丹精込めて育てられた“幻のたまねぎ”「札幌黄」が主役の一品が登場します。

「札幌黄」は、札幌生まれの特産品で、肉厚で柔らかく、加熱すると甘みが強い味わいが魅力です。しかしながら、病気に弱く・不揃い・日持ちしないものことから、生産農家が減り、ほとんど流通しないこともあり、近年では“幻の玉ねぎ”とも呼ばれています。

今回は、甘みと旨みが凝縮した「乾燥札幌黄」とベーコンを、「デュラム小麦」を使用した生地で包み焼き上げました。しっとりもちもちとした食感や甘みとコクが感じられる生地とベーコンの塩気が「札幌黄」を引き立てます。

■ THE BEST MUMMY 後藤 亜弥華様よりメッセージ

“幻の玉ねぎ”「札幌黄」をじっくり低温で乾燥させ、旨みを引き出した「乾燥札幌黄」。パンと一緒に噛みしめる事で最大限に「札幌黄」の旨みを感じて頂けると幸いです。ブール アンジュ様とのコラボで更に「札幌黄」の良さを引き出して頂き、光栄です。自信を持ってお届けします！

新商品概要

商品名：	<BOUL'ANGE Discovery Project vol.5> 幻の北海道たまねぎとベーコン
価格：	378円（8%税込表記）
販売開始日：	2022年9月1日（木）
展開店舗：	BOUL'ANGE 全店舗

“幻のたまねぎ”「札幌黄」とは



明治時代にブルックス博士がアメリカから持ち込んだと言われている品種「イエロー・グローブ・ダンバース」の品種改良がされ、「札幌黄」が作られるようになりました。

札幌黄は、肉厚で柔らかく、加熱すると甘みが強いのが特徴。しかし、病気に弱く・不揃い・日持ちしないもしいことから、生産農家が減り、ほとんど流通しないこともあり、近年では“幻の玉ねぎ”とも呼ばれています。

THE BEST MUMMY とは

THE BEST MUMMY(ベストマミー)は、comfy agrilife “心地よいアグリな生活”をコンセプトに、農業生産法人として設立し、今年で10年目。

開拓農民として北海道の地に入植した歴史があり、私たちの農地では世代を超えて70年以上、札幌黄を作り続けています。生産量が激減する“札幌黄”を、一人も多くの方に食べて頂くことを願い、札幌黄を生産し、また札幌黄を使用した加工品の製造・販売を行っています。

HP / Online Shop: <https://www.thebestmummy.jp/>




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。(2022年9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”(バンドミ“ブール”）」と、生食専用の「Pain de mie “Ange”(バンドミ“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/boulange.html> Instagram: @boulange.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
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)