

Press Release

2022年9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)」

“秋の収穫祭”をテーマに、旬の食材を生かしたベイクドスイーツを10月1日（土）発売

畑の実りからパワーをいただく。旬の食材を生かしたヘルスコンシャスなサンドイッチやキッシュも登場



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、オリジナルブーランジェリー「BOUL' ANGE (ブール アンジュ)」は、秋が旬の食材を使用した新作を10月1日（土）より販売開始いたします。

■ 秋に旬を迎える素材本来の味わいを生かした、パン職人が提案するベイクドスイーツが新登場

今秋のBOUL' ANGEでは、「Autumn Harvest-秋の収穫祭-」をテーマに、秋に旬を迎える食材を生かした新作が登場。パンのラインナップに加えて、ベイクドスイーツシリーズを種類豊富に提案します。

ザクザクとした食感と、アーモンドの香ばしさが食欲をそそる新作タルトは3種類登場。豊かな果汁感ととろける食感が魅力のラ・フランスに、オレンジで香り付けしたカシスコンフィチュールをアクセントに加えた「ラ・フランスとカシスタルト」や、皮ごとスライスしたりんごを敷き詰め、ラムレーズンとシナモンの香りをプラスした「りんごとアーモンドのタルト」、蜂蜜バターをまぶしたクルミとピーカンナッツを完熟バナナとともに焼き上げた「バナナとナッツのタルト」など、個性が異なるラインナップが揃います。

また、ほっくりとした角切りかぼちゃとメープルシロップの優しい甘さを生かした「かぼちゃのマフィン」や、香り豊かなアールグレイ茶葉を生クリームで煮だし、りんごと合わせたアップルティーのような味わいが楽しめる「りんごのスコーン」が登場します。

■ 畑の実りからパワーをいただく。秋の収穫素材を生かしたヘルスコンシャスなサンドイッチやキッシュも

ベイクドスイーツのほか、畑の実りである野菜や果物をふだんに使用した、健康的な食事系商品も新たに登場します。風味豊かな食感異なる3種のきのこアクセントの長ネギ、滑らかなアパレイユを自慢のパイ生地焼き上げた「長ネギと3種のきのこ秋野菜キッシュ」や、人参入りひよこ豆のフムス、3種のローストキャロットとスパイスナッツを、デュラム小麦のパンでサンドした「デュラムサンド フムス&キャロット」、旬のりんごをローストし黒胡椒香る鴨のパストラミ、紫キャベツのマリネとクリームチーズを、デュラム小麦のパンでサンドした「デュラムサンド ローストアップル&鴨パストラミ」がラインナップ。食欲の秋を健やかに楽しむ、ヘルスコンシャスな新作をお楽しみください。

新商品概要

販売開始日： 2022年10月1日（土）

展開店舗： BOUL' ANGE 全店舗

公式オンラインショップ（BAYCREW'S FOOD MARCHE） ※ 一部商品

<https://baycrewsfood.base.ec/categories/3077321>

10月の新商品詳細

※ 8%税込表示



ラ・フランスとカシスタルト
¥432

サクサククッキー生地にクレームダイヤモンドを敷き、オレンジで香り付けたカシスコンフィチュールと洋梨のコンポートをトッピング。



りんごとアーモンドのタルト
¥432

サクサククッキー生地にクレームダイヤモンド、カスタードクリーム、フレッシュリングを敷き詰め焼き上げました。ラムレーズンとシナモンの香りがアクセント。



バナナとナッツのタルト
¥432

サクサククッキー生地にクレームダイヤモンドを敷き、フレッシュバナナ、蜂蜜バターをまぶしたクルミとピーカンナッツをトッピング。



かぼちゃのマフィン
¥303

かぼちゃをペーストと角切りでたっぷり加えているのでほっくりとした食感が特徴です。かぼちゃと相性の良いメープルシロップを加えて、優しい甘さのマフィンです。



りんごのスコーン
¥411

香り豊かなアールグレイ茶葉を生クリームで煮だしたりんごと合わせ、アップルティーの深い紅茶の味わいが楽しめるスコーンです。



かぼちゃとりんごのブリュレ
¥411

シナモンを利かせたりんごとかぼちゃのアパレイユを焼き上げ、キャラメリゼして仕上げました。



ショソンプォール
¥411

パイ生地にシロップ漬けの洋梨、キルシュ漬けにしたレーズン、ドライ克蘭ベリーを包み、さつくりと焼き上げました。



塩メープルミニクイニーアマン
¥238

さくさくりんごをクロワッサン生地で包み、メープルシュガーをたっぷり練りこんだバターでカリッと焼き上げ、ゲランドの塩で仕上げました。



長ネギと3種きのこの
秋野菜キッシュ
¥540

風味豊かな食感異なる3種のきのこアクセントの長ネギ、滑らかなアパレイユを自慢のパイ生地で焼き上げました。



デュラムサンド
フムス&キャロット
¥648

人参入りひよこ豆のフムス、3種のローストキャロット、スパイスナッツをデュラム小麦を使用した香り豊かなパンでサンド。



デュラムサンド
ローストアップル&鴨パストラミ
¥648

旬のりんごをローストし黒胡椒香る鴨のパストラミ、紫キャベツのマリネ、クリームチーズをデュラム小麦を使用した香り豊かなパンでサンド。

【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)

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。(2022年8月31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/boulange.html> Instagram: @boulange.jp



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
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)