

Press Release

2022年9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）」

瑞々しい〈洋梨〉や、上品な甘さの〈安納芋〉を使用した秋の新作を10月1日（土）より発売

旨味をギュッと凝縮した〈ポルチーニ茸〉のタルティーヌや、〈フェンネル〉のキッシュなど食事系アイテムも充実



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、秋の新作を10月1日（土）より販売いたします。

■**山形県産ラ・フランスや、安納芋、ナッツを使用した新作ヴィエノワズリーが4種類登場**

今回は、まもなく旬を迎える秋の味覚を厳選し、RITUELを象徴するヴィエノワズリーで表現した新作が登場します。山形県産の完熟ラ・フランスをシンプルに楽しめる「タルトポワール」や、フェタチーズやくるみを乗せ、塩味と甘みのマリアーージュを味わえる「フェタチーズと洋梨、胡桃のガレット」など、みずみずしい洋梨の魅力を引き出したヴィエノワズリーが揃います。その他、RITUELのシグネチャー「エスカルゴ」にほっくりとした甘さと食感のマロンと自家製クリームをたっぷりと巻き込んだ「エスカルゴマロン」や、「サクリスタン安納芋」など、秋の大地から収穫された実りを生かしたヴィエノワズリーを提案します。

■**旨味と芳醇な香りを口いっぱい楽しむ「ポルチーニ茸のタルティーヌ」など食事系ラインナップも充実**

また食欲の秋にちなみ、今回はヴィエノワズリーに加え、食事系のラインナップも登場します。ライ麦粉を30%配合し、噛むほどに旨味と風味が感じられるパン オセーグルに、ポルチーニ茸など5種のきのこをたっぷりとのせた「ポルチーニ茸のタルティーヌ」や、爽やかな香りの中に甘みとスパイシーさを感じるハーブ・フェンネルをアクセントに、サーモン、ほうれん草をたっぷり加えた濃厚アパレイユを流し入れた「サーモンとほうれん草、フェンネルのキッシュ」など、食材の力を最大限に引き出した、食欲の秋にふさわしいラインナップが揃います。

RITUEL 秋の新商品概要

販売期間： 2022年10月1日（土）～2022年11月30日（水）予定
販売店舗： RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

【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 RITUEL 広報担当

E-mail : rituel_press@baycrews.co.jp Tel : 03-5728-4616(代表)

◆ 商品詳細

※ 8%税込表示



左) フェタチーズと洋梨、胡桃のガレット ¥486

軽やかな食感に仕上げたガレット生地に、山形県産の完熟ラ・フランス、フェタチーズ、胡桃をのせました。

右) タルトポワール ¥410

甘く熟した山形県産の完熟ラ・フランスと、自家製アーモンドクリームをタルト生地に乘せ焼き上げました。



エスカルゴ マロン ¥432

フランス産醗酵バターを使用した生地に、ほっくり優しい甘さのマロンを巻き込み焼き上げました。



サクリスタン 安納芋 ¥367

フランス産バターを折り込んだ生地に、安納芋クリームを入れ焼き上げました。



キャラメルナッツデニッシュ ¥389

4種類のナッツをビターに仕上げたキャラメルデニッシュです。



ポルチャーニ茸のタルティエヌ ¥497

ライ麦粉を30%配合し、噛むほどに旨味と風味が感じられるパンオセーグルに、ポルチャーニ茸など5種のきのこをたっぷり乗せ、焼き上げました。



サーモンとホウレン草、フェネルのキッシュ ¥508

爽やかな香りの中に甘みとスパイシーさを感じるフェネルをアクセントに、サーモン、ほうれん草をたっぷり加えた濃厚アパレイユを、パイ生地に流し入れ焼き上げました。

【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 RITUEL 広報担当

E-mail : rituel_press@baycrews.co.jp Tel : 03-5728-4616(代表)

■ 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を温度、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1 B2

TEL：03-6258-1336

【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、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

【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 RITUEL 広報担当

E-mail : rituel_press@baycrews.co.jp Tel : 03-5728-4616(代表)