

Press Release

2023年10月30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）」
ぬくもりと優しさを感じるホリデーシーズン定番商品を11月1日より発売

スペシャルパッケージに入った人気のシュトレンをはじめ、クグロフやパネットーネなどがラインナップ



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、11月1日（水）よりクリスマスを楽しむ季節の定番商品を発売いたします。

■お子さまも一緒に楽しめるアルコールフリーのBOUL'ANGEシュトレンが今年も登場！

BOUL'ANGEのシュトレンは、北海道産牛乳とよつ葉バターを使用し風味豊かに仕上げた生地に、5種のドライフルーツとマジパンを加え焼き上げています。お子さまでもお召し上がりいただけるようアルコールを使用せず、丁寧に仕上げたシュトレン。クリスマスに向けて、時間が経つごとに熟成されるマジパンのしっとり感、アーモンドの風味と甘み、ココの変化を、少しずつスライスしながらお楽しみください。

また、今年のシュトレンはオリジナルのリネン巾着に包んでご用意いたします。ホリデーシーズンのギフトとしてもおすすめの一品です。



■みんなで切り分けて楽しい、ドライフルーツをたっぷり練り込んだパネットーネ

イタリア・ミラノ発祥の伝統的な発酵菓子パネットーネ。イタリアの伝統的な製法をベースに仕込み、発酵させることで、日が経ってもしっとりとした食感と芳醇な香りを保ちます。BOUL'ANGEのパネットーネは、優しい甘さを感じる5種のドライフルーツをふわふわの生地にたっぷり練り込んだ自信作です。家族みんなで切り分けて楽しむ、そんなクリスマスシーズンのあたたかな風景にそっと寄り添うパネットーネをぜひご賞味ください。

商品概要

商品概要：BOUL'ANGE Holiday フェア 2023

販売開始日：2023年11月1日（水）

展開店舗：BOUL'ANGE 全店舗

BOUL'ANGE 公式オンラインショップ(<https://baycrewsfood.base.cc/categories/2475308>)

【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

E-mail：boulange_pr@baycrews.co.jp Mobile：070-3183-3785(直通)

Tel：03-5728-4616(代表)

■ 商品ラインナップ (一部)

※ 8%税込表示



BOUL'ANGEシュートレン ¥1,296

北海道産牛乳とよつ葉バターを使用し風味豊かに仕上げた生地
に、5種のドライフルーツとマジパンを加え焼き上げています。お
子さまでもお召し上がりいただけるようアルコールを使用せず、
丁寧仕上げたBOUL'ANGEのオリジナルシュートレンです。クリス
マスに向けて、時間が経つごとに熟成されるマジパンのしっとり
感、アーモンドの風味と甘み、コクの変化を、少しずつスライス
しながらお楽しみください。



パネットーネ ¥1,944

パネットーネ 1/4カット ¥486

イタリアの伝統的な製法をベースに仕込み、発酵させることで、
日が経ってもしっとりとした食感と芳醇な香りを保ちます。
BOUL'ANGEのパネットーネは、優しい甘さを感じる5種のドライ
フルーツをふわふわの生地につぶり練り込んだ自信作です。家
族みんなで切り分けて楽しむ、そんなクリスマスシーズンのあた
たかな風景にそっと寄り添うパネットーネ。年末のご挨拶など、
贈り物にもぴったりです。食べやすい1/4カットもご用意していま
す。



パンドーロ ¥1,296

パンドーロ 1/4カット ¥324

ホリデーシーズンには欠かせない、イタリア・ヴェローナ発祥の
伝統菓子「パンドーロ」。BOUL'ANGEのパンドーロは、バター、
卵、はちみつを贅沢に使用したリッチな風味が魅力の逸品です。



クグロフ大 ¥1,296

プチクグロフ ¥281

ココア風味の生地にはヘーゼルナッツとチョコのフィ
リングを包み、焼き上げました。



ホワイトプチクグロフ ¥389

クグロフ型で焼き上げてデコ
レーションした、クリスマス
バージョンのブリオッシュ。



クロワッサンコロネ ホワイトチョコ

¥432

ザクザクのチョコランチをイメージし
たヘーゼルナッツとホワイトチョコのク
ロワッサンコロネです。



サーモンバーガー ¥648

秋鮭と相性の良いクリームスピナッチ、
ディールを使用したしたタルタルソースのボ
リュームサンド。しっとりとした秋鮭が食
べごたえ満点の一品です。

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15店舗を展開中です(2023年10月30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、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 コレド室町3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
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
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
錦糸町店	住所: 東京都墨田区錦糸1-2-47 テルミナ2 1F	TEL:080-4178-1644
ラスカ茅ヶ崎店	住所: 神奈川県茅ヶ崎市元町1-1 ラスカ茅ヶ崎 3F	TEL:0467-73-8559
あざみ野ガーデンズ店	住所: 神奈川県横浜市青葉区大場町704-30 東急あざみ野ゴルフガーデン内 1F	TEL:045-901-2766
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
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
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
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 ジュイア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
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
天神地下街店	住所: 福岡県福岡市中央区天神2-地下1-12番街	TEL:080-3024-9952
BOUL'ANGE FOOD TRUCK		TEL 070-3273-5884

<オンラインショップ>

BAYCREW'S FOOD MARCHÉ <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、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

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