

フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL」  
**人気のエスカルゴやバゲットなどレギュラーメニューをリニューアル**  
 夏季限定&店舗限定メニューも順次登場



ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開する、フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL」は、この夏レギュラーメニューを全面リニューアルすることをお知らせいたします。ブランド設立5周年を迎える「RITUEL」は、さらなる美味しさを求め、使用する食材を一から見直し、より洗練された味わいを追求しました。食材の味わいを引き立てながら、歯切れよく親しみやすいものに進化。順次新製法のメニューへと切り替わります。

<TOPICS>

**ハード系パンの原材料を見直し、香ばしさがUP**

バゲットやパン・ド・ブレなど、ハード系のパンは、原材料を見直し、より小麦の香りが感じられるように改良。歯切れの良さともにより引き立った香ばしさをお楽しみください。

**ヴィエノワズリーが、より歯ざわりとバターが豊かに進化**

人気のエスカルゴやショコラティンなどのヴィエノワズリーは、歯ざわりと風味をより追求。使用する小麦は、フランス産小麦に変更し、さらに折り込み生地を増やすことで、よりサクサクとした食感とバターの香りを楽しんでいただけるように仕上げました。

**■ 帰省の手土産や夏のご挨拶に。夏の新商品も続々登場**

夏の新商品も順次登場。「レモン」を使用した夏らしい爽やかな味わいのヴィエノワズリーから、ギフトにも最適な「プレミアム2斤生食パン」など、夏のおもたせにもぴったりのラインナップが揃います。

## ◆ メニュー概要

すべて税別となります



## 新レギュラーメニュー

左上から時計回りに)

パン・ド・ブレ ¥389、バゲット ¥306、エスカルゴ カフェノワゼット ¥350、エスカルゴ ショコラピスターシュ ¥362、エスカルゴ レザン ¥269、サクリスタン ¥278、ショコラティン ¥278、クロワッサン ¥232

**<新登場！夏のギフトに>  
プレミアム2斤生食パン**

RITUELのプレミアム生食パンもリニューアル。ギフトに最適な2斤サイズが登場します。小麦本来の甘味を引き出す製法の元、ナチュラルな甘味をお楽しみ頂ける一品です。可水量を変更し、上質かつしっとりとした食感そのままに、歯切れの良さが格段に上がりました。また2種類の厳選したフランス産バターを使用し、より風味豊かになりました。

プレミアム2斤生食パン ¥1,000

<7/22より販売開始。日本橋高島屋店限定>



## ◆ 夏のフェア概要

すべて税別となります


**<伊勢丹新宿限定>  
レモンフェア**

展開時期：  
7月15日（水）～8月31日（月）

ヨーグルトを加えて酸味をプラスしたブリオッシュ生地、北海道産クリームチーズを使用したレモンクリームとオレンジピールを巻き込んだ「クグロフオランジュ」や、北海道産クリームチーズで作ったレモンクリームと、酸味の効いたレモングレーズとのコントラストが楽しい「ブリオッシュシトロン」など、夏にぴったりな味わいの商品が揃います。

左から時計回りに) クグロフオランジュ (ホール) ¥1,600、ブリオッシュシトロン ¥204、エスカルゴレモン ¥360


**<日本橋高島屋店限定>  
サンドイッチが新登場！**

展開時期：  
8月1日（土）～

フランスの定番サンド「ジャンボン・フロマージュ」や蒸し鶏を挟んだ「プレバジル」は、RITUELのトラディション生地をベースに、バジルの風味を効かせ、爽やかな味わいに。「B.L.T」はソフトフランス生地を使用し、歯切れよく仕上げました。

左上から時計回りに)  
プレバジル ¥360、BLTサンド ¥360、ジャンボン・フロマージュ ¥360


**<夏のおすすめ>  
塩バターパン／塩パンあんバター**

展開時期：  
展開中

歯切れのよいセミハード生地に塩バターを巻き込みゲランドの塩で仕上げた「塩バターパン」や、歯切れの良いセハード生地にフランス産バターと北海道産小豆でつくった餡子をサンドした「塩パンあんバター」が登場。

塩パンあんバター ¥320、塩バターパン ¥200

## ■ 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、山梨・黒富士農場の放牧卵、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。

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 日本橋高島屋店

住所：東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋S.C. 新館B1F

TEL : 03-5542-1666

RITUEL CAFE 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 B2F

TEL : 03-6258-1336

### < 株式会社フレーバーワークス 会社概要 >

設立： 2017年9月1日

本社所在地： 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド： J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S / J.S. CURRY /  
RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / しゃぶしゃぶ山笑ふ / Roasted COFFEE  
LABORATORY / FLIPPER'S / BOUL'ANGE / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE  
STAND / machi machi / eggslut / PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ / RITUEL CAFÉ