



BRETONNE

【焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉】 桜の華やかな香りをとじ込めた焼き菓子たちが登場！

フランス・ブルターニュの美味しさをお届けする焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」(<https://www.bretonne-bis.com/>)では、桜の香りが広がる華やかな味わいのプティ・クグロフや、ガレット・ブルトンヌなどの焼き立て商品を3月1日(土)より順次展開いたします。

優しく広がる桜の香りにベリーを合わせて



プティ・クグロフ〈桜〉

桜の香りが広がる、春の味わいのプティ・クグロフ。クランベリー入りのふわっと軽めの生地に、華やかな桜の風味のチョココーティングと甘酸っぱいクランベリーやフランボワーズ、キルシュの香りのアクセントを添えました。春のティータイムにぴったりな美味しさです。

【価格】 ¥1,890(本体価格¥1,750)
【販売期間】 3月1日(土)~3月31日(月)
※オンラインショップは2月15日(土)12:00頃~先行予約開始



店内厨房にて焼き上げる焼き菓子専門店ならではの美味しさ



ガトー・ナンテ〈桜クランベリー〉(※画像左)

発酵バターとアーモンドの風味豊かな生地にクランベリーを合わせて焼き上げ、上品な桜の香りがふんわりと広がるアイシングを添えました。淡い桜色で可愛らしく仕上げます。

【価格】 ¥432(本体価格¥400)
【販売期間】 3月1日(土)~4月15日(火)

桜のガレット(※画像上)

桜のアイシングと桜の塩漬けで春らしく仕上げたガレット・ブルトンヌ。発酵バターやラム酒の豊かな風味と、華やかな桜の香りが重なり合います。

【価格】 ¥389(本体価格¥360)
【販売期間】 3月15日(土)~4月15日(火)

マドレーヌ〈桜〉(※画像右)

上品な桜の香りをとじ込めた華やかな味わいのマドレーヌ。桜の塩漬けの塩味がアクセントです。ぜひ紅茶や日本茶と合わせてお楽しみください。

【価格】 ¥303(本体価格¥280)
【販売期間】 4月1日(火)~4月15日(火)

※こちらの3種は焼き立て商品のためオンラインショップでの販売はございません



焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉は、2012年10月にオープンした、株式会社エーデルワイス(本社所在地:神戸市中央区/代表取締役社長:比屋根祥行)が展開する焼き菓子専門店です。フランス・ブルターニュで愛されてきたお菓子を中心に、素朴ながらも味わい深い焼き菓子をお届けしています。

【ブランド HP】 <https://www.bretonne-bis.com/>
【公式オンラインショップ】 <https://www.bretonne-bis.com/shopping/>
【公式 Instagram】 https://www.instagram.com/biscuiterie_bretonne/

Instagramでは最新の情報を配信しています！



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス MD 本部マーケティング部 (担当: 榎並)
TEL : 06-6426-2580 / MAIL : a-enami@edelweiss.co.jp