



BRETONNE

焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」

焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」(阪急うめだ本店) から、  
秋の限定“ガトー・ナンテ”が登場!

2016年9月7日(水) 発売

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」(阪急うめだ本店) に、秋限定のガトー・ナンテ3種類が登場します。昨年大好評だったフレーバーに加え、今秋の新商品も販売いたします。

①みずみずしい葡萄を焼き込んだ  
“ガトー・ナンテ<レザン・フレ>”

発酵バターとアーモンドの風味豊かなしっとり生地に、フレッシュなぶどうの 슬라이スをのせて焼き上げました。みずみずしくフルーティな味わい。ピスタチオを食感と彩りのアクセントに添えました。

本体価格：¥370(税込価格：¥400)

販売期間：2016/9/7(水)～10/31(月)



①

②洋酒の風味豊かなマロングラッセを、  
濃厚なショコラ生地にあわせた  
“ガトー・ナンテ<マロン・エ・ショコラ>”

チョコチップ入りのしっとりショコラ生地に、ごろっと贅沢にイタリア産マロングラッセをのせました。洋酒の香る風味豊かな味わいをお楽しみいただける秋限定のスペシャルティです。

本体価格：¥360(税込価格：¥389)

販売期間：2016/9/7(水)～10/31(月)



②

③甘酸っぱい林檎をのせて、フルーティに仕上げた  
“ガトー・ナンテ<林檎>”

シナモンがふんわりと香る林檎のコンポートをしぼり、フレッシュの林檎をのせて焼き上げました。ナパージュとココナッツで仕上げたフルーティでみずみずしい美味しさです。

本体価格：¥350(税込価格：¥378)

販売期間：2016/9/7(水)～9/30(金)



③

■「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」とは

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。本当に美味しい焼き菓子を食べていただきたいという想いから、店内厨房から毎日焼きたてを揃えています。焼きたての他にお日持ちする贈答用の焼き菓子も取り扱っています。

<http://www.bretonne-bis.com>



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 商品本部マーケティング課(担当：深田)

TEL：06-6426-2580 / MAIL：fukada@edelweiss.co.jp