



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」から、
爽やかなレモンの香りが広がる春夏限定“サブレ・シトロン”が登場！

2017年4月1日(土) 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、新宿小田急店)に、春夏限定のレモンを使ったサブレ、“サブレ・シトロン”が登場します。



レモンが爽やかに香るさくとした食感のサブレは、フランス産のゲランドの塩がアクセント。キュンッとレモンの酸味が広がるシトロンアイシングで見た目にも爽やかさをプラスしました。レモンと戯れるはりねずみ(エリソン)の可愛いパッケージに入っているので、ちょっとした贈り物にもおすすめです。

本体価格：¥1,200(税込価格：¥1,296)
販売期間：2017/4/1(土)～8/31(木) 予定
賞味期限：製造日より60日間



*オンラインショップでも取り扱い致します。(https://www.bretonne-bis.com/shopping/)
オンラインショップでは、この他にも春夏限定ギフトをご用意しております。



■「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思いから、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いしています。
https://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