

NEWS RELEASE

どさんこミュゼ株式会社

3月26日(土)北海道新幹線開通に合わせ、
北海道産小麦粉、バターをこだわって使用、もっちりとした食感が特徴の
「函館 バターゴーフレット」専門店が大手町にOPEN！



BEURRE HAKODATE

きたる北海道新幹線開通とともに、どさんこミュゼ株式会社（本社：北海道亀田郡七飯町/代表取締役社長：宮本英樹）は、函館市大手町にある、登録有形文化財「函館 大手町ハウス」に、北海道産の厳選されたバターと食材にこだわり、職人が1枚1枚ていねいに手作りで焼き上げた「函館 バターゴーフレット」専門店、BEURRE（ブール）函館本店を、3月26日(土)にOPEN致します。

函館バターゴーフレットに地元の食材や、北海道ならではの季節食材をクリームとしてはさみ込むことで、北海道に來られたお客様の「お土産」として地域に根付いて欲しいという思いを込めております。

新幹線で來られましたら、ぜひ大手町ハウスまでお越しください。皆様のご来訪、スタッフ一同、どうぞお待ち申し上げます。

BEURRE 函館バターゴーフレットとは・・・！

新しく、どこか懐かしい、香りと風味、そして食感。
北海道産の厳選されたバターと食材にこだわり、
職人が1枚1枚が手作りにした焼き菓子です。

ゴーフレットの起源はギリシャ時代に遡ります。
熱した鉄板の間で薄く焼いたヨーロッパ最古の焼き菓子
『オブリオ』が原型とされています。

13世紀ごろフランスに渡り、教会のミサの最後に
参列者に与えられる聖パン『ウーブリ』となりました。

『ウーブリ』はその後、凹凸のある型で焼かれ庶民にも広がりました。
鉄板の浮き出し模様を『ミツバチの巣』から
ゴーフレット（またはゴーフル）と呼んでいたのが名前の由来です。

フランス北部では、お祭りや市場の露店で売られる風習が残り、
庶民の味として親しまれています。



函館 バターゴーフレットの特徴



[函館バターゴーフレット/HAKODATE BUTTER GAUFRETTE]
北海道産小麦粉、甜菜糖、バターをこだわって使用し、
もっちりとした食感のブリオッシュ生地にバタークリームを挟んでいます。
●要冷蔵

¥1,200 (税込)
8枚入り

【代表的な商品として】



【フレッシュ】
FRESH HAKODATE
BUTTER GAUFRETTE

出来立てをそのまま！焼きたて生地にホイップクリームとメレンゲの挟んだ新食感。



【メイプルくるみ】
MAPLE WALNUT

優しいメイブルのバタークリームにキャラメルコーティングしたくるみが入っています。



【カフェショコラ】
COFFEE CHOCOLATE

コーヒーバタークリームのはろ苦さの中にさくさくチョコレートを入れました。



【ハスカップ】
LONICERA CAERULEA

北海道特産の甘酸っぱいベリー、ハスカップをふんだんに使用しました。

【ドリンク商品として】

商品名	商品特徴	価格 (税込)
HOT/オーガニックコーヒー	タイ産のオーガニックコーヒーをフェアートレード。北海道初上陸商品です！	¥500
HOT/ハーブティ/SOU	「シナモン、ボダイジュの白木、スベアミント、ハイビスカス、ジュンパー、レモングラス、西洋タンポポ」 温めながら必要ないものを身体の外に。デトックスティーです！	¥500
HOT/ハーブティ/BI	「ハイビスカス、ウスベニアオイ(マロー)、ローズヒップ、リンデン、ウイキョウ」 凛と美しく輝きを。キレイをサポート。ビューティティーです！	¥500
HOT/ホットメイプル	すっきりとした甘さのメイブルの自然の味をお楽しみいただけます。	¥500
ICE/ミルク	北海道産の濃厚なミルク	¥500

NEWS RELEASE

どさんこミュゼ株式会社

【ロケーションと建築について】

BEURREファーストショップは「大手町ハウス」



ゆっくりと流れる時間。
陽の光りが燦々と射し込み、開放
的で穏やかな空間。

今回初出店となるショップは、大
正期に建てられ、今に残る歴
史的建造物を当時の姿に復元した
「函館大手町ハウス」です。

函館朝市にほど近く、西洋文化の
影響を色濃く受けた異国情緒あふれ
る港町、函館ならではの好立地です。

正式店舗名：BEURRE（ブール）函館本店
住所：〒040-0664 北海道函館市大手町5-1 大手町ハウス
Tel&Fax：0138-26-3383（3/26より）
オープン：2016年3月26日（土）
営業時間：10:00-17:00（繁忙期18:00）
定休日：火曜日
アクセス：JR函館駅より徒歩5分 ※駐車場なし
お支払：現金、カード（4月以降導入予定）
担当：大藤 杏紗／beurre@paardmusee.com
WEBページ：<https://www.facebook.com/beurre.hakodate/>

[本件の問い合わせ]

函館 BEURRE PR事務局（株式会社オアゾ内）

担当：川崎／松田

連絡先：beurre-pr@oiseau.co.jp