



Press Release

2016年11月7日

Brioche Dorée.SAS (フランス ブリオッシュドーレ社)

～ フランスの女優が愛した南仏スイーツ ～

11月9日(水)より全国の「ブリオッシュドーレ」で
『トロペジェンヌ』を販売いたします。

世界で1260店のレストランを展開しているフランスのルデュッフグループのベーカリーカフェ「Brioche Dorée (ブリオッシュドーレ)、以下 BD」(本社:フランス レヌ/アジア代表取締役 François-Xavier COLAS(フランソワ-グザビエ コラ)は、11月9日(水)より、フランスの伝統菓子『トロペジェンヌ』を販売いたします。

『トロペジェンヌ』は、フランス産小麦と発酵バターを使用したブリオッシュドーレの看板商品でもある「ブリオッシュ」に、ロドケの良いオレンジフラワーが香るカスタードクリームをはさみました。まるでケーキのような上品な甘さの南仏スイーツです。

南仏サントロペ生まれのスイーツで、日本国内では、まだ馴染みのない商品ですが、ハイブリッドスイーツ『マフィノワズリ』に次ぐ、新たなスイーツとして訴求してまいります。

今後も「ブリオッシュドーレ」は、お客様にお楽しみいただける商品を展開してまいります。

新しくて懐かしい トロペジェンヌ

販売期間:2016年11月9日(水)～

オレンジフラワーの香り豊かな、南仏サントロペの名物スイーツ

※価格は税込です。
※画像はイメージです。



■トロペジェンヌ

価格:350円

外はさくさく、中はふわふわに仕上げたブリオッシュに、オレンジフラワーの香りが豊かなカスタードクリームをたっぷりはさみました。ボリュームのあるサイズ感ですが、軽い口当たりなので女性でもお召し上がりいただけます。トロペジェンヌは、温かい紅茶やコーヒーと相性抜群です。



トロペジェンヌとは「サントロペの娘」という意味です。本場フランスの味を是非召し上げれ♪



Bonjour

デュッフグループ
アジア代表取締役
フランソワ グザビエ コラ



What's トロペジェンヌ

南フランスのサントロペというリゾート地にある、ミカの創業者、ポーランド人のアレキサンドル・ミカが1950年ごろ、祖母から伝えられたこのお菓子を作って売っていたところ、ちょうど映画の撮影でサントロペを訪れていた女優、ブリジット・バルドーが気に入り、このお菓子をタルト・トロペジェンヌと命名したという。

本件に関するお問い合わせ先

Brioche Dorée.SAS (フランス ブリオッシュドーレ社)

広報室 担当 廣瀬・北川

東京都千代田区六番町5-5 飯田ビル

TEL:090-1435-3498 FAX:03-5769-8510 mailto: kouhou@pronto.co.jp

お客様からの問い合わせ先

TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: info@pronto.co.jp