

～秋の味覚 フランスのベーカリーカフェ「ブリオッシュドーレ」より新作登場～

ブリオッシュ×マシュマロの新スイーツ『マシュマロ ブリオッシュ』を
10月1日(火)から全国のブリオッシュドーレで販売開始いたします

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 ブリオッシュドーレ」(本社:フランス レヌ/ アジア代表取締役An-Jen Suen(アンジェン-スエン)は、10月1日(火)より秋限定の新メニューを販売開始いたします。

秋のスイーツとして、『マシュマロ ブリオッシュ』は、発酵バターと卵をたっぷり使用したパイ生地のようなサクッとしたブリオッシュ生地に、フランボワーズ味のフランスのお菓子ギモーヴ(マシュマロ)をトッピングしました。マーブルが色鮮やかで、噛む度にサクッ、ふわっ、もちっとした食感が楽しめる新感覚のスイーツです。また、フランスのサンドイッチベストチェーンに2年連続で選ばれたフランスのブリオッシュドーレの秋の定番レシピ『リュスティック ローストチキン&ピーツ』が、日本に初登場。フランスから直輸入しているリュスティックに、ローストチキン、ピーツ、ルッコラをサンドし西洋わさびソースで仕上げた逸品です。その他、秋限定商品として、『クロワッサンサンド 合鴨スモーク&いちじく』、『マロンデニッシュ』のこだわりの新商品が続々と登場致します。

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開発してまいります。

【ブリオッシュドーレとは】

フランスのルデュッフグループの創業ブランドで、パリのシャンゼリゼ通り、オペラ座、リヨン駅や空港などに数多く出店、フランス国内で300店、全世界で約460店舗以上を展開し、フランスで最も親しまれているベーカリーカフェです。日本では、“フランスの本物の商品”を販売することを第一に、MOF(フランス国家最優秀職人)が開発したレシピによる、フランス産小麦や発酵バターを使用したクロワッサンやブリオッシュ、バゲットなどを店内で焼き上げ、日本限定のクロワッサンサンドやフランスの伝統レシピのバゲットサンド、デザートタルトなど豊富なメニューを揃えております。

新商品

販売開始日:2019年10月1日(火)～

【ブリオッシュドーレHP】⇒<http://www.briochedoree.jp/>



■マシュマロ ブリオッシュ
価格:300円



■リュスティック ローストチキン&ピーツ
価格:520円



※価格は税抜きです。※画像はイメージです。



■洋ナシ&キャラメルクリーム
価格:270円



■クロワッサンサンド
合鴨スモーク&いちじく
価格:500円



■マロンデニッシュ
価格:270円

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 北川
東京都千代田区六番町5-5 飯田ビル TEL:080-8925-7849 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