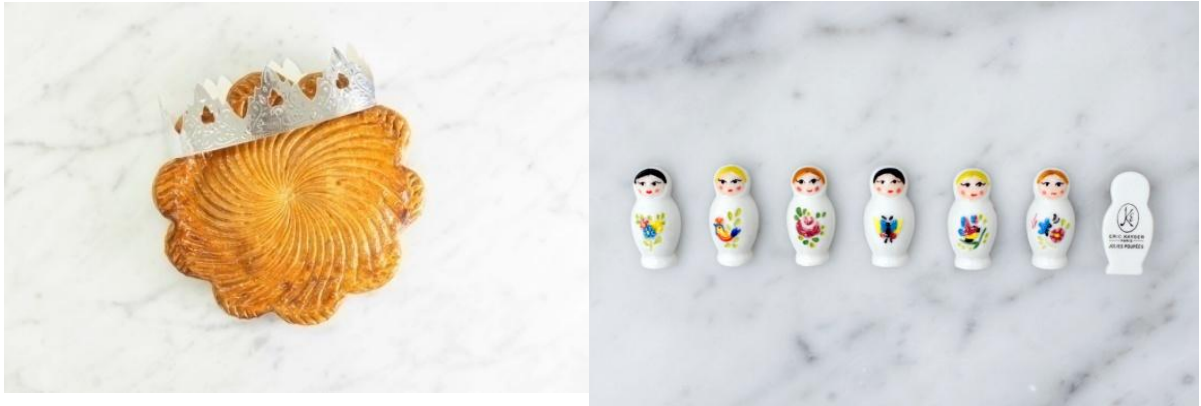


**メゾンカイザーから新年を祝うフランスの伝統菓子が登場！  
『ガレット デ ロワ / GALETTES DES ROIS』  
2017年12月28日（木）より全国の店舗にて販売開始**

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、新しい年の訪れを祝うフランスの伝統菓子『ガレット デ ロワ』を、12月28日(木)よりメゾンカイザーの全国の店舗で期間限定販売します。



■ フランスの伝統製法を守るメゾンカイザーがつくる、フランスの伝統菓子！

「ガレット デ ロワ」とは、新しい年の訪れにフランスで食べられる伝統菓子で、「フェーブ」と呼ばれる陶器を埋め込み楽しめます。ガレット デ ロワを切り分けて食べ、フェーブが入っていた人が当たりです。フェーブが当たった人は、王冠をかぶり祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれます。

※フェーブとは、お菓子の中に1個だけ入っている陶器のラッキーチャーム“宝物”です。

メゾンカイザーでは、「ガレット デ ロワ」GRANDEとPETITEの2種類のサイズを期間限定で販売します。フランスの伝統的スタイルであるフェーブと王冠がセットのガレット デロワで楽しく新年をお祝いすることができます。

【予約期間】 2017年12月18日（月）～1月8日（月）

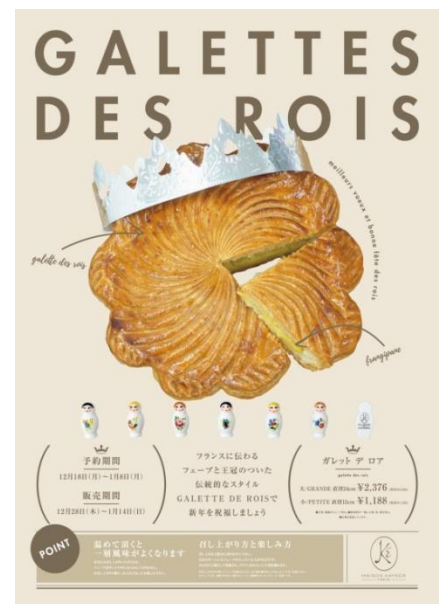
【販売期間】 2017年12月28日（木）～1月14日（日）

※期間より前に販売終了する場合がございます。

【価格】 GRANDE/4～8名用 直径24cm ¥2,376（税込）

PETITE/ 2～4名用 直径15cm ¥1,188（税込）

【場所】 メゾンカイザー全国の店舗





MAISON KAYSER  
— PARIS —

## ■商品特長

メゾンカイザーのガレットデロワは、フィユタージュ（パイ生地）の中にクレームフランジパンヌ（クレームパティシエールとクレームダイヤモンドを合わせたもの）をはさみ、焼成しています。温めていただくとより一層風味がよくなり、おいしくお召し上がりいただけます。

フランスの伝統を守るメゾンカイザーならではのガレットデロワをぜひお楽しみください。

※安全にお召し上がりいただくため、フェーブはガレットの中にはお入れしていません。

お召し上がりの際に入れてお楽しみください。

## ■ガレットデロワの楽しみ方

### 【STEP1】

ガレットを裏返し、底面から付属のフェーブをガレットの縁から2cm程度の場所に埋め込みます。フェーブは全部で6種のうち、1つがついてきます。どれがついてくるかはお楽しみに。

### 【STEP2】

ガレットを表面に戻したら、人数分に切り分けて、各人に配ります。

### 【STEP3】

全員の手元にそろったらそれぞれがフォークでガレットのなかのフェーブを探します。

### 【STEP4】

フェーブが出てきたらその人がその日の王様です！王様は付属の王冠をかぶる権利があります。その日はみんなで王様をたたえましょう。

## ■会社概要

社名	: 株式会社 ブーランジェリーエリックカイザージャパン
所在地	: 東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F
設立	: 平成12年9月
代表者	: 代表取締役 木村周一郎
事業内容	: 製パン、製菓の製造販売

◇ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>

◇オンラインショップ : <http://maisonkayser-netshop.jp/>

◇店舗情報 : <http://maisonkayser.co.jp/location/>



MAISON KAYSER  
— PARIS —