

生食パンのような、優しい甘さの新感覚バゲット

生クリーム×低温熟成発酵で「驚きの柔らかさ・幸せの甘さ・サクサク新食感」を実現

『バゲットヌーボー』 本格販売開始

2020年1月30日(木)からパネッテリア・アリエッタ他7店舗にて

<http://daikanyama-maisonichi.com/>

フードエンジニアリングデザイン株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：五十嵐真澄）は2020年1月30日(木)より「驚きの柔らかさ・幸せの甘さ・サクサク新食感」がテーマの新しいバゲット「バゲットヌーボー」を、パネッテリア・アリエッタ五反田本店、および他7店舗にて本格販売を開始いたします。



「バゲットヌーボー」

価格：350円（税別）

「バゲットヌーボー」は、2年連続食ベログ パン百名店(全国)に選ばれたベーカリー「パネッテリア・アリエッタ」の匠の技によって生み出された、バゲット特有の固さが苦手な方でもお楽しみいただける全く新しいバゲットです。香ばしい薄めの皮と、生食パンのような優しい甘さと柔らかさが特徴です。選び抜いた最高級小麦の生地、従来のバゲットには使用されない生クリームをブレンド。それらを長時間低温で熟成発酵させることで「驚きの柔らかさ・幸せの甘さ・サクサク新食感」3つのテーマを実現した従来のバゲットの常識を覆す“新しい (Nouveau) バゲット(Baguette)”です。

おすすめの食べ方はトーストです。外はパリッと、中はモチモチの食感になり、まるでトーストした生食パンの様な甘い味わいになります。3日目以降も残る場合は予めスライスし、ラップをして冷凍保管。解凍後にトーストすれば、サクサクの食感と小麦の甘さが楽しめます。

店頭では、バゲットヌーボーを使用したピザやサンドイッチも展開いたします。

まるで魔法をかけたような新食感のバゲットヌーボーを、ぜひお楽しみください。

バゲットヌーボーについて



バゲットヌーボー 価格：350円（税別）

バゲットヌーボーは、従来のバゲットの常識を覆す全く新しいバゲットです。
材料には選りすぐりの小麦粉を使用し、長時間の低温熟成発酵製法を採用。また、従来のバゲットには使用されない生クリームを生地にブレンドしています。
塩味の固いパンではなく、生食パンのような柔らかさと優しい甘さが特徴です。

バゲットヌーボーピザについて



バゲットヌーボー ～モッツアレラトマト～ 価格：380円（税別）

国産野菜、イタリア産モッツアレラチーズ、オレガノ、バジル入りのマルゲリータ風ピザです。



バゲットヌーボー ～エビプロポテトのジェノベーゼ～ 価格：420円（税別）

自家製ホワイトマヨネーズ、エビ、ブロッコリー、ポテトを使用した、ゴロゴロ具沢山のジェノベーゼのピザです。



バゲットヌーボー ～カラフルトマト～ 価格：420円（税別）

自家製ホワイトマヨネーズ、国産野菜を使用したトマト好きにおすすめのピザです。



バゲットヌーボー ～エビとアスパラのアメリカーナ～ 価格：420円（税別）

自家製ホワイトマヨネーズ、エビ、アスパラ、ポテトを使用した、アメリカーナのピザです。



バゲットヌーボー ～エリンギレッドチェダー～ 価格：420円（税別）

自家製ホワイトマヨネーズ、国産チェダーチーズ、国産野菜を使用し、ピンクペッパーがアクセントのピザです。

バゲットヌーボーサンドについて



スイートチリチキン&エッグ 価格：430円（税別）

コーン、大豆など植物性飼料で育てた良質な若鶏を使用したサンドイッチです。



パストラミビーフサンド 価格：430円（税別）

ブラックペッパーをまぶした牛バラ肉のパストラミビーフを使用したサンドイッチです。



ハニーマスタードチキンサンド 価格：430円（税別）

ジューシーで柔らかな若鶏のローストチキンを使用したサンドイッチです。



オレンジキャロットラペ&カマンベールノア 価格：450円（税別）

自家製オレンジキャロットラペ、北海道カマンベールチーズを使用したサンドイッチです。



ローストポーク&エッグサンド 価格：450円（税別）

DLG（国際品質協議会）金賞受賞の国産ローストポークを使用したサンドイッチです。

バゲットヌーボーピザ&サンド 販促クリエイティブ

BAGUETTE NOUVEAU SAND	 <p>スイートチリチキン&エッグサンド Sweet Chili Chicken & Egg Sandwich ¥430</p> <p>コーン、大豆など植物性飼料で育てた良質な若鶏使用</p>	BAGUETTE NOUVEAU PIZZA	 <p>モッツアレラトマト Mozzarella Tomato ¥380</p> <p>国産野菜、イタリア産モッツアレラチーズ、オレガノ、バジル入りのピザソースを使用したマルゲリータ風</p>
	 <p>ハニーマスタードチキンサンド Honey Mustard Chicken Sandwich ¥430</p> <p>ジュシーで柔らかな若鶏のローストチキンを使用</p>		 <p>カラフルトマト Colorful Tomato ¥420</p> <p>自家製ホワイトマヨネーズ、国産野菜を使用したトマト好きのあなたにオススメ</p>
	 <p>パストラミビーフサンド Pastrami Beef Sandwich ¥430</p> <p>ブラックペッパーをまぶし旨味がある牛の前バラ肉のパストラミビーフ使用</p>		 <p>エリンギレッドチェダー Elinghi Red Cheddar ¥420</p> <p>自家製ホワイトマヨネーズ、国産チェダーチーズ、国産野菜を使用したピンクペッパーがアクセント</p>
	 <p>オレンジキヤロットラペ&カマンベールノア Orange Carrot Rapee & Camembert Noah ¥450</p> <p>自家製オレンジキヤロットラペ、北海道カマンベールチーズ使用</p>		 <p>エビプロボトのジェノベゼ Shrimp & Broccoli, Potato Genovese ¥420</p> <p>自家製ホワイトマヨネーズ、エビ、ブロッコリー、ポテトのごろごろ具沢山ジェノベゼ</p>
	 <p>ローストポーク&エッグサンド Roast Pork & Egg Sandwich ¥450</p> <p>DLG(国際品質協議会)金賞受賞の国産ローストポーク使用</p>		 <p>エビとアスパラのアメリカーズ Shrimp & Asparagus Americaine ¥420</p> <p>自家製ホワイトマヨネーズ、エビ、アスパラ、ポテトのごろごろ具沢山アメリカーズ</p>

※画像はイメージです。※価格は全て税別です。

パネッターリア・アリエッタとは

「食ベログパン百名店(全国)」を2年連続(2018年、2019年)獲得しているベーカリーで、全国のパン好きから高い評価をいただいております。
※食ベログパン百名店URL：<https://award.tabelog.com/hyakumeiten/bread>



販売店舗

- 店名：パネッターリア・アリエッタ 五反田本店
- 電話番号：03-3444-1345
- 所在地：東京都品川区東五反田2-5-1 ルネッサンスビル1F
- 営業時間：11：00～18：30
- 定休日：月・火曜日(祝日は営業)

- ※上記店舗のほか、下記店舗でも販売いたします。
- ・メゾン・イチ 代官山店
 - ・地下2階メゾン・イチ東急フードショーエッジ店
 - ・メゾン・イチ 新宿小田急ハルクフード店
 - ・メゾン・イチ東京都写真美術館店
 - ・メゾン・イチ西馬込店
 - ・CHEZ MADU by BUTTER & DEL'IMMO レイクタウン越谷
 - ・Café CHEZ MADU イクスピアリ



<パネッターリア・アリエッタ 五反田本店>