



BRETONNE

【焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉】より 店頭限定の焼き菓子に初夏の爽やかな味わいが登場！

フランス・ブルターニュの美味しさをお届けする焼き菓子専門店「ビスキュイテリエ ブルトンヌ」(<https://www.bretonne-bis.com/>)では、ブルーベリーや洋梨、アプリコットなどを使用したフルーティで爽やかな初夏の味わいの焼き菓子を5月15日(水)より、店頭にて販売開始いたします。店内厨房で焼き上げ、仕上げるフレッシュな季節の焼き菓子たちをぜひお楽しみください。



初夏の焼き立て商品詳細



フィナンシェ〈ミルティューユ〉

自慢のフィナンシェ生地、ブルーベリーの果肉とコンフィチュールをのせて焼き上げました。

【価格】

税込¥270(本体価格¥250)

【展開期間】

5月15日(水)～6月30日(日)



ライムとオレンジのガレット

発酵バター風味豊かな生地に甘酸っぱいライムのアイシングとフルーティで爽やかなオレンジピールを添えて。

【価格】

税込¥368(本体価格¥340)

【展開期間】

5月15日(水)～6月30日(日)



ガトー・ナンテ 〈ポワール〉

みずみずしい洋梨をとり込んだ爽やかな味わい。軽く冷やしていただくのもおすすめです。

【価格】

税込¥422(本体価格¥390)

【展開期間】

5月15日(水)～7月31日(水)



ガトー・ナンテ 〈アプリコットと紅茶〉

発酵バターの風味と紅茶の香りが広がる生地に、フルーティなアプリコットを焼き込んで。

【価格】

税込¥432(本体価格¥400)

【展開期間】

5月15日(水)～6月30日(日)



ガトー・ナンテ 〈フォレ・ノワール〉

濃厚なショコラ生地にギルシュの香りを添えた、フォレノワールをイメージした贅沢な美味しさ。

【価格】

税込¥465(本体価格¥430)

【展開期間】

5月15日(水)～6月30日(日)



焼き菓子専門店〈ビスキュイテリエ ブルトンヌ〉は、2012年10月にオープンした、株式会社エーデルワイス(本社所在地：神戸市中央区／代表取締役社長：比屋根祥行)が展開する焼き菓子専門店です。フランス・ブルターニュで愛されてきたお菓子を中心に、素朴ながらも味わい深い焼き菓子をお届けしています。

【ブランド HP】 <https://www.bretonne-bis.com/>

【公式オンラインショップ】 <https://www.bretonne-bis.com/shopping/>

【公式 Instagram】 https://www.instagram.com/biscuiterie_bretonne/

Instagramでは
最新の情報を配信
しています！



〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス MD 本部マーケティング部 (担当：榎並)

TEL：06-6426-2580 / MAIL：a-enami@edelweiss.co.jp