

Press Release

2022年6月吉日

株式会社ベイクルーズ

暮らしを彩るブーランジェリー「BOUL'ANGE（ブール アンジュ）」

秋田・嶋田ハム「ドイツソーセージ」を使用したバーガーを7月1日（金）発売

日本全国の隠れた逸品とパンとの融合を提案する「BOUL'ANGE Discovery Project」第4弾



株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂）が運営する、オリジナルブーランジェリー「BOUL'ANGE（ブール アンジュ）」は、地域活性化プロジェクト「BOUL'ANGE Discovery Project」の第4弾として、株式会社 嶋田ハム（本社：秋田県大仙市、代表取締役: 花澤 直樹）が提案する「ドイツソーセージ」を使用した新作バーガーを7月1日（金）より販売開始いたします。

■ **第4弾は、秋田で本場・ドイツの職人技術を活かし、実直に作られる嶋田ハム「ドイツソーセージ」とコラボ**
ブールアンジュが提案する新プロジェクト「BOUL'ANGE Discovery Project」は、国内で丹精込めて生産される逸品を発見し、パンとの融合を提案。“おいしい”の連鎖を通じて、日本各地にある生産地の活性化への貢献を目的としています。

第4弾は、秋田県大仙市にて、先代から守り継がれる本場ドイツの製法を元に作られる「ドイツソーセージ」が主役のバーガーが登場します。

嶋田ハム「ドイツソーセージ」は、100%国産の新鮮な豚肉を使用し、先代から守り継がれたドイツの職人技術が活きる、創業以来ロングセラーの手作りドイツソーセージです。本場ドイツから直輸入したスパイスをオリジナルで調合し、秋田県産のナラの薪を使って直火でじっくりとスモークして生まれる唯一無二の風味と味わいが魅力です。今回は、北海道産小麦を使用したふんわり香ばしいパンズに、「ドイツソーセージ」を2本分贅沢にサンドしました。2種のザワークラウトと新潟県南魚沼産の無添加粒マスタードが、ソーセージの旨味をより引き立たせ、病みつきになる味わいに仕上げました。

■ 株式会社 嶋田ハム 花澤 直樹様よりメッセージ

今回、弊社のロングセラー商品「ドイツソーセージ」をコラボ商品として起用していただき、大変光栄です。直火でスモークした事で生まれる風味豊かな味わいを多くの方に楽しんでいただければ幸いです。

新商品概要

商品名：	<BOUL'ANGE Discovery Project vol.3> ”嶋田ハム”のソーセージバーガー
価格：	594円（8%税込表記）
販売開始日：	2022年7月1日（金）
展開店舗：	BOUL'ANGE 全店舗

嶋田ハム ポークドイツソーセージとは



嶋田ハムの「ポークドイツソーセージ」は、100%国産の新鮮な豚肉を使用し、先代から守り継がれたドイツの職人技術が活きる、創業以来ロングセラーの手造りドイツソーセージです。

飽きのこない味にするために糖類は不使用。添加物もできるだけ使用せず、玉ねぎの自然な甘みを加え、日本人の好みに合ったきめの細かい食感を出すために、具材は社長が自ら練りあげています。スパイスはドイツから直輸入し、更にオリジナルで調合することで生まれる独特な味わいが特徴です。また、秋田県産のナラの薪を使って直火でじっくりとスモークする事により、香ばしく風味豊かに仕上げられています。このように手間がかかってもいかに美味しいものを造り出すかにこだわり、日々手作りしています。

嶋田ハムとは

1977年、秋田県大仙市創業。秋田出身である創業者の嶋田耕治氏がドイツ食肉マイスターの元で修行を積み、「薪を使った直火燻煙」という伝統製法を習得。その伝統製法を秋田で再現し、スモークの風味豊かな製品を手造りしています。



HP: <http://www.shimadaham.co.jp/index.html> Online Shop: <https://shimadaham52.shop-pro.jp/>

BOUL' ANGE (ブールアンジュ) とは

「BOUL' ANGE」は、バイクルーズ初のオリジナルブールアンジェリーとして2017年6月に誕生し、現在全国に13店舗を展開中です。(2021年11月1日時点)店名を冠したこだわりの食パンは、トースト専用の「Pain de mie "Boul"(パンドミ"ブール")」と、生食専用の「Pain de mie "Ange"(パンドミ"アンジュ")」の2種類を展開。加えて、1日に3,000個を売り上げる人気NO.1の「クロワッサン」など、どんなシーンでも楽しめる豊富なラインナップをご用意しています。

HP: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/boulang.html> Instagram: @boulange.jp



【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)バイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

SHOP INFORMATION

日本橋店	住所: 東京都中央区日本橋室町1-5-5 コレド室町3 B1F	TEL:03-3277-6022
池袋東武店	住所: 東京都豊島区西池袋1-1-25 B1F	TEL:03-5396-7072
等々力店	住所: 東京都世田谷区等々力7-4-19	TEL:03-5752-0666
新宿サザンテラス店	住所: 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内	TEL:03-5302-2282
JR名古屋高島屋店	住所: 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ1F	TEL:052-566-3980
ジャズドリーム長島店	住所: 三重県桑名市長島町浦安368 三井アウトレットパークジャズドリーム長島	TEL:0594-86-7530
虎ノ門ヒルズ店	住所: 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー B1F	TEL:03-6268-8019
大同生命札幌ビル店	住所: 北海道札幌市中央区北三条西3丁目1-1 ミレドB1F	TEL:011-522-5078
福岡大博多ビル店	住所: 福岡県福岡市博多区博多駅前2-20-1 大博多ビル 1F	TEL:092-432-1580
渋谷 東急フードショー店	住所: 東京都渋谷区渋谷道玄坂1-12-1 渋谷 東急フードショー① 1階	TEL:03-3477-4747
東京ドームシティ ミーツポート店	住所: 東京都文京区後楽1-3-61 東京ドームシティ ミーツポート 1階	TEL:03-3818-5011
新静岡セノバ店	住所: 静岡県静岡市葵区鷹匠一丁目1番1号 新静岡セノバ 地下1階	TEL:054-266-7419
ルミネ立川店	住所: 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川店 1階	TEL:070-3107-2361
ベイクルーズストア 仙台店	住所: 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台II	TEL:022-355-2573

<オンラインショップ>

BAYCREW'S FOOD MARCHE

<https://baycrewsfood.base.ec>

【株式会社ベイクルーズ】

設立	: 1977年7月22日
代表取締役会長	: 窪田 祐
取締役CEO	: 杉村 茂
本社所在地	: 東京都渋谷区渋谷1-23-21
事業内容	: レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
グループ会社	: 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
HP	: http://www.baycrews.co.jp/
展開飲食ブランド	: J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL' ANGE FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)