

Press Release

2024年9月2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)」
ほっくり、しっとり、秋の味覚を楽しむ限定の新メニューが9月3日より登場

かぼちゃづくしの新作カヌレや、ケーキのような見た目の栗あんデニッシュなど秋の味覚が大集合



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、旬の味覚である「芋・栗・かぼちゃ」を存分に楽しめる秋の新作を9月3日（火）より販売開始いたします。

■ 季節の恵みを贅沢に詰め込んだ、かぼちゃフレーバーのカヌレやスイートポテトクロワッサンが新登場！

今年のBOUL'ANGEの秋は「Taste of Fall」と題し、秋の旬をたっぷり味わう新作をご用意しました。BOUL'ANGEの人気商品クロワッサンの生地を使用した「スイートポテトクロワッサン」は、生地にサツマイモを巻いて焼き上げ、特製のタレを塗り仕上げた秋限定の味覚が詰まった一品。そして「カヌレ かぼちゃ」は、かぼちゃ味のオリジナルカヌレにかぼちゃのチョコでコーティングしたかぼちゃ好きにはたまらない新作です。この他にも、デニッシュ生地の中にとっぷりと栗あんを詰めてケーキのような見た目に仕上げた「栗あんデニッシュ」など、秋の味覚を贅沢に詰め込んだ新作をご用意しています。

■ きのこやポテトを香り高いチャバタで挟んだ、食べごたえのある新作サンドもご用意！

もっちりとした食べごたえがあり、香り豊かなチャバタを使ったサンドが2種類登場します。4種のきのこを使用したきのこクリームをチャバタにサンドした「4種きのこほうれん草のガーリックサンド」は、きのこガーリックパン粉がアクセントの食欲をそそる新メニュー。そして「ごろごろのり塩ポテトサンド」は、マッシュポテトとローストポテト、2種類の異なる味わいのポテトをのり塩味でまとめた老若男女が喜ぶ新作サンドです。サンドメニューの他にも、ローストしたかぼちゃを特製ミートソースとベシヤメルソースでグラタン風に仕上げた「かぼちゃとミートソースのグラタンキッシュ」など、少しずつ肌寒くなる秋にピッタリな惣菜パンが登場します。ぜひこの時期だけの新作をご賞味ください。

新商品概要

商品概要：BOUL'ANGE Autumnフェア 2024

販売開始日：2024年9月3日（火）

展開店舗：BOUL'ANGE 全店舗

BOUL'ANGE 公式オンラインショップ (<https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange>)

【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

E-mail：boulange_pr@baycrews.co.jp Mobile：070-3183-3785(直通)

Tel：03-5728-4616(代表)

■ 新商品ラインナップ (一部)

※ 8% 税込表示



スイートポテトクロワッサン ¥378
 クロワッサン生地にサツマイモを巻き焼き上げ特製のタレを塗り仕上げた秋限定の味



カヌレかぼちゃ ¥324
 かぼちゃ味のカヌレにかぼちゃのチョコでコーティングしたかぼちゃづくしの一品。



栗あんデニッシュ ¥411
 デニッシュ生地の中にたっぷりと栗餡を詰めてケーキのような見た目に仕上げました。



ヴィエノワ ピーナッツバター ¥357
 ヴィエノワにピーナツクリームを絞りキャラメルコーティングしたアーモンドをトッピング。



ドーナツマロン ¥432
 マロンを使用した自家製クリームを、歯切れのよいふんわり生地に絞りました。



ミニクイニーアマンマロン ¥270
 栗1個をまるごとクロワッサン生地で包み、一口サイズに焼き上げました



4種きのこほうれん草のガーリックサンド ¥389
 4種のきのこを使用したきのこクリームを香り高いチャバタにサンド。きのこガーリックパン粉がアクセント。



ごろごろのり塩ポテトサンド ¥389
 マッシュポテトとローストポテト、2種類の異なる味わいのポテトをのり塩味でまとめました。



かぼちゃとミートソースのグラタンキッシュ ¥486
 ローストしたかぼちゃを特製ミートソースとベシャメルソースでグラタン風に仕上げました。

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15店舗を展開中です(2024年9月2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、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

**SHOP INFORMATION**

日本橋 コレド室町3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
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
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
錦糸町店	住所: 東京都墨田区錦糸1-2-47 テルミナ2 1F	TEL:080-4178-1644
ラスカ茅ヶ崎店	住所: 神奈川県茅ヶ崎市元町1-1 ラスカ茅ヶ崎 3F	TEL:0467-73-8559
あざみ野ガーデンズ店	住所: 神奈川県横浜市青葉区大場町704-30 東急あざみ野ゴルフガーデン内 1F	TEL:045-901-2766
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
バイクルーズストア 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
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
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 ジュ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
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
天神地下街店	住所: 福岡県福岡市中央区天神2-地下1-12番街	TEL:080-3024-9952

<オンラインショップ>

BAYCREW'S FOOD MARCHE <https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulang>

【株式会社バイクルーズ】

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、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、お弁当 ごつつ食べなはれ、Butter、BAYCREW'S FOOD MARCHE、やきにく 山笑ふ、POPOLNA、THE STAND feel so good(s)、J.S.BURGERS Jr.

【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

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