Press Release

2025年5月1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）」

# 上質な抹茶で包んだ、新緑のやすらぎ。抹茶が主役のフェアを5月3日より開始

旨味と甘みが際立つ、色鮮やかな本格抹茶――「薩摩園鎌田茶業」の抹茶で限定ラインナップをご用意

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、「薩摩園鎌田茶業」の抹茶を使用した限定フェアの販売を5月3日（土）より開始いたします。

## ■「薩摩園鎌田茶業」の抹茶を贅沢に使用した、季節限定のベーカリーが登場！

新緑の季節にぴったりな抹茶の香り豊かな限定パンが登場しました。使用する抹茶はすべて、日本一の茶どころ鹿児島県で知られる「薩摩園鎌田茶業」のもの。色鮮やかで旨味と甘みが調和したその抹茶を、バリエーション豊かなラインナップで贅沢に味わっていただけます。

まず目を引くのは、抹茶とチョコレートのマーブル生地にホワイトチョコを巻き込んだ「抹茶マーブルクロワッサン」。見た目の華やかさと、抹茶のほろ苦さ×チョコのやさしい甘さが絶妙なバランスです。そして「抹茶パンメロン」は、抹茶を練り込んだクロワッサン生地に、抹茶のサブレ生地を重ねて焼き上げたメロンパン。さっくりとした食感と濃厚な抹茶の風味が、一口ごとに春の余韻を感じさせてくれます。そして最後に、定番のカンパーニュ生地に抹茶とホワイトチョコを加え、バゲット風に仕上げた「抹茶のカンパーニュ」。素朴で香ばしい生地と、抹茶のコクのある風味が心地よく調和した、まさに和モダンな一品です。上質な抹茶がもたらす、香り高く豊かなパンのひとときを、ぜひ店頭でお楽しみください。

## ■「薩摩園鎌田茶業」とは

日本一の茶どころ鹿児島県で育まれた「薩摩園鎌田茶業」の抹茶は、目を惹くような鮮やかな緑と、抹茶本来の旨味とほろ苦さが凝縮された、まさに一級品。口に含んだ瞬間、渋みを抑えたやさしい旨味が広がり、テアニンによる自然な甘みと濃厚なコクが余韻を残します。和の文化を象徴する抹茶は、ひとさじで主役にも、名脇役にもなれる存在。あらゆる素材と調和し、その魅力を引き立てる力もまた、抹茶の奥深さです。

**新商品概要**

販売開始日：　2025年5月3日（土）

展開店舗：　BOUL’ANGE 全店舗　※商品により展開店舗が異なりますのでご注意ください

公式オンラインショップ（BAYCREW'S FOOD MARCHE）※ 一部商品

https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange

**【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】**

㈱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)

■ 商品ラインナップ（一部）

※8%税込表示

＜5月3日～販売開始＞

**抹茶マーブルクロワッサン　¥411**

抹茶とチョコレート2色の生地を使いマーブル状にしたクロワッサン生地にホワイトチョコを巻き込みました。

**抹茶のカンパーニュ　¥519**

定番のカンパーニュ生地に抹茶を練り込み、ホワイトチョコのアクセントを加え、バゲット風に焼き上げました。

**抹茶パンメロン　¥368**

抹茶を練りこんだクロワッサン生地を抹茶のサブレ生地で焼き上げたオリジナルメロンパン。

＜5月9日～販売開始＞

**抹茶クロワッサン ダマンド　¥519**

抹茶のクロワッサンに自家製アーモンドクリームをたっぷり、絞り焼き上げました。

**クロワッサンコロネ抹茶マーブル　¥422**

抹茶のマーブルクロワッサン生地を筒状にし、抹茶とホワイトチョコをミックスした自家製ミルククリーム入り。

**カヌレ 抹茶　¥357**

これぞ抹茶づくし！抹茶フレーバーの生地に、抹茶チョコをコーティング。仕上げに抹茶パウダーを。

**黒蜜餡ときな粉のミニクイニーアマン ¥216**

抹茶を練りこんだクロワッサン生地で黒蜜あんときな粉餅を包み、一口サイズに焼き上げました。

**濃厚抹茶クリームパン　¥378**

抹茶ブリオッシュ生地に、自家製抹茶クリームとカスタードクリームを包みました。

**ドーナツ 抹茶　¥443**

ふんわり歯切れの良い生地に、抹茶とホワイトチョコをミックスした自家製ミルククリームをたっぷり絞りました。

BOUL'ANGE
BOULANGERIE PÂTISSERIE CAFÉ

BAYCREW'S

**BOUL'ANGE（ブールアンジュ）とは**

「BOUL'ANGE」は、ベイクルーズ初のオリジナルブーランジェリーとして2017年6月に誕生し、現在全国に15店舗を展開中です（2025年5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、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/boulange.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 |
| 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 |
| 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名古屋髙島屋店 | 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<br>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 |
| <期間限定：2024年10月1日（火）～　期間限定＞ | | |
| 品川エキュート店 | 住所: 東京都港区高輪3丁目26－27 | TEL:090-6479-6651 |
| <オンラインショップ> | | |
| BAYCREW'S FOOD MARCHE | https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/boulange | |

## 【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、台灣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、咖喱屋ボングー、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】**

㈱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)