

SPÉCIALITÉ DE BRETAGNE

ガレット・バタービスケット *Biscuits de Bretagne*

酪農に適した気候のブルターニュは良質な乳製品の名産地です。牧草を多く食み、乳質の良い品種の牛から様々な乳製品が作られ、特産品となっています。その新鮮なバターや天然塩をたっぷり使った“ガレット・バタービスケット”は創業時のレシピに現在もこだわり続けた上品かつ素朴な味わい。厚焼・薄焼の2種類の違った食感がお楽しみいただけます。



ラポワントデュラ *La Pointe du Raz*



ブルターニュ最西端ラ岬のほどく
にあり、1936年創業のブル
ターニュの代表的なビスケットメー
カー。数あるビスケットメー
カーの中でも、新鮮な材料を厳選し、
今も伝統的製法へこだわりつづ
けているメーカーとして定評があり
ます。



黄色い缶に描かれているのは、ブルター
ニュ地方で300年の歴史をもつ伝統的な
陶器である「カンペール陶器」の絵柄で
す。この地方の民族衣装を身にまとった
男女や美しい花や青い鳥などがモチーフ
になっています。



アンリオ缶(角)
(厚焼き8枚、薄焼き24枚)
JAN:3488430010054

12/320g 価格:オープン



オワゾー缶(丸)
(厚焼き4枚、薄焼き12枚)
JAN:4540656000185

16/150g 価格:オープン

スペシャルパック *Assortiment*

クリアケースに入ったビスケット「プティットボワット」。また、バタービスケットと塩バターキャラメルを組み合わせたアソートメントもご用意しています。

プティットボワット

(厚焼き2枚、薄焼き6枚)
JAN:4540656000611

価格:オープン

30/100g



ビスケット&キャラメル 詰め合わせ

(厚焼き2枚、薄焼き6枚、
キャラメル6粒)
JAN:4540656000857

価格:オープン

24/160g



参考小売(税別)

塩バターキャラメル *Caramel au beurre salé au Sel de Guérande*



潮の満ち引きが大きいブルターニュ地方は、良質な塩の産地です。世界のシェフ御用達100%自然海塩「ゲランドの塩」と、同じくこの地方特産の新鮮なバターを使用したキャラメルは、バターのコクとさっぱりとした塩気で上品かつ素朴な味わいのブルターニュを代表するお菓子です。



バルニエ *Barnier*

創業1885年。今年で創立130年を迎えます。伝統的製法、創業時のレシピに現在もこだわり続けているフランスの老舗メーカー。年齢を問わず身近なお菓子としてブルターニュの人々に親しまれています。



塩バターキャラメル 丸箱入り 80g

Caramel au Beurre Salé

ゲランドの塩田の風景をモチーフにした優しい色合いの素朴なパッケージです。カマンベール箱入り。

JAN:3374605177915 $\frac{12}{80g}$

価格:オープン



塩バターキャラメル 袋入り 120g

Caramel au Beurre Salé

ゲランドの塩田の風景をモチーフにした優しい色合いの素朴なパッケージです。

JAN:4540656000093 $\frac{12}{120g}$

価格:オープン



シュセツ ブルターニュ 8本入 *Sucettes de Bretagne 8*

ゲランドの塩入りキャラメルスティック。300年の歴史を持つカンパベル陶器の伝統模様をパッケージにしました。

JAN:4540656000222 $\frac{30}{130g}$

価格:オープン



りんごキャラメル 丸箱入り 80g

Caramel Pomme au Beurre

フランス産りんご果肉入りの塩バターキャラメル。口に入れたときに広がるりんごの香りが後をひきます。カマンベール箱入り。

JAN:4540656001014 $\frac{12}{80g}$

価格:オープン

りんごキャラメル 袋入り 120g

Caramel Pomme au Beurre

フランス産りんご果肉入りの塩バターキャラメル。口に入れたときに広がるりんごの香りが後をひきます。

JAN:4540656000109 $\frac{12}{120g}$

価格:オープン



参考小売(税別)