

# 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。



### ラポントデュラ *La Pointe du Raz*



ブルターニュ最西端ラ岬のほど近くにあり、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(2枚)×4袋、薄焼(6枚)×4袋



オワゾー缶(丸)  
厚焼(2枚)×2袋、薄焼(6枚)×2袋

## 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(2枚)×1袋、薄焼(6枚)×1袋



### ビスケット&キャラメル 詰め合わせ

厚焼(2枚)×1袋、薄焼(6枚)×1袋  
キャラメル(6粒)



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



潮の滴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。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。



### 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。



### 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ペール陶器の伝統模様をパッケージにしました。



### 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。

### 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。

