

「どこまでもバター一枚。」がコンセプトのもっちり、しっとり、シャリッととした新食感ゴーフレット
バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」
「バターゴーフレット ダークショコラ」
 毎週金曜日限定 出来たてを味わえる
「もっちりバターゴーフレット ダークショコラ」
 2021年11月16日(火)より期間限定で販売

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:山田 純平)が運営するバターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE(ソールズ ゴーフレット)」は、2021年11月16日(火)より期間限定で「バターゴーフレット ダークショコラ」を販売いたします。



「バターゴーフレット ダークショコラ」は、コロンビア産のチョコレートとラム酒の香りが魅惑的な大人の味わいのゴーフレットです。昨年にブランド初のフレーバー商品として期間限定で販売し好評いただき、この度冬季限定商品として再登場いたします。

ベルギー産発酵バターと北海道産小麦の生地と2種類のココアパウダーを入れて、高温で一気に焼き上げたもっちりとした生地に、3種の砂糖をブレンドしたシャリッと食感のバタークリームと、ラム酒で香り付けしたなめらかなチョコレートキャラメルをサンドいたしました。チョコレートキャラメルには、コクとフルーティーさを合わせ持つ厳選された2種類のコロンビア産チョコレートを使用し、なめらかな口溶けに仕上げております。優雅なひとときを味わえる一品です。

上記の期間限定商品のほか、工房一体型の店舗で出来たてを楽しめる東京ギフトパレット店限定「もっちりバターゴーフレット ダークショコラ」、レギュラー商品のバニラとキャラメルを組み合わせた「バターゴーフレット ギフト BOX」をご用意しております。高級感漂うクラシックなデザインのパッケージで、ホリデーギフトやバレンタインの贈り物にもぴったりです。

おすすめの召し上がり方

そのまま常温でお召し上がりいただくともっちりとした生地とフィリングが口の中で溶ける味わいをお愉しみいただけます。少し冷やしてみると、バターの食感が締まることによって、フィリングの香りや味わいと粒の違う3種のシャリッととした食感がより引き立ちます。「バターゴーフレット ダークショコラ」は深煎りのコーヒーやラム酒を使ったカクテルとのペアリングもおすすめです。

【概要】URL:https://soles-gaufrette.com/news/darkchocolat_20211109/

- ・商品名/価格:
 バターゴーフレット ダークショコラ /5枚入 ¥1,600(税込)
 バターゴーフレット ギフト BOX 9枚入(バニラ3枚/キャラメル3枚/ダークショコラ3枚) ¥3,240(税込)
 バターゴーフレット ギフト BOX 15枚入(バニラ5枚/キャラメル5枚/ダークショコラ5枚) ¥5,400(税込)
- ・販売期間:2021年11月16日(火)~2022年2月28日(月)
- ・販売店舗:SOLES GAUFRETTE 東京ギフトパレット店、一部催事店舗
 公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」
 商品ページ URL:<https://bake-the-online.com/collections/soles-gaufrette>
※【再入荷通知メール】の事前登録で、発売開始日後にメールでお知らせが届きます。
 発売日前に、購入ご希望の商品ページよりご登録ください。
- ・商品名/価格:もっちりバターゴーフレット ダークショコラ /1枚 ¥324(税込)
- ・販売期間:2021年11月16日(火)~2022年1月31日(月)までの期間中、**金曜日限定**
- ・販売店舗:SOLES GAUFRETTE 東京ギフトパレット店

■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当 TEL:03-6450-4982 Email:pr@bake.co.jp

【SOLES GAUFRETTE について】

-バルーン製法

美味しさがふくらむ「魔法の 20 秒」

バターの香り高いブリオッシュのような、もちり、しっとりとしたゴーフレット生地。美味しさの秘密は熱した鉄板にバターたっぷりの生地を挟み、高温で一気に焼成していること。ひとつひとつ風船のように膨らませながら焼き上げるバルーン製法を取り入れました。わずか 20 秒でふんわりとふくらみ、ベルギー産発酵バターの香りとともに焼き上がります。ぷっくりとふくらんだその姿は、おいしさの証。複数の国産小麦をブレンドし、薄焼きながらも存在感のある味わいに。もちりとしながらも歯切れのよい食感が魅力です。



-TWIN FLAVOR

SWEET・BITTER と相反するテイストをペアリング

バナナ

3 種の砂糖を使ったシャリッとした食感のバタークリームと、香り高いバナラビーンズと北海道産ミルクをじっくりと煮詰めたバナラミルクジャムを挟んだ、濃厚でミルクィな味わいです。

キャラメル

3 種の砂糖を使ったシャリッとした食感のバタークリームと、焦がして仕上げたビターな味わいのキャラメルを挟んだ、ほろ苦さとコクをお楽しみいただけます。



-DESIGN

ブランドカラーには、伝統性を表すネイビーと作り手の思いや温かみをイメージしたベージュカラーを据えました。ロゴデザインは、ブランド名を表す「ソール」をイメージし、ゴーフレットを進化させ、歴史に足跡を残したいという思いを込めています。

ブランドネームである「SOLES GAUFRETTE」は、「SOLE=靴底」と「SOLE=唯一無二」という 2 つの意味を含め、商品が出来上がるまでに手間暇をかけて丁寧に作られる製法と、伝統的な製法を残しながらも日本人にも受け入れられやすい香りと食感を追求したクラフツマンが作り上げる独自性を表現しています。

パッケージの箱は、出来上がるまでに手間暇をかけて丁寧に作られる伝統的な製法からインスピレーションを受けてデザインしました。ブランドロゴのタイポグラフィーをバターゴーフレットの生地に見立て、切り抜き・膨らませ・変形させた装飾を用い、またゴーフレットの職人の仕事道具をしまう大切な道具箱をイメージして制作しました。



【会社概要】URL:<https://bake-jp.com/>

- ・名称:株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記:BAKE INC.
 - ・創業:2013 年 4 月
 - ・代表者:代表取締役社長 CEO 山田 純平
 - ・所在地:〒108-0071 東京都港区白金台 3-19-1 興和白金台ビル 6F
 - ・事業内容:菓子の製造・販売、EC サイト「BAKE THE ONLINE (<https://bake-the-online.com/>)」運営、WEB メディア運営
 - ・展開する 9 つの菓子ブランド
- | | |
|------------------------------------|--|
| 1) 焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」 | URL: https://cheesetart.com |
| 2) シュークリーム専門店「クロッカンシュー ザクザク」 | URL: http://zakuzaku.co.jp |
| 3) 焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」 | URL: http://ringo-applepie.com |
| 4) バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」 | URL: https://buttersand.com |
| 5) 焼きたてスイートポテトパイ専門店「POGG」 | URL: https://pogg-sweetpotatopie.com |
| 6) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」 | URL: https://chocolaphil.com |
| 7) コンセプチュアルストア「POSTBOX COOKIES」 | URL: https://postbox-cookies.com |
| 8) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」 | URL: https://oimon.jp |
| 9) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」 | URL: https://soles-gaufrette.com |

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当 TEL:03-6450-4982 Email: pr@bake.co.jp