

「どこまでもバターな一枚。」がコンセプトのもっちり、しっとり、シャリッ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」
北海道産黒豆を使用した、初の“和”フレーバーが登場
「バターゴーフレット あんバター」
2021年12月16日(木)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12月16日(木)より期間限定で「バターゴーフレット あんバター」を販売いたします。



「バターゴーフレット あんバター」について

ベルギー産発酵バターと北海道産小麦粉で作ったもっちり生地に合う、“和”のゴーフレットを作ろうと考え、開発した商品です。フランスの伝統菓子「ゴーフレット」に和の素材「あんこ」を掛け合わせました。

生地とフィリングの最適な美味しさにたどり着くために、小豆ではなく北海道産の黒豆を使用。

黒豆あんには、北海道産の甜菜糖※を使用し上品でまろやかな甘さに仕上げることで、シャリッとしたバタークリームに負けない味わいに。隠し味に醤油を少しだけ加えることで、新しいのどこか懐かしさを感じる“和”のバターゴーフレットが出来上がりました。ひと目で「あん」らしさを感じられるよう、色合いにもこだわった特別な“あんバター”を大切な人への贈り物に、期間限定の美味しさをお楽しみください。

※本商品に使用している砂糖に占める甜菜糖の割合は55%です。

上記の期間限定商品のほか、2022年1月5日(水)より大丸札幌店 POP UP ストアにて、出来たての味わいを楽しめる「もっちりバターゴーフレット あんバター」を実演販売いたします。本 POP UP ストアだけの限定販売となります。

また、オリジナルデザインのギフトラッピング(掛け紙)をご用意いたしました。年末年始のご挨拶として是非ご利用ください。

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楽しみいただけます。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種のシャリッとした食感がより引き立ちます。「バターゴーフレット あんバター」はスッキリとした濃いめの緑茶や、まろやかな味わいになる抹茶ラテとのペアリングがおすすめです。

【概要】URL:https://soles-gaufrette.com/news/anko_butter_20211209/

- ・商品名/価格: バターゴーフレット あんバター /5枚入 ¥1,600(税込)
- ・販売期間: 2021年12月16日(木)~2022年1月16日(日)
- ・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」

URL:<https://bake-the-online.com/products/soles-gaufrette-blackbeans-anko>

※「BAKE THE ONLINE」ではギフトラッピングは承っておりません。

※大丸札幌店 POP UP ストアでは2022年1月17日(月)までの販売となります。

- ・商品名/価格: もっちりバターゴーフレット あんバター /1枚 ¥350(税込)
- ・販売期間: 2022年1月5日(水)~1月17日(月)
- ・販売店舗: SOLES GAUFRETTE 大丸札幌店 POP UP ストア



■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つ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つ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 つの意味を込め、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「クロッカッシュー 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) コンセプトチュアルストア「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