



AOP認定 フランス産発酵バター エシレ  
 こだわりの焼き菓子を愉しめる新たな専門店

# ÉCHIRÉ PÂTISSERIE AU BEURRE

(エシレ・パティスリー オブール)

2018年10月24日 (水) 伊勢丹新宿店 本館地下1階にOPEN  
 常設店として初登場!

## エシレ バターの美味しさをより多くの方に

エシレはフランスの中西部、大西洋に面するヌーヴェル・アキテーヌ地域圏の人口3,000人ほどの小さな村。テロワール（土壌）に恵まれた環境で育った牛たちの乳から、木製チャーン（攪拌機）を使い、伝統製法をかたくなに守って作り続けるエシレ バターは、クリーミーな口あたりと芳醇な香りが特長です。

この美味しさをさらに多くの方に知っていただきたい。そんな想いを込めて、「エシレ・パティスリー オブール」  
 として初となる常設店が、伊勢丹新宿店にOPENいたします。  
 エシレ バターのフルラインアップ、そしてそのバターをふんだんに使った、ここでしか買えない“こだわりの焼き菓子”を中心にエシレバターのおいしさをお届けいたします。

## こだわりの焼き菓子は全6種類

### イチオシはしっかり焼き込んだ「エシレ フィユタージュ」

エシレ バターと厳選した素材を使い、ひとつひとつ丁寧に仕上げた焼き菓子は、すべて「エシレ・パティスリー オブール」のオリジナル。

中でもオススメが、フィユタージュ・アンヴェルセという製法でサクサクハラハラとした食感に焼き上げた2種の「フィユタージュ」です。何層にも重なったパイ生地が織りなすざっくりとした食感、香ばしくジューシーなバターの風味をお楽しみいただけます。

その他、「ガレット ブルトンヌ」や「サブレ ナンテ」など、バターの香りが広がる小さなサイズの焼き菓子を、プチギフトにもぴったりのパッケージに詰めてご用意いたしました。自分用に、ちょっとした贈り物におすすめです。

### <フィユタージュ アンヴェルセ (feuilletage inversé) とは>

フランス語で逆折りパイのこと。通常の折りパイ生地は小麦粉でバターを包み込みますが、アンヴェルセ製法はバターで小麦粉を包む、大変手間と時間がかかるパイ生地です。通常の折りパイよりサクサクハラハラした食感とバターのおいしさが楽しめます。そのため、エシレ バターのおいしさをたっぷり楽しんでいただくには、アンヴェルセ製法が最適と考えました。

## バタークリームを堪能！濃厚フレッシュバターのサブレサンド

エシレ バターの風味を存分に味わっていただける特製のバタークリームがしっとりとした食感のサブレに馴染む、プチ サイズながらも食べごたえのある「サブレサンド」は、ブール、ラムレザン、ピスターシュの3種をご用意しました。



## バターのある生活を楽しめる小物も充実！

フランスの歴史を華やかに彩ってきた歴史ある陶器“リモージュ焼き”のココットに、バター用の皿、バターナイフも登場します。  
 エシレロゴの入ったリモージュ焼きのココットにバターを入れれば、それだけでさらに華やかなテーブルに！とことんバターを楽しめる小物もおすすめです。



## ＜商品概要＞

商品名	内容量	本体価格	税込価格
<b>エシレ バター</b>			
30g ポーション 食塩不使用/有塩	1個	¥400	¥432
50g ポーション 食塩不使用/有塩	1個	¥500	¥540
100g ブロック 食塩不使用/有塩	1個	¥970	¥1,048
250g ブロック 食塩不使用/有塩	1個	¥2,160	¥2,333
250g バスケット 食塩不使用/有塩	1個	¥2,290	¥2,474
<b>フィユタージュ</b>			
エシレ フィユタージュ サンボリック	3個	¥1,300	¥1,404
エシレ フィユタージュ バトン	4個	¥1,300	¥1,404
<b>焼菓子</b>			
ガレット プルトンヌ	5個	¥1,200	¥1,296
サブレ ナンテ	10個		
サブレ ヴァニージュ	75g	¥1,100	¥1,188
バトン フロマージュ	8個		
<b>サブレ サンド</b>			
サブレサンド プール/ラムレザン/ピスターシュ	1個	各 ¥300	各 ¥324
<b>アクセサリー</b>			
ココット 30g用	1個	¥950	¥1,026
ココット 50g用	1個	¥1,250	¥1,350
ココット エシレロゴ	1個	¥1,500	¥1,620
バター皿	1個	¥2,000	¥2,160
バターナイフ	1個	¥5,000	¥5,400

※商品仕様、価格は変更となる可能性があります。

### エシレ バターとは

エシレ バターは、優れた乳製品の産地として知られるフランス中西部・エシレ村で生産されるクリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バターです。発酵バターはクリームを乳酸発酵させてからつくるバターで、ヨーグルトのような軽い酸味があり香り高いのが特長。

エシレ酪農協同組合が1894年からバター作りをはじめ、代々伝わる乳酸菌を大事に使いながら、昔ながらの製法で変わらぬ味を守り続けています。



※〈エシレ・パティスリー オ プール〉につきましては、10月24日(水)～30日(火)は混雑緩和のため、伊勢丹新宿店 本館地下1階＝〈ジャン＝ポール・エヴァン〉側入り口にて、午前10時より整理券を配布いたします。サブレサンドはお一人さま計10点限り、その他の商品につきましてもお一人さま計10点限りとさせていただきます。31日(水)以降の販売詳細につきましては伊勢丹新宿店ホームページにてご確認ください。