



江崎グリコ株式会社
株式会社高島屋

スイーツショップ『バトンドール』 京都初出店！

4月8日(水)京都高島屋にオープン 京都限定フレーバー「ゆず」も新発売

<概要>

江崎グリコ株式会社の運営するスイーツショップ「バトンドール」は、2012年10月に大阪高島屋、阪急うめだ本店をオープンし、大阪の百貨店のみで展開してまいりました。この度初の京都での展開として、2015年4月8日(水)京都高島屋に出店いたします。

「バトンドール」は、バターをふんだんに使ったスティック状のリッチバタープレッツェルをくちどけの良いチョコレートでコーティングしたチョコレート菓子です。製品完成後、数日間寝かすことで、バターとチョコレートが混ざりあい、艶のあるなめらかな口あたりと独特のコクが味わえるおいしさです。また、バターの風味とコクがそのまま楽しめるプレッツェルタイプもあります。

大阪の2つの百貨店でオープン以降、大変ご好評いただいております。

また、爽やかで上品な風味がある「ゆず」を京都高島屋限定フレーバーとして展開します。京都にお住まいのお客様はもちろん、海外からの観光客にも、お楽しみいただければと思います。

江崎グリコは、「バトンドール」を大阪そして京都へ展開することで、関西を代表するおもてなしスイーツになることを目指してまいります。



画像：京都高島屋限定 「バトンドール<ゆず>」

■店舗概要

店舗名	バトンドール (フランス語で「黄金のスティック」 という意味)  Bâton d'or
所在地/ オープン日	京都高島屋 京都市下京区四条通河原町西入真町5 2 番地 京都高島屋 地階 2015年4月8日(水)AM10時オープン
広さ	【店舗イメージ】 

■製品概要

ブランド名	バトンドール ※店舗名と同じ					
コピー	澄ましバターの黄金スティック					
タイプ	チョコレート					プレッツェル
フレーバー	ゆず ※京都限定	ミルク	ストロベリー	アーモンド	宇治抹茶	シュガーバター
商品画像						
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> プレッツェルは、フランス産小麦粉をベースに、バターを練りこんで焼き上げ、さらに澄ましバターを表面にたっぷりとかけてしみ込ませているので、バターの風味、コクが十分に味わえます。 ティータイムやワインのお供、おもてなしのひとつに楽しんで頂けるおいしさです。 バターリッチなプレッツェルに、くちどけの良いチョコレートをコーティング。その後、数日間寝かすことで、バターとチョコレートが混ざりあい、艶のあるなめらかな口触りと、独特のコクのあるおいしさが生まれます。 					
	芳香ゆずの爽やかな味わい	深いコクのあるまろやかなミルクチョコレート	華やかな香りと甘酸っぱいいちご	アーモンドのコクと香ばしさ	辻利®抹茶の程よい渋味	バターリッチで芳醇な味わいのプレッツェル
内容量	20本 (4本×5袋)					36本 (6本×6袋)
価格 (税込)	501円					
賞味期限	製造後45日間					
ターゲット	20~60代女性					

※上記は京都高島屋のラインアップです。大阪の店舗とは異なります。

※夏季はプレッツェルタイプ中心のラインアップに変更いたします。

■京都高島屋について

高島屋は、1831年（天保2年）に初代飯田新七が京都・烏丸松原に古着木綿商を開業したのが始まりで、今年で創業184年、そして四条河原町に店舗を構えてから65年を迎えます。京都高島屋は、京都の中心的商業地・四条河原町にあって、アクセスの良さ、フルラインの品揃え等から、幅広いお客様にご支持をいただいています。近年は、京都駅、四条烏丸周辺に加えて、大阪地区での商業施設のオープンや百貨店の増床など、エリア間・都市間競争が激しさを増しています。そのような中、このたび洋菓子売場における食のトレンドMDとして、「バトンドール」を導入することになりました。求心力のある特徴的な商材を販売することにより、「デパ地下」の魅力を強化し、競合他社との差別化を更に図ります。今後も、地域のお客様はもちろん、国内外の観光客の方にもご満足いただける売場づくりを目指してまいります。



<京都高島屋の概要>

- 所在地 京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地
- 営業時間 午前 10 時～午後 8 時
- 定休日 不定休
- 交通
 - 【阪急電車】 阪急京都線河原町駅下車、地下にて直結
 - 【京阪電車】 京阪祇園四条駅下車徒歩 5 分
 - 【バス】 京都駅から、市バス(4)(5)(205)(17)利用約 15 分

■「バトンドール」担当者 コメント



江崎グリコ株式会社 マーケティング部 大森輝一（おおもり てるかず）

バトンドールオープンから3年目にして、ようやく3店舗目を京都の地に出店することとなりました。京都店では“ゆず”を使用した限定フレーバーも新たに投入いたします。

今回の京都店は、上質を知る京都の地元の皆様や国内外からの観光客の皆様に特別なおもたせ・お土産として、広く深く長く愛される存在にさせていただけたらと思います！