



「バトンドール」3周年

待望のビター系<オレンジビター>が初登場

京都限定 秋の味覚 新味<栗>

大阪限定 去年も大人気 <紫いも>

10月7日チョコレートタイプを一挙新発売！

<概要>

江崎グリコ株式会社は、おもてなしスイーツ「バトンドール」のアイテムを、2015年10月7日(水)より“チョコレートタイプ”中心のラインアップへ季節に合わせて変更いたします。同時に<オレンジビター>と<栗>の新味2種類と、昨年大好評だった<紫いも>を投入することで、バトンドール3周年を盛り上げてまいります。

大阪・京都両方でこの度新発売する<オレンジビター>は、お客様からの「バトンドールにもビター系アイテムがほしい」というご要望から生まれました。ビタータイプのチョコレートとオレンジの絶妙なマリアージュはビター好きの大人のお客様にもご満足頂ける仕上がりです。バトンドールの持つおいしさへの新しい可能性を感じて頂ければと思います。

更に秋の味覚の代表格<栗>を京都限定で新発売いたします。栗とバターという「バトンドール」ならではの絶妙なハーモニーをお楽しみ頂けます。

そして秋らしいフレーバーとしてもう1味、去年も大好評だった<紫いも>を大阪限定で展開いたします。香り広がる紫いもとまろやかなココのチョコレートがマッチし、この季節ならではのおいしさを感じて頂けます。

「バトンドール」は、2012年10月に大阪高島屋・阪急うめだ本店へ、今年4月には京都高島屋へ出店いたしました。バトンドール3周年も常に新鮮な驚きを感じて頂けるおもてなしスイーツとして進化を続けてまいります。



■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					
味名	オレンジ ビター ※新味	栗 ※新味 (京都限定)	紫いも ※新味 (大阪限定)	ミルク	ストロベリー	宇治抹茶
パッケージ						
商品特長	・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。 ・バターをふんだんに使ったプレッツェルに口どけの良いチョコレートをコーティング。数日間寝かすことで、バターとチョコレートが混ざり合い、艶のある滑らかな口あたりと独特のコクを実現しました。 ・ティータイムやワインのお供、おもてなしのひとときに楽しんで頂けるおいしさです。					
	ビターチョコのほろ苦さとオレンジの華やかな薫り	バターと栗の調和のあるまろやかな味わい	香り広がる紫いもまろやかなコク	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	辻利®抹茶の程よい渋味
内容量	チョコレートタイプ20本（4本×5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					

■バトンドールについて

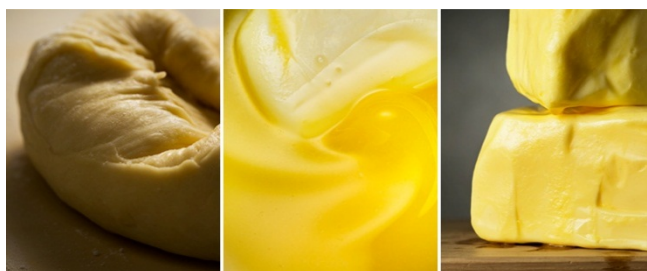
◇バトンドールとは？

「バトンドール」とはフランス語で「黄金のスティック」の意味。その黄金のスティックは、フランス産小麦粉にバターをたっぷり練り込んで焼き上げたプレッツェルに、霧状の澄ましバターを吹きかけるダブルバター製法で作っています。これに口どけの良いチョコレートをコーティングした“チョコレートタイプ”と豊かな甘みのシュガーを絶妙なバランスで重ね合わせた“プレッツェルタイプ”の2タイプを季節に合わせて展開しています。

◇バトンドールのおいしさの秘密

① ブール・クラリフィエと呼ばれる黄金色の“澄ましバター”

“澄ましバター”とはバターを溶かし、水分や固形分を取り除いた透き通った黄金色の液体です。この澄ましバターを使用することにより、色味や風味が増すことはもちろんバトンドールならではの独特の味わいを生み出しています。



②ダブルバター製法

フランス産の小麦粉にバターをたっぷり練り込んで焼き上げたプレッツェルに、霧状の澄ましバターを吹きかける“ダブルバター製法”は、バトンドール独自の製法です。

澄ましバターのシャワーを浴びた直後のプレッツェルは、キラキラと黄金色の輝きを放っています。この“ダブルバター製法”により、バターの風味・コクが十分に味わえます。



③バターとチョコレートのマリアーージュ

秋冬に発売しているバトンドールの“チョコレートタイプ”は、じっくり焼き上げたプレッツェルにバトンドールオリジナルレシピのチョコレートを丁寧にコーティングしています。コーティング後、数日寝かすことで、バターとチョコレートが混ざり合い、艶のあるなめらかな口あたりと独特の風味とコクのあるチョコレートの味わいへと変化します。



画像（左）：バトンドール＜ミルク＞

④バターとシュガーのマリアーージュ

春夏に発売しているバトンドールの“プレッツェルタイプ”は、バターをたっぷりしみ込ませたリッチバタープレッツェルに、豊かな甘みのシュガーを絶妙なバランスで重ね合わせました。バターの芳醇な香りと繊細なシュガーの味わいをお楽しみ頂けます。

“プレッツェルタイプ”で大人気の味である＜シュガーバター＞は36本（6本×6袋）入りで通年販売しています。（価格・賞味期限は“チョコレートタイプ”と同じ）



画像（左）：バトンドール＜シュガーバター＞

■常設店舗情報

「バトンドール」は、2012年10月に大阪高島屋、阪急うめだ本店にショップをオープン。オープン初日からたくさんのお客様で賑わい、目標の約2.5倍のペースで売れ続けるほどご好評を頂きました。生産設備の増強を図り、今年の4月8日（水）には大阪以外の初の出店先として京都高島屋にオープン。

常設店舗はこの関西の3百貨店でのみですが、期間限定という形で、全国の百貨店にも出展中です。連日大盛況で、“関西を代表するおもてなしスイーツ”として大変ご好評を頂いています。

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	阪急うめだ本店	大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店 地下1階
	大阪高島屋	大阪府大阪市中央区難波5-1-5 大阪高島屋 地下1階
	京都高島屋	京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地 京都高島屋地下1階

以上