

スイーツショップ「バトンドール」 九州地区に初出店！ 2016年4月13日（水）博多阪急店オープン

江崎グリコ株式会社は、自社が運営するスイーツショップ「バトンドール」を、博多阪急に
出店いたします。2012年10月に大阪高島屋・阪急うめだ本店、2015年4月に
京都高島屋の関西地区での出店に続き、この度初めて九州地区へ展開。2016年4月
13日（水）より販売を開始いたします。

■ 出店情報

- ・ 店舗名称：「バトンドール」
- ・ 店舗場所：博多阪急 地下1階 食料品売場「うまちか！」(予定)
- ・ 開店日時：4月13日（水）午前10時
- ・ 販売品目：「バトンドール」（開店当初は6種類を販売予定）

■ 「バトンドール」について

「バトンドール」は、フランス語で「黄金のスティック」を意味します。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にくち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や、バターの風味とコクがそのまま楽しめるプレッツェル
タイプがあります。いずれも厳選した素材を使用しており、ご進物や手土産にお勧めです。



「バトンドール」紹介サイト

<http://www.glico.co.jp/batondor/>

■ お客様のお問い合わせ先

グリコお客様センター（フリーダイヤル）0120-917-111
受付時間 月～金 9:00～18:30

■製品概要（博多阪急ラインアップ）

製品名	バトンドール ※店舗名と同じ					
タイプ	チョコレート					プレッツェル
フレーバー	シチリア レモン ※期間限定	ミルク	ストロベリー	宇治抹茶	カフェ	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ときに楽しんで頂けるおいしさです。 					
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>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。</p>					
	爽やかなレ モンの甘酸 っぱいチョコ レート	深いコクのある まるやかな ミルクチョコ レート	華やかな香 りと甘酸っ ぱいいちご のチョコレ ート	抹茶の程よ い渋味	砕き珈琲豆 の深い香りと ほろ苦い味 わいのチョコ レート	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					
製品 コンセプト	澄ましバターの黄金スティック					

※夏季はプレッツェルタイプ中心のラインアップに変更する予定です。

■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)
ロゴマーク	 Bâton d'or
所在地 / オープン日	博多阪急：福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1 博多阪急地下1階 2016年4月13日(水)午前10時オープン
店舗イメージ	

■博多阪急について

2011年3月、九州最大のターミナル駅である博多駅に開業した商業施設「JR博多シティ」の核テナント。

「暮らしの学校」をストアコンセプトに、いつでも新しいもの・コトを「発見」、「体験」、「実感」できる楽しい仕掛けを通して、ライフスタイルのヒントをご提案しています。

九州各地のお土産や、全国の人気スイーツがずらりと並ぶ地階食料品「うまちか!」は、平日14時からキッチン用品を楽器として演奏を披露する博多キッチンバンドのライブパフォーマンスや、生鮮三品を中心にお買い得品をリレー方式等で提供する金曜生鮮市など博多阪急だけのお楽しみイベントがあり、連日たくさんのお客様で賑わっています。



【博多阪急の概要】

<所在地> 福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1

<営業時間> 午前10時～午後9時 (地階～4階)

午前10時～午後8時 (5階～8階)

<定休日> なし

<ご参考>バトンドールについて

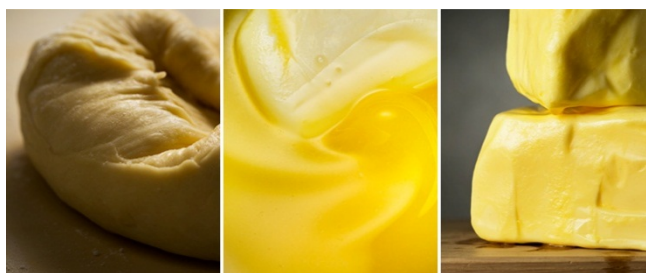
◇バトンドールとは？

「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

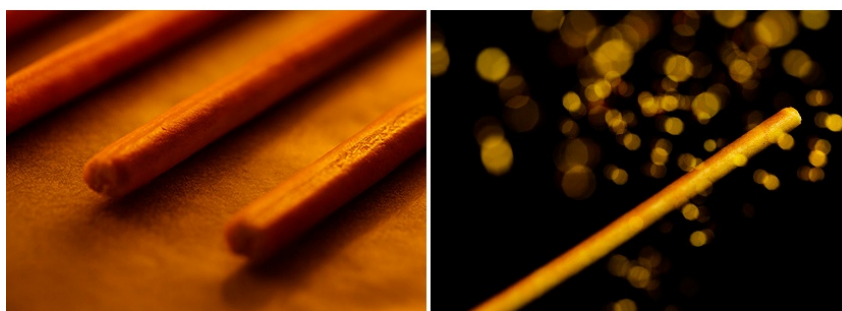
① ブール・クラリフィエと呼ばれる黄金色の“澄ましバター”

“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。



画像（左）：バトンドール<シュガーバター>