

スイーツショップ「バトンドール」5周年 発酵バターを加えたリッチバタープレッツェルと エクアドル産カカオ豆を使用したチョコレートで更に大人の味わいへ

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、2015年4月に京都、2016年4月に九州地区に展開し、デパ地下で販売する高付加価値菓子として大きな話題を呼びました。また、バターをふんだんに練り込んだ生地をじっくりと焼き上げ、澄ましバターとシュガーのシャワーをくぐらせて創り上げたリッチバタープレッツェルは発売以来、皆様に大変ご好評を頂いております。そして5周年を迎える2017年10月4日（水）より「バトンドール」のアイテムをチョコレートタイプ中心のラインアップへ変更するとともに、全アイテムを更に大人の味わいへリニューアルいたします。

「バトンドール」の特長であるプレッツェルにコーティングする澄ましバターには、新たに発酵バターを加え、バターのコクと風味をアップ。一層濃厚な味わいに進化させました。基幹品の<ミルク>のチョコレートにはフローラルな香りが特長のエクアドル産カカオ豆と100%北海道産全粉乳を使用し、リッチバタープレッツェルとマッチしたコク深い味わいを実現しています。また<ホワイト>はチョコレートに、100%北海道産全粉乳を「バトンドール」の全アイテム中最も多く使用し、コクとキレのある味わいに仕上げました。

期間限定のラインアップには、秋の味覚を代表する素材を使用した<栗>を高島屋京都店にて、<紫いも>を阪急うめだ本店・高島屋大阪店・博多阪急店にて発売します。

デパ地下で販売する高付加価値菓子のパイオニアとして話題を喚起してきた「バトンドール」は、今後もおいしさの進化と魅力的なラインアップ展開を続けてまいります。

■ 基幹品概要



製品名	バトンドール	
フレーバー	ミルク	ホワイト
製品画像		
内容量	20本（4本×5袋）	
価格（税込）	501円	
製品コンセプト	澄ましバターの黄金スティック	

「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

■ 「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に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。いずれもこだわりの素材を使用しており、ご進物や手土産にお勧めです。

2012年10月に大阪市内の百貨店2店舗で販売を始め、現在の常設店は、京都と福岡の百貨店を含む4店舗のみで販売しています。

■ 製品概要 <チョコレートタイプ>

製品名	バトンドール					
フレーバー	ミルク	ホワイト	リッチ ストロベリー	リッチ 宇治抹茶	紫いも ※大阪・福岡 限定	栗 ※京都限定
製品画像						
製品特長	<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、さらに今回新しく発酵バターを加えた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。 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。 					
	<ul style="list-style-type: none"> リッチバタープレッツェルに、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。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あたりと、コクのある風味のチョコレートへと変化します。 					
	100%北海道産全粉乳を使用。芳醇ショコラコク深い味わい	100%北海道産全粉乳を使用。コクと切れのある後味	リッチいちご広がる甘酸っぱさ	上質な濃茶まるやかな苦みと味わい	香りひろがる紫いもまるやかなコク	バターと栗の調和まるやかな味わい
内容量	20本(4本×5袋)					
価格(税込)	501円		601円		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					

■ 製品概要<プレッツェルタイプ>



製品名	バトンドール
フレーバー	シュガーバター
製品特長	・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。
内容量	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

■ 「バトンドール」のおいしさの秘密

① 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ージュ

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。

■ 常設店舗情報

店舗名	バトンドール	
所在地	阪急うめだ本店	大阪府大阪市北区角田町8-7 地下1階
	高島屋大阪店	大阪府大阪市中央区難波5-1-5 地下1階
	高島屋京都店	京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 地下1階
	博多阪急店	福岡市博多区博多駅中央街1-1 地下1階