

デパ地下のスイーツショップ『バトンドール』 期間限定の新アイテム<シチリアレモン>を投入 4月11日(金)から販売開始

<概要>

江崎グリコ株式会社は、阪急うめだ本店、高島屋大阪店に出店しているスイーツショップ『バトンドール』で、期間限定の新アイテムとなるバトンドール<シチリアレモン>を2014年4月11日(金)から投入します。

今回、投入する新アイテムは、<シチリアレモン>。“バター”をふんだんに使ったプレッツェルに、バターとともに相性の良いシチリア産レモン果汁パウダー入りチョコレートをコーティングしており、爽やかな風味と味わい深い甘酸っぱさが楽しめます。

『バトンドール』は、2012年10月のオープン以降、大変ご好評いただいております。生産体制の強化に努めているものの連日売切れてしまう状況が続いております。当初想定しておりました年間販売額を大きく上回り、累計で約20億円の販売となっております。

『バトンドール』は、今後ラインアップの中に期間限定のアイテムを加えていくなど、デパ地下に来られるお客様に喜んで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。



バトンドール<シチリアレモン>

■各アイテムの商品概要

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					
品名	チョコレートタイプ					プレッツェルタイプ
	バトンドール [シチリアレモン] ※新味	バトンドール [ミルク]	バトンドール [バニラ]	バトンドール [ストロベリー]	バトンドール [カフェ]	バトンドール [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。 ・その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じりあい、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。 ・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。 ・[シチリアレモン]は、5月末頃までの期間限定発売です。 					
	爽やかなレモンの風味と味わい深いチョコレート	深いコクのあるまろやかなミルクチョコレート	芳醇なバニラの風味、濃厚な味わいのチョコレート	華やかな香りと甘酸っぱいいちごのチョコレート	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が楽しめます
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	40～60代女性					

■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	阪急うめだ本店	大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急百貨店うめだ本店 地下1階
	高島屋大阪店	大阪府大阪市中央区難波5-1-5 高島屋大阪店 地下1階

以上