

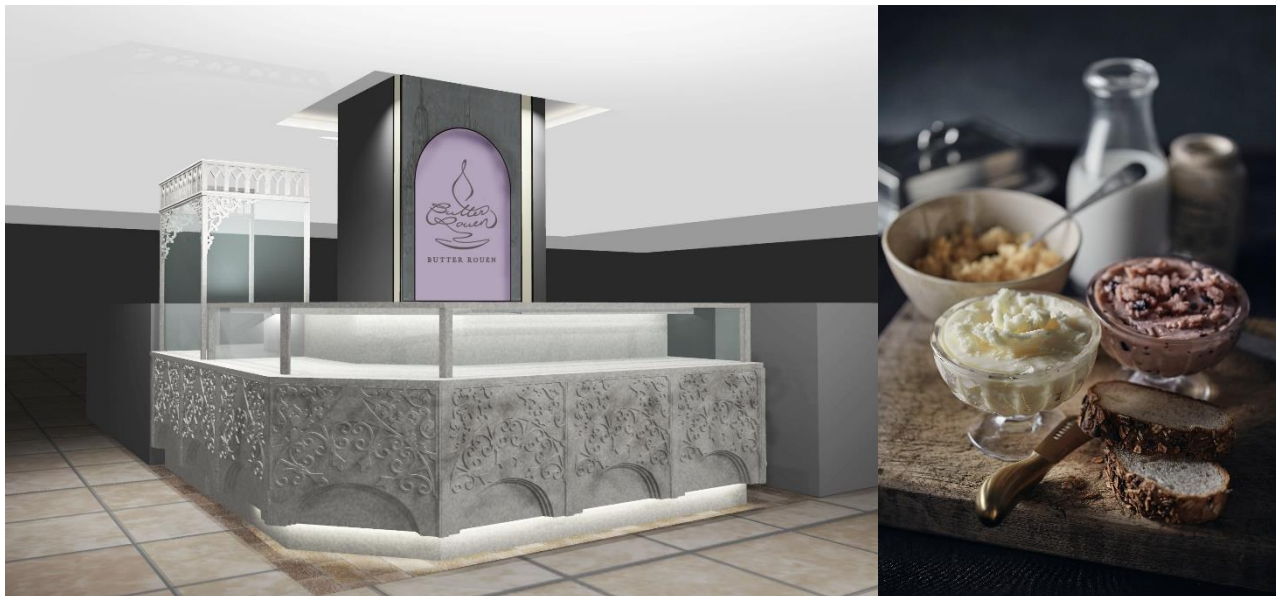
Press Release

2019年 9月 10日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

発酵バター専門店「BUTTER ROUEN」(バタールーアン) 大丸心斎橋店 本館 B1F に 9月20日(金)全国初出店 独自の乳酸菌で発酵させた なめらかでコクのある美味しさ

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、来たる9月20日（金）に小売・贈答部門の子会社 味富士株式会社において、大丸心斎橋店 本館 B1F に“発酵バター専門店”「BUTTER ROUEN」（バタールーアン）を全国初出店します。



◆ブランドコンセプト

食卓の中心をあたたかく灯すランプのようにデザインされた「BUTTER ROUEN」（バタールーアン）のシンボルマーク。ブランド名はバターにゆかりの深いフランスの西部ノルマンディー地方にある古都“ROUEN”（ルーアン）にちなんだものです。16世紀頃、この都市にあるルーアン大聖堂ではランプの燃料としてバターを使用していたとの説もあるぐらいで、人々の中でバターは特別な存在でした。「BUTTER ROUEN」には、食卓の中心にルーアンバターを置いていただくことで、大切な家族や友人が食卓に集うシーンを演出したいとの願いがあります。

◆独自の乳酸菌を使った発酵バター

北海道産の生クリームを、当社独自の乳酸菌である「カスピ海乳酸菌」で24時間以上発酵させ、伝統的なチャーシュー製法で作り上げることで、なめらかでやさしいコクのある発酵バターが生まれました。その‘なめらかさ’により、パンやパンケーキに合うのはもちろんのこと、様々な食シーンの料理に活用できるバターです。もちろん、合成着色料や保存料は使用しておりません。

◆商品ラインナップ

【発酵バター・フレーバーバター】

プレーンの発酵バターと、様々な素材をブレンドして作り上げたフレーバーバターを10種類品揃えしました。そのままパンに塗って食べても美味しく、料理の調味料として重宝です。料理に使いやすい、塩味系の“ガーリック&ダブルハーブ”や“ゲランドの塩&トマト”、そして意外な使い方のできるスイーツフレーバー“トロピカル”など、ルーアンバターだけで料理の味が決まってしまう。



【パンケーキサンド】

誰もが好きなパンケーキで、スイーツフレーバーの発酵バターを贅沢にサンドした“パンケーキサンド”を販売します。8種類のフレーバーを取りそろえ、おやつとしてはもちろん、華やかな朝食のシーンをも演出します。



【ビスケット・ギフト】

ルーアンバターを使用したビスケットも発売します。プレーン、トリプルベリー、ハニーレモン、トマト、ショコラ、チーズの6種類です。

プレゼントにお使いいただけるように、ギフトボックスもご用意し、様々なご要望にお応えします。ビスケットだけではなく、バターとの組み合わせなども可能です。

◆パッケージの特徴

パッケージのほとんどを、リユースできるように設計しています。グラスやギフト箱が再利用できるのはもちろん、パンケーキサンドを入れている袋もジッパーになっているため、ちょっとした小物入れになります。さらには、バターを入れているケースは、いろいろな食材を入れて何個でもスタックできる容器です。

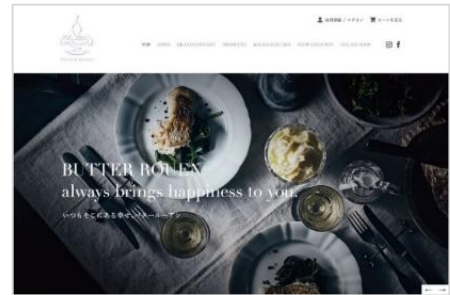
◆ブランドサイト・ショッピングサイト開設

《ブランドサイト》

URL <https://butterrouen.com/>

《ショッピングサイト》

11月上旬にオープンを予定しています。



◆オープン日・店舗情報

《オープン日》 2019年9月20日（金）13:00～ グランドオープン

《住所》 〒542-8501 大阪市中央区心斎橋筋1-7-1

大丸心斎橋店 本館 B1

TEL 直通 06-6244-3338

《営業時間》 10:00～20:30

※オープニング時には、税込み3,240円以上お買い上げのお客様に「BUTTER ROUEN」のオリジナルバターナイフをプレゼント予定です。（数量限定）

【お問い合わせ先】

担当者：フジッコ株式会社 開発本部 商品開発部 江見 武志

TEL:078-303-5371 FAX:078-303-5944 E-mail:t-emi@fujicco.co.jp

責任者：味富士株式会社 代表取締役 北島 幹也

TEL:0798-35-9291 FAX:078-35-0936 E-mail:m-kitajima@fujicco.co.jp

HP: <http://www.kobe-mifuji.co.jp/>