



**南フランス発 自然派 栄養食品「ジェルブレ」
×フレンチカフェ・ブラスリー「オーバカナル」×人気雑誌「エル・グルメ」**

オリジナルデザートが期間限定で登場！

2018年4月9日（月）から5月6日（日）の期間、ランチのデザートとして提供

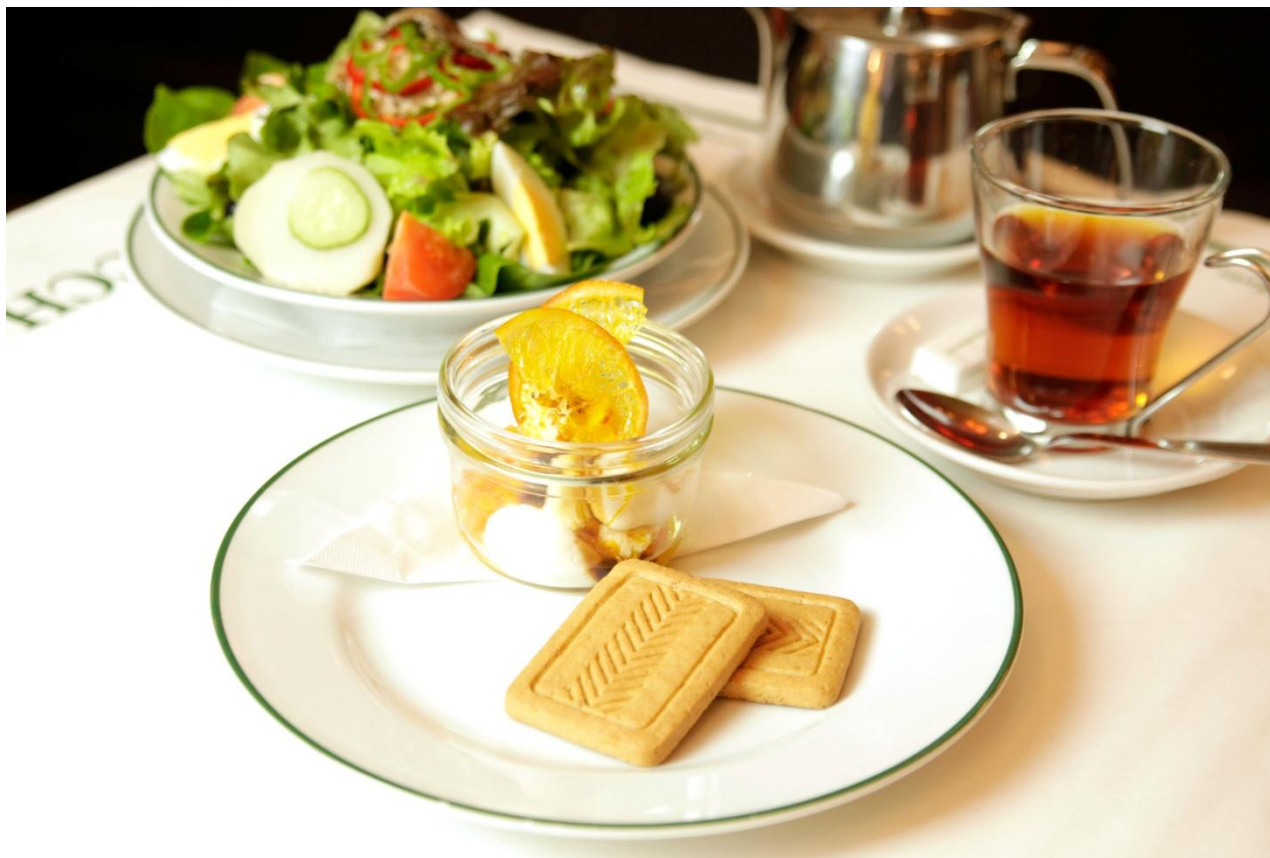
大塚製薬株式会社（本社：東京都）が輸入・販売する南フランス発の自然派栄養食品「ジェルブレ」は、この度雑誌「エル・グルメ」（ハースト婦人画報社刊）監修のもと、フレンチカフェ・ブラスリー「オーバカナル」とのコラボレーション企画を実施します。2018年4月9日（月）から5月6日（日）までの期間、「オーバカナル」にて「ジェルブレ」を使用したデザートを提供するとともに、4月6日（金）発売の雑誌「エル・グルメ 5月号」では、コラボデザートが紹介される予定です。

**■ フレンチカフェ・ブラスリー「オーバカナル」で
自然派 栄養食品「ジェルブレ」を使用したデザートを提供！**

「ジェルブレ」は、南フランスからやってきたビスケットタイプの自然派栄養食品。余計なものは入れず、厳選された自然派素材を活かして美味しく栄養を摂ることをコンセプトに作り、フランスでは多くの方に愛されています。

この度の企画は、「フランスの大衆食文化」を日本に伝え続けるフレンチカフェ・ブラスリー「オーバカナル」とのコラボレーションとして、新しい「ジェルブレ」の楽しみ方を提案します。

2018年4月9日（月）から5月6日（日）までの期間、「オーバカナル」紀尾井町店・銀座店のランチタイムのデザートメニューとして、「ジェルブレ」を使用した「オーバカナル」オリジナルのデザートをご提供します。





◆ジェルブレ×オーバカナル コラボデザート

第一週（4月9日～15日）

【シュゼット風】

（ジェルブレ 大豆＆オレンジビスケット使用）



AUX BACCHANALES

「ジェルブレ 大豆＆オレンジビスケット」に、オレンジの風味付けをしたホイップバターとオレンジキャラメルソース、そしてオレンジコンフィを合わせました。オレンジの香り高いバター・ソースをビスケットでディップしてお召し上がりください。

第二週（4月16日～22日）

【生キャラメルサレ】

（ジェルブレ アップル＆ヘーゼルナッツビスケット使用）



AUX BACCHANALES

りんごとナッツがほんのり香る「ジェルブレ アップル＆ヘーゼルナッツビスケット」に、少し塩味の効いた生キャラメルがよく合う一品です。生キャラメルにはバナナ・ナッツをトッピング。味の変化も楽しめます。

第三週（4月23日～29日）

【ガナッシュブラン】

（ジェルブレ 全粒粉ビスケット使用）



AUX BACCHANALES

「ジェルブレ 全粒粉ビスケット」には、軽い口当たりのホワイトチョコガナッシュとベリージャムを合わせました。バジルオイルのさわやかな風味、白い皿に散らしたピスタチオの緑とフリーズドライ苺の赤が、春の訪れを感じさせます。

第四週（4月30日～5月6日）

【パリプレスト風】

（ジェルブレ ハチミツ＆全粒粉ビスケット使用）



AUX BACCHANALES

カスタードとヌテラを合わせたクリームとホイップクリームを「ジェルブレ ハチミツ＆全粒粉ビスケット」に添えました。トッピングされたコーヒー粉の苦みが全体を引き締め、大人の甘さを演出します。

※紅茶は含まれません



◆「ジェルブレ」について

「ジェルブレ」は、80年以上にわたりフランス人の健康と美を支えてきた、フランス No.1[※]の栄養・健康食品ブランド。

着色料、保存料、ショートニング、マーガリンを使用せず、「余計なもの」を入れない製品作りをしています。「栄養成分」を摂取するだけでなく、「質や素材の良い物を食べる楽しみ」「味わう楽しみ」を提供することで、身体も心も豊かに健康を目指すことを目的としたブランドです。

※IRI 社 フランス スーパー向け栄養食品市場調べ（2016年）



小麦胚芽シリーズ「全粒粉ビスケット」

（左から）レギュラー：5枚×5袋 380円、
ポケット：5枚 143円

※メーカー希望小売価格(税抜)

「ジェルブレ」公式 Web サイト：<http://www.gerble.jp/>

◆フレンチカフェ・ブラスリー「オーバカナル」について



「オーバカナル」は、「フランスの大衆食文化を伝える」ことがコンセプトのフレンチカフェ・ブラスリー。国内 7 店舗でブラスリー・カフェ・ブランジェリー・パティスリーの 4 つのスタイルを提供しています。「本場の賑わいと味わいが息づく空間」を目指し、内装、カトラリーからメニュー、サービスにいたるまでフレンチスタイルを追求するブランドです。

「オーバカナル」公式 Web サイト：<http://www.auxbacchanales.com/>



<コラボメニュー提供店舗概要>

●紀尾井町店

所在地 : 東京都千代田区紀尾井町 4-1 新紀尾井町ビル 1F

電話番号 : 03-5276-3422

ランチ営業時間 : 11:30~14:00 無休

※ランチメニューは平日 950 円 (税込) ~、土日祝日 1,200 円 (税込) ~

●銀座店

所在地 : 東京都中央区銀座 6-3-2 ギャラリーセンタービル 1F

電話番号 : 03-3569-0202

ランチ営業時間 : 11:30~14:30 (土日祝 : ~15:00) 無休

※ランチメニューは 1,100 円 (税込) ~

<コラボメニュー概要>

価格 : 300 円 (税込)

※お食事メニューをご注文でない方は、定価 500 円 (税込) いただきます。

◆雑誌「エル・グルメ」にコラボデザートが掲載



4月6日(金)発売の雑誌「エル・グルメ」5月号の別冊付録「エル・クッキング」にて、「エル・グルメ」がレコメンドする「ジェルブレ」×「オーバカナル」のコラボデザートについて掲載されます。コラボデザートのなかから「ジェルブレ 大豆&オレンジビスケット」を使用したシュゼット風デザートレシピを掲載。ぜひご覧ください。

タイトル : エル・グルメ 5月号

出版 : ハースト婦人画報社

発売日 : 2018年4月6日

定価 : 980円(税込)

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社 担当 : 松浦 (まつうら)

TEL : 03-5774-8896 / FAX : 03-5774-8872 / mail : press@trenders.co.jp