

報道関係者各位
プレスリリース

2022年3月29日
株式会社トリコロール

BURDIGALA

「BURDIGALA (ブルディガラ)」

エシカルなライフスタイルに寄り添うコンセプトベーカリー

4月15日(金) 駒沢公園横にグランドオープン!

創業1936年、全国に約65店舗の喫茶・カフェ・レストラン・ブーランジェリーを運営する株式会社トリコロール(本社:東京都港区、代表取締役社長:柴田直孝)は2022年4月15日(金)、駒沢公園に隣接する東京都世田谷区深沢に「BOULANGERIE BURDIGALA (ブーランジェリーブルディガラ) 駒沢公園店」をグランドオープンすることをお知らせいたします。



広尾に本店を構えるブルディガラ。今回オープンする駒沢公園店は「日常生活を少しだけ上質に」のブランドコンセプトをより具体的に体感できるコンセプトベーカリー。作りものではない自然な「自然」をお楽しみいただける緑あふれる居心地のよい空間の中で、クラフトマンシップにのっとり手作りした焼き立てパンやパティシエが作るケーキ、シュークリーム、焼き菓子などを取り揃えます。

【店舗情報】

店舗名: BOULANGERIE BURDIGALA (ブーランジェリーブルディガラ) 駒沢公園店
所在地: 〒158-0081 東京都世田谷区深沢 2-1-10

電話番号： 03-3704-1755

アクセス： 東急東横線「都立大学駅」徒歩約 16 分、東急田園都市線「駒沢大学駅」徒歩約 18 分

URL： <https://burdigala.co.jp/>

Instagram： https://www.instagram.com/burdigala_komazawapark/

営業時間： 8:00 - 18:00

価格帯： パン 189 円～・焼き菓子類 237 円～

【BURDIGALA（ブルディガラ）ブランドコンセプト】

コンセプトは「日常生活を少しだけ上質に」

日々の暮らしのなかブルディガラが大切にする「上質」とは豪華なもの、貴重なものではなく心のこもったもの、地球に優しいもの、からだを大切にする、かけがえのない今ある幸せを感じられること

そんな「上質」をお楽しみいただけるよう、パンは10数種類の小麦粉を使い分け自家製酵母やナッツやフルーツなどをふんだんに使用し、「からだの内側から心地よく」なれるような、ウェルビーイングな商品づくりに力を入れています。

また、大量に消費するというよりは、少しずつ大切に、味わってお楽しみいただけるような商品ラインナップとしています。長時間発酵させるからこそその旨味や素材の持つ本来の味を最大限に引き出すという観点も大切にしています。

さらにパティシエが作る焼き菓子類も、すべて手作り。オーソドックスでクラシカルなラインナップとし、日々の暮らしの中で、喧騒を忘れるおいしいひとときを演出いたします。

駒沢公園店では、上記の商品を、緑あふれる中庭テラスにてお楽しみいただけることに加えて、旬のお花や季節ごとの木々を店内に飾り、商品をお選びいただく際にもくつろぎのひとときを感じていただけるようにという部分を大切にしています。

ドリンク類についても、プラスチック消費を減らすためにすべて紙パックのものをセレクト。日々の暮らしをおしゃれに、サステイナブルに楽しめるオリジナルトートバックもラインナップ。今後は、日々の暮らしの中で心身ともにデトックスをしていただけるような、ヨガイベントなども計画しています。

【おすすめ商品】

①セーグル・フリユイ

価格：669 円/個



ライ麦配合生地に、レーズン、イチジク、オレンジピール、カレンズとクルミをふんだんに練りこんだ看板商品。

②クロワッサン

価格：280 円/個



発酵バターを使用することにより、なんとも後味のよい味わいに仕上げています。また、とっておきのサクサク感もお楽しみいただける、ブルディガラの人気商品。

③ 広尾のシュークリーム

価格：399 円/個



味わい深い、サクサクのシュー皮の中に、なめらかで濃厚な手炊きのクリームをたっぷり詰め込んでいます。ブルディガラ大人気の商品。

卵と牛乳、バターを配合したシュー生地のととても上品な余韻が口の中に広がります。

【駒沢公園店 おすすめ商品】

① プティレ

価格：大 1047 円/ヶ 小 248 円/ヶ ※写真は小サイズ



水を 1 滴も使わず、信州の大自然の中にある非常に品質の良いチーズ工房にてチーズを作った際の副産物であるホエイ水を 100%仕込み水に使用しほのかなミルク感を表現。上記チーズ工房のホエイ（乳清）だからこそ、ホエイの品質もとてもよく、パンに練り込むと、ほんのりとミルクの酸味が漂う。一方で独特の風味を持つことにより、そのままパンの材料として使用すると食べにくい仕上がりとなるため、米粉や石臼引き粉を配合。そして長時間発酵の製法をとることで、旨味を凝縮したパンに仕上げています。フードロスを減らす観点からも、ホエイ（乳清）を使い、ブルディガラならではのおいしさを味わえるパンをお客様にお

楽しみいただきたい。その思いから誕生いたしました。オリーブオイルとの相性が非常によく、オリーブオイルにディップして食べると、ふわっととろけるような新食感をお楽しみいただけます。

【予約制 オープニングレセプション開催のご案内】

開催日 : 2022年4月5日(火) 10:00~13:00、13:30~15:00
※ソーシャルディスタンスの観点より、随時出入り自由とさせていただきます、開催させていただきます。

申し込み : お越しいただける場合は、事前に下記より参加ご予約をお願いいたします。
株式会社トリコロール 朝倉まで(yukiko.asakura@tgnet.jp)

お越しいただける方のメディア名、ご氏名、人数、おおよそのお時間をご記入の上、上記メールアドレスまでご連絡をお願いいたします※定員に達しましたら、お時間の調整をさせていただきます場合がございます。

概要 : ブランド紹介・新商品(パン、焼き菓子)お披露目
インスタスポットも設けております。
パンメニューを実際にご試食分としてお持ち帰りいただけます。

会場 : ブーランジェリーブルディガラ駒沢公園店

【会社概要】

会社名 : 株式会社トリコロール
代表者 : 代表取締役社長 柴田 直孝
所在地 : 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目12-5 TRCビル
設立 : 昭和11年3月
URL : <http://www.tricolore.co.jp>
主な事業 : 飲食店の経営(全国約65店舗)2022年3月現在 ※連結子会社を含む

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社トリコロール
〒105-0004 東京都港区新橋6丁目12-5 TRCビル
事業創造本部 マーケティング部
ブルディガラ 企画担当 朝倉(アサクラ)
TEL : 070-6421-2988
Email : yukiko.asakura@tgnet.jp