



【関西初出店！！】3/15（火） セバスチャン・ブイエ国内初のコンセプトショップ 新アイテムを取り揃え 阪神梅田本店にオープン！

この度、ジェイ・ワークス株式会社（東京都港区白金台／代表取締役社長 大平 哲）が展開する洋菓子ブランド「セバスチャン・ブイエ」は、阪神梅田本店（大阪府大阪市北区）に新コンセプトのショップをオープン致します。

これまで、セバスチャン・ブイエ氏（パティシエ兼ショコラティエ）は、リップスティック型のチョコレート「ルージュ ア レーブル」やコンパクト型のチョコレート「ショコラ ア マキエ」など、遊び心あふれるデザインと確かな味の本格感のあるショコラで注目されてきました。日本初出店からちょうど10周年の今年、3月15日（火）に阪神百貨店梅田本店に国内初となるコンセプトショップをオープンする運びとなりました。日本からの影響も受けてフランスでオープンし、今回のコンセプトショップオープンのきっかけともなった、伝統的なお菓子やパンを取り揃えた店舗「goûter（グテ）」で培ったノウハウと、シンプルながらフランスのエスプリを感じられる新商品ラインナップを揃え「Simple et bon」（シンプル&おいしい）をコンセプトに、満を持して新店をオープンいたします。

■ 新アイテムラインナップについて

華やかで可愛い「タルトレット」12種をはじめ、朝食やおやつに最適なデザートピザ「ピザ ブリオッシュ」などが新登場。

クリエイターの遊び心と本格感のあるセバスチャン・ブイエらしい新作を取り揃えました。

【アイテム新ラインナップ】※ビジュアル資料別紙
ガトー／★ピザ ブリオッシュ／マカロン／タルトレット／★マドレーヌ／★フィナンシェ／マカリヨン／★シリアルサンド／★グテ

★ 印＝新商品

■ ブランド名

Sébastien BOUILLET（セバスチャン・ブイエ）

◆ コンセプト ～Simple et bon～

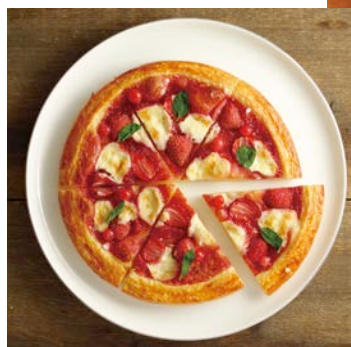
セバスチャン・ブイエがリヨンに構えるパティスリー（本店）の他、ショコラ専門店[chokola]や伝統的なお菓子やパンを取り揃えた[goûter]の要素を取り入れ、シンプルながらフランスのエスプリを感じられる『シンプルでおいしい』本格洋菓子をご提供いたします。

■ オープン 2016年3月15日（火）

■ 新店住所

阪神梅田本店

〒530-8224 大阪市北区梅田1丁目13番13号 食品館内 地下1階 （大代表 06-6345-1201）



↑タルトレット
各種 292 円（本体価格 270 円）
←ピザ ブリオッシュ
各種 1,512 円（本体価格 1400 円）
1 ピース 270 円（本体価格 250 円）

ー本件に関するお問い合わせー

ジェイ・ワークス株式会社

〒108-0071

東京都港区白金台3-19-6 / TEL.03-5798-3680 / MAIL dsj8@j-works-net.co.jp

担当：企画営業部企画制作課（広報担当）久松