

BURDIGALA

廃棄せざるをえないホエイ（乳清）を使ったサステナブルパン
「BURDIGALA（ブルディガラ）」より新発売！

創業1936年、全国に約70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2021年9月1日（水）、ブーランジェリーブランド「ブルディガラ」にて、廃棄せざるをえないホエイ（乳清）を使って独自開発したパンを新発売する。

【開発の背景】

ブルディガラは、パンを主力商品としてブランド展開。長野県「アトリエ・ド・フロマージュ」のチーズ工房を訪ねた際に、ホエイ（乳清）を大量に捨てざるを得ないことを聞く。「アトリエ・ド・フロマージュ」では、1日平均約1トンの牛乳を使用。2割ほどがチーズになる以外はホエイ（乳清）となり、養豚業者の飼料として使用しているが、残りは廃棄せざるをえないという。

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。

【ホエイ（乳清）及び、ホエイ（乳清）を使ったパン開発のこだわり】

信州の大自然の中にある非常に品質の良いチーズ工房だからこそ、ホエイ（乳清）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。ホエイ（乳清）については、プロテインの材料としても知られており、今後は、高タンパクであることも特徴の一つにしていきたいと計画中。

【BURDIGALA（ブルディガラ）について】

広尾に本店を構えるブルディガラでは、「日常生活を少しだけ上質に」とのブランドコンセプトのもと、さまざまな取り組みを実施中。広尾の街で大切にされている「サステナブル・ウェルビーイング・エシカル」な取り組みをブランドの軸取組みとし、マイボトルのキャンペーンやストローレスの取組みも実施。主力商品のパンについても、「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、皮から丸ごと使用した素材や、栄養価の高い亜麻仁など、雑穀類の材料を使用したパンの開発に注力している。また、フードロスを積極的に減らす取り組みも実施中。

ブルディガラ HP：<https://burdigala.co.jp/>

【ホエイ（乳清）を使った商品】

(1) <広尾本店限定>プティレ

価格：本体価格 180 円（TAKEOUT 194 円税込）

発売店舗：ブルーランジェリーブルディガラ 広尾本店

発売日：9月1日（水）

米粉と石臼挽き粉を配合。チーズを作った際の副産物であるホエイを使用し、ほのかなミルク感を表現。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。

ホエイの特徴を活かし、また食事としてパンを食べる文化が深く根付いている広尾周辺のお客様にお楽しみいただけるような商品を開発。



(2) <ブルディガラトーキョー店限定>プティレ・あんバター

価格：本体価格 400 円 (TAKEOUT 432 円税込 / EAT IN 440 円税込)

発売店舗：ブルディガラトーキョー店

発売日：9月3日(金)

発酵バターとカマンベールチーズ餡が口の中でマリアージュする、とっておきの味わい。

ホエイを仕込み水に使用してミルク感のあるパンをつくり、そして、発酵バターとカマンベールチーズ餡をはさんでいます。日本人になじみの高い「餡×バター」の組み合わせに、チーズの要素を加えたスペシャリテ。

カマンベールチーズ餡も、「アトリエ・ド・フロマージュ」の手作りカマンベールを白あんに配合。バターは冷やしておいた方がくちどけがよいため、ご注文をいただいたのちに、発酵バターとカマンベールチーズ餡をはさんで、はさみたてにて提供いたします。



■ブルディガラ 広尾本店情報

店舗名： BOULANGERIE BURDIGALA 広尾本店

所在地： 〒106-0047 東京都港区南麻布 4-5-66

電話番号： 03-3280-2727

アクセス： 東京メトロ日比谷線 広尾駅 1 番出口 徒歩 2 分

URL： <https://burdigala.co.jp/>

Instagram： https://www.instagram.com/burdigala_depuis1997/

■ブルディガラ トーキョー店情報

店舗名： BURDIGALA TOKYO (ブルディガラ トーキョー)

所在地： 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1 グランスタ東京内

電話番号： 03-3211-5677

アクセス： JR 東京駅 改札内

URL： <https://burdigala.co.jp/>

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

■会社概要

会社名： 株式会社トリコロール
代表者： 代表取締役社長執行役員 柴田 直孝
所在地： 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 12-5 TRC ビル
創業： 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 70 店舗)2021 年 8 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：03-3437-2511
Email：yukiko.asakura@tgnet.jp