

「Un BOURBON (アン・ブルボン)」で
「クラフト ルマンド クリस्प」の新商品2品などを
6月30日(月)に販売開始！



Un BOURBON (アン・ブルボン) 店舗イメージ

株式会社ブルボン（本社：新潟県柏崎市、代表取締役社長：吉田康）は、JR新潟駅の商業施設「C o C o L o 新潟」にあるコンセプトショップ「Un BOURBON (アン・ブルボン)」で、2025年6月30日(月)に「クラフト ルマンド クリस्प」の新商品2品などを販売開始いたします。

「Un BOURBON (アン・ブルボン)」は2024年3月にオープンして以来、県内外から多くのお客様にご来店いただき、クラフトならではの“こだわり”や“おいしさ”に加え、「新潟のUn BOURBONでしか購入できない」特別感のある商品としてお土産やちょっとした贈り物などに幅広くご好評をいただいています。

新たに発売する商品に込められた作り手の思いを、ぜひご堪能ください。

【商品概要】

◆ クラフト ルマンド クリスプ シリーズ

内 容 量 : 8本

価 格 : 1,180円(税込)

賞味期限 : 6ヵ月



商 品 名 : クラフト ルマンド クリスプ
Op.004 チーズ

発酵バターをたっぷり練り込んで焼きあげたクレープ生地を幾重にも丁寧に折り重ね、その上にコク深い味わいのチーズペーストを塗り軽く焼き上げました。食感とともに生地の香ばしさと芳醇なチーズの風味が重なる商品です。



商 品 名 : クラフト ルマンド クリスプ
Op.005 メープル

発酵バターをたっぷり練り込んで焼きあげたクレープ生地を幾重にも丁寧に折り重ね、その上にメープルシュガーペーストを塗り軽く焼き上げました。発酵バターの香りとメープルシュガーのやさしい甘味との絶妙な調和をお楽しみいただけます。

【“クラフト ルマンド クリスプ” シリーズについて】

繊細な素焼きのクレープ生地の味わいをお届けしたいという思いから誕生した新しいルマンドです。発酵バターをたっぷり練り込んで焼きあげたクレープ生地を幾重にも丁寧に折り重ね、その上にペーストを塗り軽く焼きあげました。香ばしい素焼きのクレープ生地が持つ独創的なクリスピー食感とペーストに使用した素材の風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。



クラフト ルマンド クリスプ
Op.001 シュガーバター



クラフト ルマンド クリスプ
Op.002 シナモン



クラフト ルマンド クリスプ
Op.003 セサミ

【吉田バテンレースとのコラボレーショングッズ】

吉田バテンレース コラボレーショングッズから「ハンカチ」「巾着」を発売します。
クラフト ルマンドとご一緒に、大切な方へのおきの贈り物としてご用意いたしました。



ハンカチ
色：ピンク・白・ベージュ
価格：4,800円（税込）



巾着
色：白のみ
価格：5,800円（税込）

【上越高田の伝統の手仕事を受け継ぐ「吉田バテンレース」】

バテンレースとは、明治時代に日本に伝わったレース製品です。糸を幅1センチほどのテープ状に編んだ「ブレード」と呼ばれる縁飾りで図柄の輪郭を描き、その内側を様々なかがり模様を施して作られます。すべて手作業による職人の技術が美しいレースを生み出しています。
新潟県上越市高田の吉田バテンレースは、ブレードから制作まで一貫生産でバテンレース製品を制作しており、2022年(令和4年)「新潟県伝統工芸品」に指定されました。

【Un BOURBON について】



Un BOURBON



ブルボンが培ってきたお菓子作りの技術を活かしながら、「少量生産でしか実現できないクラフトならではの特別なおいしさもお客様にお届けしたい」という想いを形にし、1つ上の品質、1つ上のおいしさを追求した、ひと味違う唯一ここだけのおいしさをお届けする常設コンセプトショップです。ショップ名に配した「Un」はフランス語で「1」を表し、「1つ上のこだわりの品質で、1つ上のおいしさをお届けしたい」「唯一ここだけのおいしさに出会える店舗にしたい」という想いを込めています。

住所：〒950-0086 新潟県新潟市中央区花園1丁目1-1
CoCoLo 新潟2F EAST SIDE Un BOURBON

ブランドサイト：<https://www.unbourbon.jp/>

※スマートフォンからは左記の二次元コードを読み取ることで
サイトにアクセスできます

以上

【この件に関するお客様のお問い合わせ先】

株式会社ブルボン お客様相談センター
Tel：0120-28-5605