

ベルギーの老舗ショコラティエ **BRUYERRE** (ブリュイエール)
100年の時を経て いま、生まれ変わる
華やかなバーガンディーピンクでリニューアル

1909年創業のベルギーの老舗ショコラティエ「Bruyere(ブリュイエール)」は、2015年、日本で独自に展開してきたブランドデザインをリニューアル、ロゴとブランドカラーを華やかなバーガンディーピンクに一新し、フレッシュに生まれ変わります。

ブリュイエールは1909年、ベルギーのブリュッセル郊外、ゴズリーに生まれたショコラティエです。チョコレートの本場、ベルギーで最も古いショコラティエの一つであり、伝統のレシピを守りながらも時代に応じた革新を繰り返し、1世紀以上にわたり、独自の美味しさと幸せを提供してきました。

このたび、長く愛されてきたその魅力をより若い世代に知っていただくため、日本においてもデザインを一新。ベルギー本国と同じ、華やかなバーガンディーピンクを基調に、1909年の創業当時から続くショコラへの情熱を表した「LA PASSION DU CHOCOLAT」の文字を添えたロゴで、装いを新たに生まれ変わります。



ブリュイエール新ロゴ
ロゴに配された王冠は、100年以上続くショコラティエマイスターの証。

BRUYERRE

1世紀以上にわたり愛されるブリュイエールのショコラ

ブリュイエールのショコラは保存料を一切使うことなく、すべてベルギーの熟練の職人によって作られています。その多くは、1909年の創業時のレシピを忠実に受け継いだものです。

中でも香ばしく炒ったヘーゼルナッツをふんだんに使った「ヘーゼルナッツプラリヌ」は、ブリュイエールを代表する味として、創業当時のレシピを受け継いだ専門の職人が丁寧な手作業で時間をかけて作り上げる逸品で、多くの人に愛されるブリュイエール・ショコラのベースになっています。

ブリュイエールの新作ショコラ

ブリュイエールは常に、お客様の声を形にすべく、新しい美味しさを追求しています。

日本では、2016年のバレンタインシーズンに合わせて、ブリュイエールの象徴とも言えるヘーゼルナッツプラリヌをダークチョコレートでコーティングした、大人な味わいの「ノワゼッティヌ」や、洋酒コアントローを使用したキャラメル味のガナッシュをミルクチョコレートで包み込んだ、爽やかな酸味のきいた「コアントロー・キャラメル」など、5つの新作が加わります。

新しいロゴがデコレーションされた「トウキョウ」、ヘーゼルナッツを砕いて練り込んだプラリネをまろやかなホワイトチョコレートで包み込んだ「アンボワーズ」、艶やかな赤いハートにフルーティーなラズベリーガナッシュが香る「ラズベリー・ハート」、濃厚なマンゴーと甘酸っぱいパッションフルーツのガナッシュがトロピカルな味わいを奏でる「マンゴー・ハート」なども引き続きご用意いたします。



Noisettine
ヘーゼルナッツプラリネをほろ苦いダークチョコレートでコーティングしました。



Cointreau Caramel
洋酒コアントローを使用したキャラメル味のガナッシュをミルクチョコレートでコーティングしました。



Coeur Caramel Heart
ダークチョコレートのハートの中に、塩キャラメルのフィリングを詰めました。



Inca Line
サクサクとした食感のビスケットフレークを練りこんだヘーゼルナッツプラリネを、ほろ苦いダークチョコレートでコーティングしました。



Truffe Caramel
キャラメル味のトリュフを、しっとりとしたビスケットフレークでコーティングしました。



Tokyo
ヘーゼルナッツジャンドウヤをダークチョコレートでコーティング。新しいロゴのデコレーションはブリュイエールのシンボルです。



Amboise
ヘーゼルナッツを砕いて練りこんだプラリネを、まろやかなホワイトチョコレートでコーティングしました。



Raspberry Heart
赤いハートの中に、フルーティーなラズベリーガナッシュを詰めました。



Mango Heart
黄色いハートの中に、マンゴーと甘酸っぱいパッションフルーツのガナッシュを詰めました。

BRUYERRE (ブリュイエール)

1909年、ベルギーのブリュッセル郊外、ゴズリーに誕生したショコラティエ。
受け継がれてきた伝統のレシピを大切に守りながら創造と革新を続け、
1世紀以上にわたり、ベルギーをは初め、世界各国にショコラの美味しさを提供し続けています。

製品に関するお問い合わせ：

西本貿易株式会社 〒103-0027 東京都中央区日本橋三丁目10番5号 オンワードパークビルディング6階
担当：小林、山本 TEL：03-6870-2004

本リリースに関するお問い合わせ：

株式会社つきプランニング 〒104-0041 東京都中央区新富2-12-6 新幸ビルディング3階
担当：川端、飯塚 TEL：03-6222-7115 Mail：kawabata@tsuki-p.com / iizuka@tsuki-p.com



LA PASSION
DU CHOCOLAT

BRUYERRE (ブリュイエール)

1909年、ベルギーのブリュッセル郊外、ゴズリーに誕生したショコラティエ。

ブリュイエールにとって、ショコラは情熱そのもの。

1世紀以上にわたり、受け継がれてきた伝統のレシピを大切に守りながら、人々の期待に応えるため創造と革新を繰り返し、保存料を一切使わず、すべて手づくりで提供し続けています。

ショコラは、ブリュイエールならではの魅惑的な味わいと美しいプレゼンテーションで知られ、ベルギーを始め、ヨーロッパ各国、アメリカなど世界各国で愛されています。

メインショップ
ベルギー ブリュッセル
Grand-Place, 20 B-1000 Bruxelles

製造
ベルギー ゴズリー
Rue Francois Leon Bruyère, 34 B-6041 Gosselies Belgium (HACCP認証)



日本販売代理店：西本貿易株式会社
〒103-0027 東京都中央区日本橋三丁目10番5号 オンワードパークビルディング6階
TEL：03-6870-2004

BRUYERRE

フローレンス・ブシュロン

Florence Boucheron



ブリュイエール

チョコレート部門ディレクター

Bruyère

Director of the Chocolate Department

2000年ブリュイエール入社。

素材の仕入を経験したのち、2004年エクスポート&マーケティングマネージャーとして新製品や新コレクションの開発を行う。

2013年より現職。輸出を含め、ショコラの生産・マーケティング全般を統括する。

マネージャー就任後は、ブリュイエール初となる海外店舗として中国、無錫^{むしゃく}に出店。日本のほか、マレーシア、リビア、米国など、各国との取引も拡大している。

創業家の一員として幼少期よりショコラづくりの現場に触れ、ブリュイエールがショコラづくりにかける情熱への理解を深めてきた。創業者のフランソワ レオン・ブリュイエールは曾祖父。

BRUYÈRE