

# ブルドゥネージュ ノエルコレクション 2021 予約申込書

当店が本申込書でお客様からいただいた個人情報は、ご予約の確認、商品のお渡し、お客様からのご予約に関するお問合せへの対応のみに利用させていただきます。

## 店控え

※カタカナ・フルネームでご記入ください  
ナマエ： 様

TEL	受取店舗	
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店	
受取日時	代金	担当
日 AM PM	済 未	
01. 漆 URUSHI	¥5,000	個
02. アスペルジュブラン	¥3,200	個
03. キャラメルポワール	¥3,200	個
04. 柚子 YUZU	¥3,200	個
05. ビュッシュドノエル フレーズ	¥4,500	個
ガトーフレーズ 4号	¥3,600	個
06. ガトーフレーズ 5号	¥4,200	個
ガトーフレーズ 6号	¥4,600	個
07. クリスマスデコレーションセット	¥4,200	個
08. ラ・クロッシュ	¥5,000	個
09. ビュッシュ ショコラ	¥5,000	個
10. アップルパイ	¥3,000	個
11. キャロットケーキ	¥3,000	個
12. キッシュ・ロレーヌ	¥4,000	個
13. ビルヴェッカ "プレミアム"	¥5,000	個
14. シャインマスカットと胡桃のパウンドケーキ	¥2,500	個
15. シュトーレン	¥2,500	個
16. シュトーレン ミニ	¥1,200	個
17. ガトー パチュ	¥1,500	個
18. パネトーネ	¥1,500	個
19. ボールジロースパークリンググレープジュース	¥2,000	本
20. ジョエア オーガニックスパークリングシャルドネ	¥1,800	本
21. カールユング ノンアルコールワインロゼ	¥1,200	本
22. カールユング ノンアルコールワインピーチ	¥1,200	本

## お客様控え

※カタカナ・フルネームでご記入ください  
ナマエ： 様

TEL	受取店舗	
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店	
受取日時	代金	担当
日 AM PM	済 未	
01. 漆 URUSHI	¥5,000	個
02. アスペルジュブラン	¥3,200	個
03. キャラメルポワール	¥3,200	個
04. 柚子 YUZU	¥3,200	個
05. ビュッシュドノエル フレーズ	¥4,500	個
ガトーフレーズ 4号	¥3,600	個
06. ガトーフレーズ 5号	¥4,200	個
ガトーフレーズ 6号	¥4,600	個
07. クリスマスデコレーションセット	¥4,200	個
08. ラ・クロッシュ	¥5,000	個
09. ビュッシュ ショコラ	¥5,000	個
10. アップルパイ	¥3,000	個
11. キャロットケーキ	¥3,000	個
12. キッシュ・ロレーヌ	¥4,000	個
13. ビルヴェッカ "プレミアム"	¥5,000	個
14. シャインマスカットと胡桃のパウンドケーキ	¥2,500	個
15. シュトーレン	¥2,500	個
16. シュトーレン ミニ	¥1,200	個
17. ガトー パチュ	¥1,500	個
18. パネトーネ	¥1,500	個
19. ボールジロースパークリンググレープジュース	¥2,000	本
20. ジョエア オーガニックスパークリングシャルドネ	¥1,800	本
21. カールユング ノンアルコールワインロゼ	¥1,200	本
22. カールユング ノンアルコールワインピーチ	¥1,200	本

## ガレット・デ・ロワ 専用

## 店控え

※カタカナ・フルネームでご記入ください  
ナマエ： 様

TEL	受取店舗	
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店	
受取日時	代金	担当
日 AM PM	済 未	
22. ガレット・デ・ロワ	¥2,200	個
2021年12月31日までにご予約された方は 【年内予約特別価格 ¥2,000】となります。	¥2,000	個

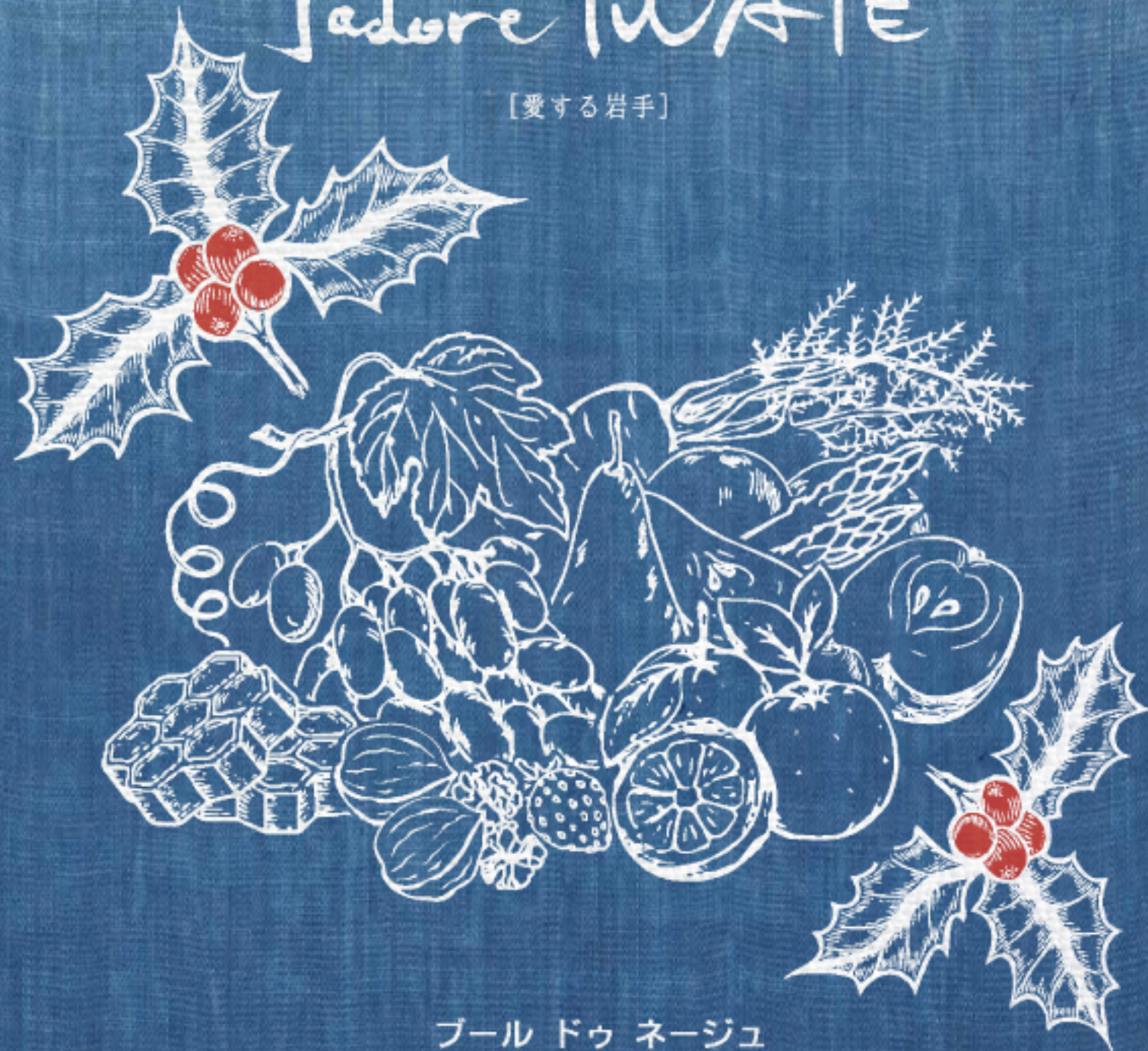
## お客様控え

※カタカナ・フルネームでご記入ください  
ナマエ： 様

TEL	受取店舗	
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店	
受取日時	代金	担当
日 AM PM	済 未	
22. ガレット・デ・ロワ	¥2,200	個
2021年12月31日までにご予約された方は 【年内予約特別価格 ¥2,000】となります。	¥2,000	個

# Neige Collection 2021 Tadore IWATE

[愛する岩手]



ブルドゥネージュ  
ノエルコレクション 2021

BOULE DE NEIGE



Noël collection 2021  
**J'adore IWATE**

[愛する岩手]

こんな世の中・日常だからこそ、もっと近くを見つめると  
 素晴らしい出会い・発見があることに気がつきました。  
 本当に美味しいものを楽しく選んでいただきたい想いで  
 地元岩手のものを選び抜き、生産者の笑顔にふれたことで  
 味わい深く、今までにない特別なお菓子が生まれました。

心ときめく季節、大切な人たちと過ごす

1年でいちばん煌めく夜。

皆様の喜び・感動・幸せの瞬間を演出いたします。

プール ドゥ ネージュ  
 グランドシェフ織笠幹一

*Kamichi*

漆  
**URUSHI**



限定 100 台

酒使用

01. 漆 URUSHI 直径約 15cm 税込 ¥5,000

煌びやかな光沢を放つ漆器、国内シェアの70%が岩手県産で、その採取技法「漆掻き」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。漆を艶やかに表現した「秀衡塗」。伝統美にあふれ賑々と受け継がれている岩手を代表する伝統工芸品をお菓子に仕立てました。

胡桃と味噌を抱き込んだチョコレートのスポンジで漆ハチミツのガナッシュを挟み、芳醇な香り強いビュアな山ぶどうのクリームで仕上げました。岩手の山里の食材をふんだんに織り込んだ、シャープな酸味と濃密で驚きの味わいが皆様の記憶に残る作品となるでしょう。

グラサージュ  
 山ぶどうの  
 バタームースクリーム  
 胡桃と味噌風味の  
 チョコレートスポンジ

金箔  
 チョコレート  
 漆ハチミツの  
 ガナッシュ



山ぶどう原液 八幡平市 安代雑草園	味噌 八幡平市 麴屋もとみや
漆ハチミツ 浄法寺町 折戸養蜂場	天然和胡桃 SAVE IWATE
漆・漆器資料協力	大東町(有)丸三漆器

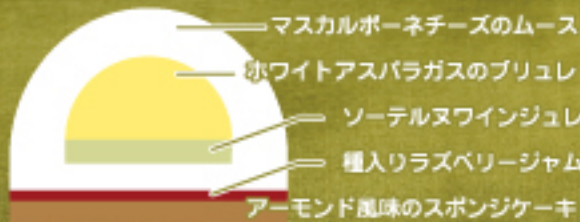
# Asperges Blanches

限定 80 台 酒使用

## 02. アスベルジュブラン

約 12cm 税込 ¥ 3,200

「白い果実」と称される、二戸市浄法寺の冬の産物ホワイトアスパラをブリュレ仕立てにし、ほのかな酸味と甘さを兼ね備えたソーテルヌワインのジュレと合わせました。全体を県産マスカルポーネチーズのムースで覆い、アーモンド風味豊かで軽くふくよかなスポンジケーキとマッチングさせました。県産ラズベリージャムが酸味のインパクトを増幅させている作品です。



「白い果実」ホワイトアスパラ 浄法寺町 三右工門  
 マスカルポーネチーズ 遠野市 多田自然農場  
 ラズベリー 盛岡市(有)サンファーム

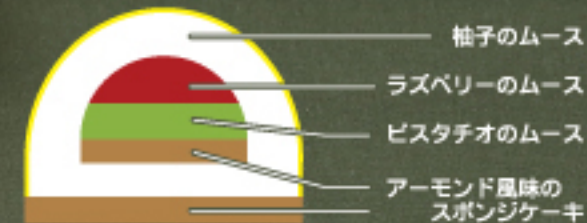
# Yuzu

限定 80 台 酒微量

## 04. 柚子 YUZU

約 12cm 税込 ¥ 3,200

柚子の豊かな香りと刺激的な酸味はとても優美にさえ感じます。陸前高田の「北限のゆず」は日本最北端で採れる希少な産物です。柚子の特性を存分にいかし、軽やかなムースに仕立て県産ラズベリー、ビスタチオのムースとマッチングさせました。土台と中央にはアーモンド風味のしっとりとしたスポンジケーキで纏めあげた作品です。



北限のゆず 陸前高田市 北限のゆず研究会  
 ラズベリー 盛岡市(有)サンファーム

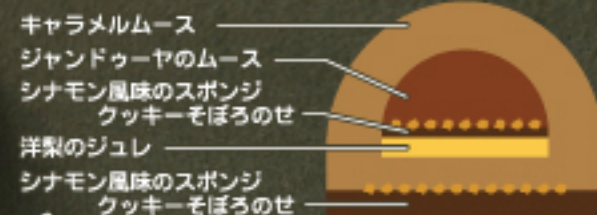
# Caramel Poire

限定 80 台 酒使用

## 03. キャラメルポワール

約 12cm 税込 ¥ 3,200

香り豊かな県産洋ナシをじっくりコンポートにして、固めのジュレに仕上げて存在感を出しジャンドゥーヤ（ローストしたナッツとチョコレートと合わせたもの）のクリームと合わせました。全体を香ばしさが広がるキャラメルムースで覆い、土台と中央には、クッキー生地のおぼろをのせたほのかに香辛料の効いたブラリネのスポンジを隠しました。全体に甘みの余韻と香りが広がる作品です。



洋ナシ 盛岡市(有)サンファーム

# Bûche de Noël Fraise

限定 50 台 酒微量

## 05. ビュッシュドノエルフレーズ

約 18cm 税込 ¥ 4,500

フランスにおける昔ながらのクリスマスケーキです。フランス語で「クリスマスの薪」を意味するビュッシュドノエルは、家族だんらんを想い描いて生まれました。今年は志向を変え、苺ミルク風味のビュッシュドノエルをご準備いたしました。西和賀町の「赤い妖精」という品種の奥深い味・香り・酸味が広がる苺を使用し、自家製コンフィチュールと苺のバタームースで、お子様から大人まで、みんなが大好きな味わいに仕上げました。



苺(赤い妖精) 西和賀町 菊池農場



# Gateau Fraise



06. ガトーフローズ
- 4号 直径約 12cm 税込 ¥3,600
  - 5号 直径約 15cm 税込 ¥4,200
  - 6号 直径約 18cm 税込 ¥4,600



岩手県産生乳で作る純生クリーム | しっとり、ふわふわスポンジケーキ | 考え抜かれた素材のバランス | 断面の黄金比

幾年もの間愛され続けているスタンダードなケーキだからこそ、素材を厳選し、添加物を使わずに仕上げています。きめ細かくふわふわのスポンジケーキ、深いコクとなめらかで軽やかな口どけの生クリーム。素材の美味しさをより引き出し、バランスを大切にしている自慢のケーキをご堪能ください。



07. クリスマスデコレーションセット
- 5号 直径約 15cm 税込 ¥4,200

苺だけをのせたガトーフローズと、チョコレートプレート・砂糖菓子・棒・キャンドルの別添えセットです。お子さまと一緒に、クリスマスオーナメントを飾る時間をお楽しみください。

デコレーションするワクワクをプレゼントしませんか

酒不使用 限定 50 台



08. ラ・クロッシュ
- ベル型 約 24cm 税込 ¥5,000



# La Cloche

幾層にも重ねたパイ生地をしっかりと焼き上げ、カスタードクリーム、生クリーム、フレッシュな苺をサンドしました。パイの香ばしさとサクサクの食感、カスタードクリームのまろやかさと苺の酸味、生クリームの軽やかさ、すべてが一体となり、さらなる美味しさが広がります。

# Buche Chocolat

09. ビュッシュ ショコラ
- 長さ約 18cm 税込 ¥5,000

濃厚なチョコレートでありながら限りなく軽さを追求しました。アーモンド風味のチョコレートスポンジに染み込んだたっぷりのチョコレートソースと、なめらかなチョコレートムースの口どけをお楽しみください。2017年のリバイバル商品です。

※写真はイメージです。※装飾に変更がございます。ご了承ください。



グラサージュショコラ | チョコレートバタームース | アーモンド風味のチョコレートスポンジ | ショコラムース



10. アップルパイ
- 直径約 18cm 税込 ¥3,000

アップルパイは、パイ生地に砂糖煮にしたリンゴを詰めてオープンで焼いた、アメリカを代表するスイーツです。幾層にも織り込んだバリバリのパイ生地に、シャキシャキとした食感と程よい酸味の岩手県産紅玉をじっくり煮込んでシナモン風味を加え、シンプルに仕上げました。



11. キャロットケーキ
- 直径約 18cm 税込 ¥3,000

すりおろした人参が入ることで柔らかく濃厚な食感のケーキになります。少しスパシーな生地に胡桃の食感を加え、クリームチーズで仕上げました。雪の下から掘り出される西和賀町の雪中人参で作ったケーキは驚くほど甘く深い味わいが出ています。



# Quiche



## 12. キッシュ・ロレーヌ 直径約18cm 税込 ¥4,000

チーズ風味のパイ生地に、県産ベーコン・ロースハム・玉ねぎ・チーズを入れ、卵・生クリーム・ヨーグルト・チーズのアバレイユを流し込み焼き上げました。サクリした食感とクリーミーな味わいが絶妙です。 ※冷蔵でのお渡しとなりますので、温めてお召し上がりください。

- アルプスチーズ
  - サワークリーム
  - ヨーグルト
- 遠野市 多田自然農場



## 13. ビルヴェッカ“プレミアム” 長さ約18cm 税込 ¥5,000

フランス東部のアルザス地方でクリスマスに食べられる伝統菓子です。薄くスライスしてワインやコニャックと一緒に召し上がると格別です。ビルヴェッカ“プレミアム”は素材のほぼ90%を県産素材で形成し、洋ナシ・プラム・チェリー・ぶどう・イチジク・桃・胡桃を赤ワインでじっくり漬け込み熟成させ、少量の発酵生地をつなぎ焼き上げました。試行錯誤の末、やっと辿り着いた渾身の逸品です。



- 【ドライフルーツ】洋ナシ・プラム・チェリー・りんご・桃
- 遠野市(有)サンファーム
- 【ドライフルーツ】ぶどう
- 花巻市 佐藤葡萄園



## 14. シャインマスカットと胡桃のパウンドケーキ 長さ約16cm 税込 ¥2,500

セミドライにした県産のシャインマスカットを、ラム酒にじっくり漬け込み、胡桃と一緒に焼き上げたパウンドケーキです。大粒のシャインマスカットと胡桃の食感は大粒でありながら、とても優雅で静かな味わいです。



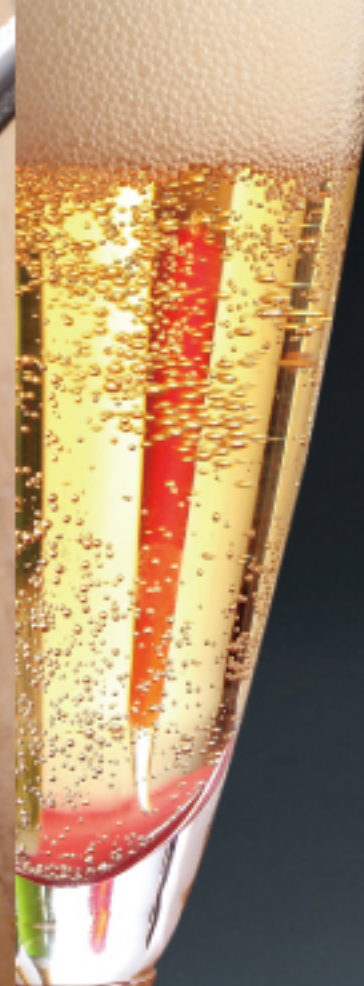
- ドライシャインマスカット
- 花巻市 佐藤葡萄園
- 天然和胡桃
- SAVE IWATE



## 15. シュトローレン 長さ約18cm 税込 ¥2,500

## 16. シュトローレン ミニ 長さ約16cm 税込 ¥1,200

ドイツを代表するクリスマス菓子で、中央から盛り上がった形は「布に包まれた幼子イエス」と云われています。ぎっしり詰まったドライフルーツの風味が目を追うごとに生地が馴染んで味わいに変化していきます。12月初頭から少しずつスライスして食べ、クリスマスまでのカウントダウンをお楽しみいただけます。歴史と味の奥深さをご堪能ください。



## ノンアルコール・スパークリング

- 19. ボールジロー スパークリング グレープジュース 税込 ¥2,000  
コニャックの最高産地グランシャンプーニュ地区で300年以上続く自家「ボールジロー」が造る極上の無添加スパークリングジュース。もともとはブランデーを造るためのぶどうを家族や友人のために絞って造っていた門外不出のプライベートジュースでした。
  - 20. ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ 税込 ¥1,800  
ジョエアはフランスの新進気鋭ワイナリー。オーガニック栽培のぶどうを使用し、独自製法で低カロリーを実現した健康志向にぴったりの1本。アルコール度数0.1%未満ながらも、仕上がりはスパークリングワイン風味の本格派。
  - 21. カールユング ノンアルコールワイン ロゼ 税込 ¥1,200  
ワインを造る工程の後、加熱してアルコール分を0.5%未満にしたノンアルコールワイン。脱アルコールワインともいわれ、ワインの持つ風味はそのままだに、ポリフェノールもたっぷり含まれています。
  - 22. カールユング ノンアルコールワイン ビーチ 税込 ¥1,200  
ビーチは優しくふくやかな味わいです。
- ※自動車などの運転には十分お気をつけください。

## Gâteau Bûche

## 17. ガトー バチユ 直径約15cm 税込 ¥1,500

フランス北東部アミアンで、お祝いの際に食べられるお菓子です。卵黄とバターたっぷりプリオッシュに似ていますが、プリオッシュよりもきめが荒くしっとりとしています。中身は黄金色で、コック帽や皿の様な形が特徴的です。

## Panettone

## 18. パネトーネ 直径約15cm 税込 ¥1,500

イタリアでクリスマス時期に食べられる伝統的な菓子パンです。卵とバター、レーズンやオレンジなどのドライフルーツがふんだんに入り、芳しく穏やかな香りと、食べ口がとても軽いのが人気のミラノ銘菓です。

## インターネット専用

こちらの商品はホームページからのみご注文いただけます <https://www.b-neige.net>  
予約受付期間：2021年12月17日(金)まで



## ネット専用 ブールドゥネージュ セレクション

税込 ¥5,000  
ソーセージを模ったチョコレート「ソシソソ・ショコラ」やじっくり時間をかけて食べたい「シュトローレン」などをセットにした、フランスのエスプリを感じられるノエル限定のアソートです。



マカロン5種(ショコラ、ピスタチオ、ミズベリー、ストロベリー、カスタード) / ケーキ・チョコ・ブリュレ / ソシソソ・ショコラ / シュトローレン

10. アップルパイ 税込 ¥4,000 (クール冷凍配送料込)	13. ビルヴェッカ“プレミアム” 税込 ¥5,000 (冷凍配送料込)
11. キャロットケーキ 税込 ¥4,000 (クール冷凍配送料込)	14. シャインマスカットと胡桃のパウンドケーキ 税込 ¥2,500 (冷凍配送料込)
12. キッシュ・ロレーヌ 税込 ¥4,000 (クール冷凍配送料込)	15. シュトローレン ミニ 税込 ¥1,200 (冷凍配送料込)
19. ボールジロー スパークリング グレープジュース 税込 ¥2,000	23. ガレット・デ・ロワ 税込 ¥3,000 (冷凍配送料込)

# Galette des Rois

ガレット・デ・ロワ

## 新年を祝うお菓子

ガレット・デ・ロワは「王様のお菓子」という意味のフランスで昔から愛されている伝統菓子です。パイ生地の中にアーモンドクリーム、それにフェーブ (fave) とよばれる小さな陶器が入っています。切り分けたときにフェーブが当たった人はその日1日は「王様」。

そして1年中良いことがあると云われています。ご家族・お友達で集まることが多い季節ガレット・デ・ロワの美味しさと楽しさをぜひ皆様でご体感ください。



## 23. ガレット・デ・ロワ

販売期間：2022年1月3日(月)～10日(月)

直径約 18cm 酒不使用 常温配送可  
オリジナルボックス (フェーブ・王冠付き)  
税込 ¥2,200

年内予約特別価格

 税込 ¥2,000

BOULE DE NEIGE ✨ ノエルコレクション 2021

クリスマスがより楽しみになる事前企画のお知らせ

### ① ノエルコレクション 2021 お試しセット

今年はこのケーキにしようかお悩みの方に朗報です！  
北上本店・緑が丘店 両店で、クリスマス商品6種類を1カットずつセットにして販売いたします。  
ひと足先にノエルコレクションを味わいながら、クリスマスの予定を立ててみてはいかがでしょうか。

ノエルコレクション 2021 お試しセット 税込 ¥2,200 要予約

セット内容 (それぞれ1カットずつ) 01. 漆 URUSI / 02. アスペルージュ / 03. キャラメルポワール / 04. 柚子 YUZU  
05. ビュッシュドノエル・フレーズ / 09. ビュッシュ ショコラ

販売期間：2021年11月1日(月)～14日(日)・19日(金)

※ご予約はお受け取り希望日の【5日前まで】に、店頭・またはお電話で承ります

### ② 「お菓子なタベ」インスタライブ配信決定

ノエルコレクション 2021 の全貌をシェフが生解説します！  
上記の「ノエルコレクション 2021 お試しセット」を召し上がりながらご覧いただければ、更にお菓子の美味しさが伝わるかと思えます。ぜひ視聴ください。

配信日時：2021年11月19日(金) 20:00～

boule.de.neige



予約受付期間 12月17日(金)まで

商品お渡し期間 12月22日(水)～26日(日)まで

#### ご予約される前に

- 掲載商品はすべて、原材料の一部に小麦・卵・乳を含んでいます。
- アレルギー物質を含む食品につきましては、スタッフまでお問い合わせください。
- 商品の内容・形状・装飾が一部変更となる場合がございます。
- プレートの名入れなどのオーダーは承ることができません。
- 数量には限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

#### カタログ中のマークについて

- 酒不使用 アルコールをまったく使用していません。
- 酒微量 アルコールをほとんど使用していません。(香り付け程度)
- 酒使用 アルコールを使用しています。
- 冷凍配送可 ネット予約・配送(冷凍)可能商品です。  
※別途送料がかかります。配送ご希望の場合はホームページからお申し込みください。
- 常温配送可 ネット予約・配送(常温)可能商品です。  
※別途送料がかかります。配送ご希望の場合はホームページからお申し込みください。

#### ご注文方法

裏面のお申込書にご記入の上、予約期間内に、ブルドゥネージュ店頭にお持ちください。その際「お客様控え」をお渡しますので、お渡しの当日まで大切に保管してください。また、お電話によるご注文も承りますが、クリスマス期間中は混雑が予想されますので、なるべくご来店でのご注文、前金にてお願いいたします。

#### 年末年始営業時間変更のお知らせ

2021年12月31日(金) OPEN 10:00 - 16:00  
2022年1月1日(土) OPEN 12:00 - 17:00  
1月2日より通常営業いたします

ブルドゥネージュ本店

Tel: 0197-65-6577 Fax: 0197-65-6580  
〒024-0063 岩手県北上市九年橋3-3-1  
OPEN: 10:00～20:00 年中無休

ブルドゥネージュ盛岡緑が丘店

Tel: 019-681-3393 Fax: 019-681-3432  
〒020-0117 岩手県盛岡市緑が丘4丁目7-30  
OPEN: 10:00～20:00 年中無休

<http://www.b-neige.net>