



「アイランド・ベーカリー」ビスケット 3種 日本初登場 英国スコットランドのマル島から、自然の恵みたっぷり！

2017年5月12日 ビープル バイ コスメキッチン 先行発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビープル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は株式会社プレゼンス（東京都世田谷区 / www.presence-biz.com）が輸入するビスケット「アイランド・ベーカリー」を先行発売いたします。



Island Bakery（アイランド・ベーカリー）

ショートブレッド

35g（2枚入り）	275円+税
150g	775円+税

レモン・メルト、チョコレート・ジンジャー

35g（2枚入り）	300円+税
150g	875円+税

■主な原材料 小麦、バター、海塩
（ほかホワイトチョコレート、ダークチョコレート、
レモンオイル、しょうが砂糖漬け、など）

■原産国 英国



農薬や化学肥料を用いないことは、小麦粉のもととなる小麦、ミルクやバターのもととなる牛のためにとっても大切なこと。アイランド・ベーカリーのビスケットはオーガニックにこだわり、遺伝子組換え作物、保存料、着色料、香料、パーム油は一切用いずに作られています。結果的に、素材の風味ゆたかなおいしいビスケットができあがるのです。

シンプルでピュアな王道のショートブレッド、ホワイトチョコレートとレモンが絶妙なレモン・メルト、しょうがの砂糖漬けにダークチョコレートをかけたチョコレート・ジンジャーの3種類です。ブリティッシュ・エアウェイズの機内サービスにも採用されています。

アイランド・ベーカリーは、大学を卒業して間もないジョーとドーンのカップルが1994年に創業。1996年にはマル島で最も大きなトバモリーの街に、デリカテッセンのお店をオープンしました。2001年にオーガニックビスケットを発表すると、またたく間にハーヴェイ・ニコルズやセルフリッジズなど高級百貨店でも取り扱いが始まりました。2007年にはデリをやめてビスケット専業とすることを決意。2012年に完成した新しいアトリエは、風力と水力で発電し薪でオープンを温めるなど、マル島の自然を活かし環境に配慮することを可能としています。

※関連諸法規に抵触する表現が含まれますので、店頭用販促物等への転用はお控えください

BIOPLE FES