

お土産にも！ボン・マルシェのオリジナル・バターを食べ比べ

[前回に続き](#)

、パリのデパート、ボン・マルシェの記事をお届けします。今回の目的は、グラン・エピスリーのオリジナルブランドのバターを買うこと！

惣菜やお菓子やらの誘惑をすり抜け、バターが売っている棚に到着しました。

オリジナルブランドのバター

こちらがグラン・エピスリーのオリジナルブランドのバター。



写真が少し暗くて申し訳ないです。種類もさまざまですが、私は有塩バターを買いました。

スーパーでは売っていないバターもずらり

ちなみにこちらのグラン・エプスリーには、モノプリなどのスーパーでは売っていないバターもあります。有名なボルディエ、パスカルベイユヴェール、エシレのバターもずらりと並んでいました。





フランスではバターが安い

日本では高くても買う気にならないバターですが、こちらでは安く買えるので冷蔵庫には必ず入れています。エシレの無塩バターは100gで1.95ユーロでした。美味しいバターをこの値段で買えるのはフランスに来てよかったと思う瞬間です。大げさですが、本当です！

ほかのバターも購入

今回はせっかくボン・マルシェまで来たので、グラン・エプスリー以外のバターも購入してみました。



左上：ポルディエ 海草入り 125g 3,70 € (BORDIER : Beurre de Baratte aux Algues)
右真ん中：グラン・エписリー 有塩バター 125 g 2,05 € (La Grande Epicerie de Paris : Le Beurre cru Croquant)
左下：ベイユヴェール 有塩バター 125 g
値段忘れましたが、大体3€前後でした。(Beillevaire : Demi-sel)
2016年6月の価格です。価格は店や時期によって変動します。

開けてみるとこんな感じです。



上からボルディエ、ベイユヴェール、グラン・エピスリー。一番下はグラン・エピスリーのロゴが刻印されていてかわいいですね。

味のほうは？

味の感想としては、**ベイユヴェール**の有塩バターが一番好きでした。**ボルディエ**の海草入りは、インターネットでお勧めしている方がいたり、なにかと有名だったので試しに買ってみたのですが、私にはしょっぱすぎました。なにかいい食べ方があるのか、研究したいところです。

グラン・エピスリーの有塩バターは、なんと**塩の粒がしっかりとバターに入っていて目に見えます！**濃厚な味が好きな私はベイユヴェールのほうが好みでしたが、バター自体の味があっさりしているので、人によってはグラン・エピスリー

ーの方が好きな場合もありそうです。

しばらくはバターの食べ比べを楽しみたいと思います。少しトーストしたバゲットに、厚めに切ったバターをのせて...シンプルだけど贅沢な朝食です~。

お土産にも！

日本へのお土産として買うかたも多いようです。ビニールに包み保冷袋に入れれば、持って帰ることができますね。他にも**バニラ**、**スモークソルト**、**柚子**など種類豊富にありますので、珍しい味を買ってもみてもいいですよ。

ボン・マルシェの場所は？

今回ご紹介したボン・マルシェのグラン・エピスリーは、**メトロ10番線**、**12番線**のSèvres Babylone駅から出て目の前にあります。



出口も案内がでているので分かり易いですね。

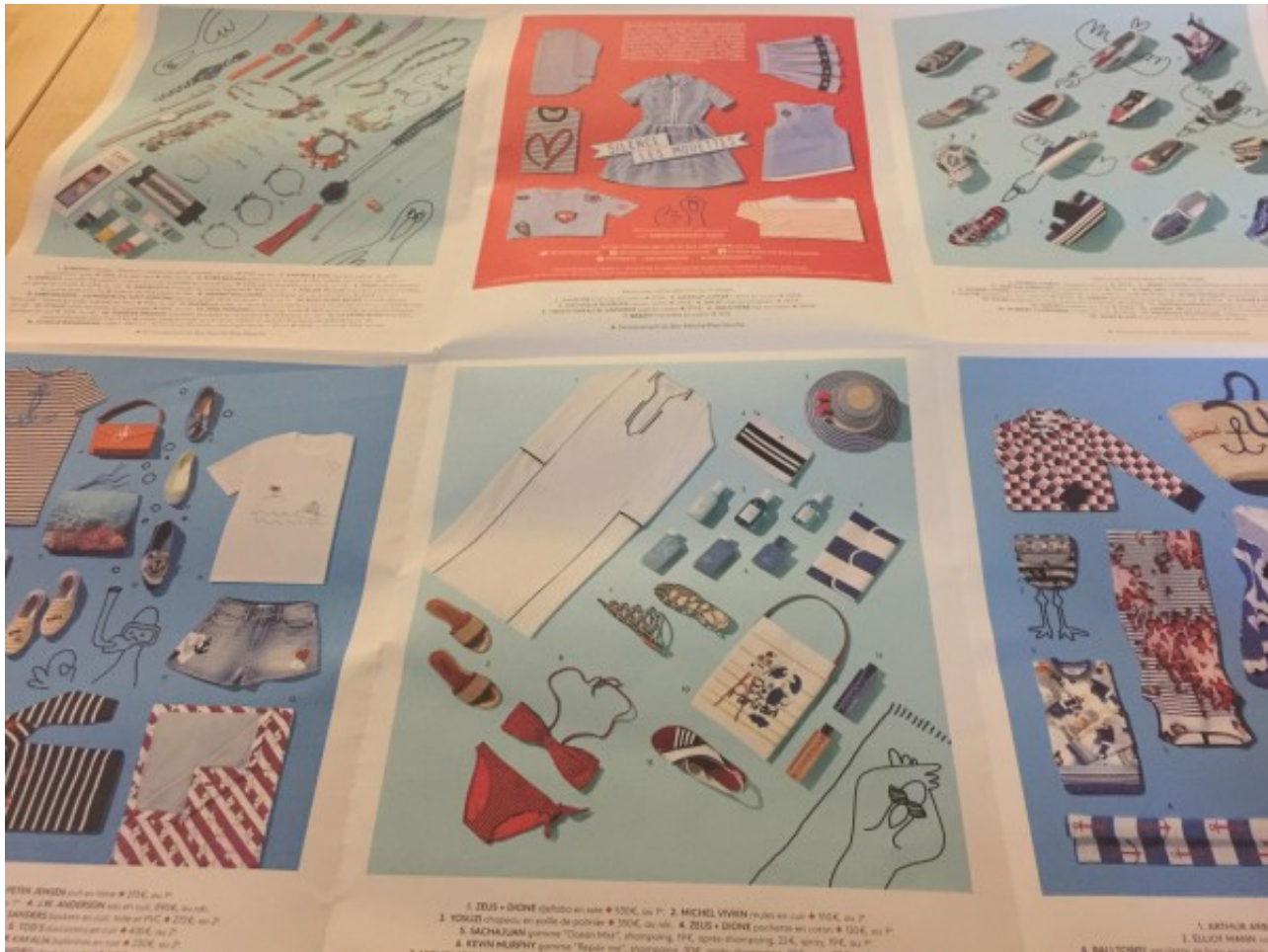
この夏のキャラはアヒル

毎回シーズンによって変わる無料のパンフレット。



ゆるキャラっぽいかわいいアヒルがこの夏のメインキャラクターのようです。

無料のパンフも見逃せない



中もおしゃれのヒントがたくさん。私はまたソルドが始まったら行こうと計画中です。

Le Bon Marché / La Grande Epicerie de Paris

24, rue de Sèvres 75007 Paris

月～水：10h～20h

木～土：10h～21h

日曜休み



執筆 Emi

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

