



LOVE IS PEACE!



SALON DU
CHOCOLAT®
2023

ISETAN
www.isetan.co.jp

～パリ発、チョコレートの祭典～

サロン・デュ・ショコラ 2023

主催：株式会社三越伊勢丹 後援：フランス貿易投資庁-ビジネスフランス



協力：エールフランス航空 AIRFRANCE

開催場所 伊勢丹新宿店 本館6階 催物場



TASTE OF CACAO PART 1

～広がる、楽しむ、カカオの世界～



THE ARTISANS PART 2

～最高峰ショコラティエの技～

エムアイカード会員さま特別ご招待日

1月18日(水)

午前10時～午後8時

エムアイカード会員さま特別ご招待日

1月28日(土)

午前10時～午後8時

一般会期

1月19日(木)～1月25日(水)

午前10時～午後8時 最終日午後6時終了

一般会期

1月29日(日)～2月5日(日)

午前10時～午後8時 最終日午後6時終了

※エムアイカード会員さま 特別ご招待日のご入場の際は、お一人さまにつき1枚のエムアイカード(家族カードを含む本人名義)をご提示ください。※一部の商品にはお一人さまにつきご購入いただける限定数がございます。予めご了承ください。※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。

サロンショ情報
満載!



三越伊勢丹オンラインストア
サロン・デュ・ショコラ 2023 情報ページ
www.mistore.jp/m/sdc



サロン・デュ・ショコラ
日本公式 Instagram
[@salonduchocolat_jp](https://www.instagram.com/salonduchocolat_jp)



サロン・デュ・ショコラ
日本公式 Twitter
[@sdc_sns](https://twitter.com/sdc_sns)

※会場混雑緩和の観点から、混雑が予想される一部の日時・時間帯については、入場整理券(無料)をお持ちのお客さまのご入場とさせていただきます。※会場混雑の状況に応じて入場制限をする場合がございます。予めご了承ください。※詳細は「三越伊勢丹オンラインストア サロン・デュ・ショコラ 2023 情報ページ」をご覧ください。掲載の情報につきましては、諸般の事情により予告なく変更・中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。※店頭でのご予約・お取り置きは承っておりませんので予めご了承ください。※都合により、商品の内容・素材・製造場所・デザイン・価格・原材料生産地が変更になる場合がございます。また諸般の事情により入荷がない場合がございます。※品切れの際はご容赦ください。※各ブランドで記載している地域名は本店の所在地です。なお、店舗を有していないブランドは製造場所を記載しています。※商品の原産国は、箱詰めの場合とは異なる場合がございます。

三越伊勢丹オンラインストア

サロン・デュ・ショコラ 2023 オンラインストアページ

WEBマークの商品は
オンラインストアでも
購入できます。



オンラインストア販売は
2023年1月6日(金)
午前10時からスタート

ーオンライン販売方法の変更についてー

サロン・デュ・ショコラ2023では仮想待合室を導入します。
サイトの混雑状況や、待ち時間の目安をご確認いただけます。
詳しくはサイトをご覧ください。

三越伊勢丹オンラインストアでのお申し込みについて

インターネット注文のお申し込み期間は 2023年1月6日(金)午前10時から2月2日(木)午後6時まで

お届けは 2023年2月11日(土・祝)・12日(日)・13日(月)・14日(火)からお選びいただけます。

※お届け時間のご指定は承っておりません。

※一部の商品にはお一人さまにつきご購入いただける限定数がございます。予めご了承ください。

※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。

※オンラインストアのご利用には、WEB会員へのご登録が必要です。事前のご登録をおすすめします。(登録料・年会費無料) ※お支払いは、三越伊勢丹グループクレジットカードまたは、各種クレジットカードにて承ります。※カード名義ご本人さまからのご注文をお願いいたします。※代金引換では承れませんので、予めご了承ください。※ご利用方法の詳細は「三越伊勢丹オンラインストア」ご利用ガイドをご覧ください。※別途送料を頂戴いたします。※一部冷蔵・冷凍にてお届けする商品がございます。冷蔵・冷凍便は別途冷蔵・冷凍料金を頂戴いたします。※離島など一部お届けできない地域がございます。詳しくは「三越伊勢丹オンラインストア」をご覧ください。

※賞味期限およびアレルギー物質については、係員までお問い合わせください。※商品の性質上、ご注文後のキャンセル、お取替え、お届け日時の変更、ご返金は承れませんので、予めご了承ください。※包装の指定、およびリボン・のしなどのご用途はお選びいただけません。※注文と同じ数のブランド手提げ袋、もしくは伊勢丹の手提げ袋をお付けいたします。手提げ袋はお選びいただけません。予めご了承ください。

お問い合わせ：三越伊勢丹オンラインストア・お問合せ窓口 ☎0120-102-102 / 午前10時～午後6時
※上記フリーダイヤルではご注文は承れません。予めご了承ください。

三越伊勢丹がお届けする
チョコレートコミュニティ

Le Tour du Chocolat (ツール・デュ・ショコラ)

三越伊勢丹がお届けするチョコレートコミュニティ「ツール・デュ・ショコラ」は、「チョコレートにまつわるさまざまなストーリーを知り、チョコレートに携わる人やチョコレート好きな人たちと繋がることで、皆さまの「チョコレートの世界」をより魅力的にすること」を目的としたコミュニティです。チョコレート好きの人やショコラティエとの情報交換、海外情報などの限定コンテンツの閲覧、限定イベントへの参加をお楽しみいただけます！
参加費は無料で、三越伊勢丹WEB会員登録が必要となります。チョコレートファンの皆さまのご参加を心よりお待ちしております！





SALON DU CHOCOLAT® PARIS 2022



日本のショコラファンの皆さま、こんにちは。

日本とフランスは長年にわたり、
伝統と革新を愛するという素晴らしい価値観を共有してきました。
パリのサロン・デュ・ショコラもそのひとつで、美食の伝統を継承しながら、
新しい大胆なチャレンジも加えていくことで、
日仏のみならず訪れる多くの人々に長く喜ばれるイベントになっています。

そして、私たちと同じ思いで、日本のサロン・デュ・ショコラを、
伝統と新時代を感じさせるイベントにするために
貢献してくださっている皆さまに感謝いたします。

尽きることのないクリエイションの源であるチョコレートは、
世界中のチョコレート愛好家を魅了し、人々を結びつけ、心を動かしています。
チョコレートは世界共通の言葉の担い手で、誰もが理解することができます。
そして、ダーク、ミルク、ホワイト、ブロンド、ルビーなど、さまざまな色や種類があり、
そこに国境はなく、個性的なテロワールは、私たちの心を躍らせてくれます。

喜び、そして情熱の産物であるチョコレート。たくさんの人々が会場で一つになる、
その幸せな光景を見ることができていることを、私は毎回嬉しく思っています。
2023年の日本のサロン・デュ・ショコラが、今年もまた、ほかにはない
美食スイーツの大いなる祭典となるよう心から願っています。

ジェラルド・バラシオ氏
サロン・デュ・ショコラCEO



SALON DU CHOCOLAT® 2023

LOVE is PREAG Eだ!

ショコラの美味しさはたくさんの「愛」でできています。
大切な人たちへの想い。素材を育てくれる自然への想い。

互いを思いやる温かな気持ちが、つながりあい
つむぎあいながら、そのひと粒、その一枚が生まれます。
ショコラの幸せの中にある優しさと強さを、すべての愛情を。

味わって、楽しんで、抱きしめて。

私たちの生きる世界がもっと微笑みにあふれることを願って。

サロン・デュ・ショコラ2023、いよいよはじまります。



Selection
Box
1

"Ensemble"

～ともに～



いつまでも
一緒に。



ショコラティエひとりひとりが、いま大切にしたい人や感情、価値観を思い浮かべながら作った16粒。未来に向けてともに進んでいきたい生産者、家族、仲間、同僚。人生の原動力となるような感情。それらが豊かに調和してひと粒の中でハーモニーを奏でています。

セレクションBOX1 アンサンブル～ともに～(16個入: 16ブランドから各1個)

9,072円 原産国: フランス・日本 WEB

※セレクションBOXの店頭販売は「Part2」の会期からとなります。

フランボワーズ ローズ 〈クリスティーヌ・フェルベール〉

大好きなフランボワーズと、大切な人に贈るバラの花は愛の象徴。自然と戦いながらそれらを一生懸命育てる農家の皆さんへ、大きなリスペクトと感謝をこめて♥ローズ風味のフランボワーズガナッシュをノワールでコーティング。自然、生産者、フェルベールさんの調和のひと粒。初めてのクリエーション。



ベルリュエット 〈ジャン=ポール・エヴァン〉

日本上陸20年を迎えた今も日本を訪れるたびに感動するのは、お客さまがお店に列を作って待っていてくださること。変わらぬ深い愛に感謝。メゾンとともに支えてくれている日仏のスタッフにも感謝♥「&」をハートとコラボージュするアイデア。デザートとシナモンのガナッシュをショコラノワールでコーティングしたひと粒。



ソルティ 〈カンタン・バイイ〉

料理とお菓子作りの修行をしていたシェフのルーツを感じさせ、世界をつなぎ、グルメな人たちや好奇心に溢れる人々を喜ばせたくて作ったひと粒♥キャラメリゼしたミルクガナッシュに、ピンク色のヒマラヤ塩をプラスしたボンボン。ミルクの甘みと塩の力強さがかきと私たちの心を和ませてくれるはず。



塩ミルクキャラメル 〈バスカル・ル・ガック〉

師匠のロベール・ランクス氏のように、人を思いやって優れた仕事に敬意を表し、美味しさとシンプルさからインスピレーションを得ること。それは人生の試練を乗り越えるための心強い価値観♥塩ミルクキャラメルのみスティップのガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。メゾンを代表するボンボンショコラです。



ガナッシュ ゴア 〈クリスチャン・カンプリニ〉

2019年にMOFを取得したパティシエ、ダヴィッド・バラック氏との出逢いから生まれたひと粒。地元を愛する二人のMOFの調和を感じて欲しい♥マンゴーとバッションをベースにエスプレット唐辛子とスパイスとラムで軽やかに仕上げた「ゴア」というバラック氏作のカクテルからインスピレーションを受けて制作。



フリーズココ 〈フィリップ・ベル〉

何が起きても手をつないで! 悲しみは分かち合って慰め合おう! 一心同体だよ! というベルさんから「みんな」へのメッセージ♥初めて日本のサロン・デュ・ショコラに参加した時から作っているココナッツのホワイトガナッシュ&苺のパートドフリユイの2層粒。日本の皆さん、長く愛してくれてありがとう。





タン カルム 〈ナオミ・ミズノ〉

通常のハチミツ作りとは手間のかけ方が全く違う。〈ル フルーヴ〉の上垣シェフのお父さまで、兵庫県養父市大屋町で養蜂場を営む上垣敏明さんへのリスペクト♥優しい百花蜜を練り込んだガナッシュと、カカオからの糖分のみで作られたホールフリュイチョコレートのガナッシュを合わせたボンボンショコラ。



パッション フォール 〈フランク・ケストナー〉

人生の中で人間を駆り立てるものは情熱=パッションだと語るケストナー氏。そこにはある種の甘酸っぱい震えや狂気もあるけれど、情熱こそがさまざまな試練を乗り越えることを可能にしてくれる♥フルーティーでハーブのような香りのパッションベリーとパッションフルーツジュースを合わせたガナッシュに仕立てました。



リンザー 〈トゥルビヨンバイ ヤン ブリス〉

分かちあう幸せを感じられる友人や家族との団らん。懐かしさとともに美味しさで安らぎを人に与えられるショコラが作りたかったというブリス氏♥フランボワーズのパートドフリュイとシナモン風味のブラリネサブレのボンボン。アルザスの伝統的なデザートからインスピレーションを受けて作ったもの。



ミエル 〈パティスリー・サダハル・アオキ・バリ〉

生産者とお客さまをつなぐ架け橋=ショコラティエとして、五感を通じて素材の魅力を感じて欲しい。カカオと蜂蜜の生産者へのリスペクトを込めた一粒♥エクアドル産カカオが持つ爽やかなアロマと芳醇な風味にびったりなココのある蜂蜜のマリアージュ。素材の良さがしっかり伝わる製法にこだわったとか。



マロン 〈ベルナシオン〉

長い間、お世話になっている栗の生産者さんへの感謝。そして代々お店を続けてこられたことへ感謝を込めて作ったひと粒♥ダイヤモンド型のノワールの中に栗のクリームとカットした栗を入れてラム酒で風味づけ。自分たちと同じように代々で仕事をしている方々を想い、初めてクリエイションしたボンボン。



ヴァン ショー 〈モリヨシダ〉

クリスマスのマーケットで行列しながら買ったヴァン ショー=ホットワイン。手を温めながらフーフーして大切な人たちと同じ時間を共有した景色を思い出すひと粒♥ヴァン ショーのガナッシュをノワールでコーティング。吉田氏は毎年ノエル前のアルザスに家族やパティシエたちと旅行に行くそうです。

サンタカタリーナ・デカフェ 〈パティシエ エス コヤマ〉

そのままでもとても美味しいコーヒーを贅沢にデカフェ処理。特別なコーヒーを教えてくれた〈カフェ ファゾン〉の岡内さんへの感謝の気持ち♥サンタカタリーナ農園のコーヒー豆をデカフェ処理したものとチャンチャマイヨミルク48%のガナッシュをマリアージュ。ハイミルク53%でコーティングしました。



ポップコーン 〈アルバン・ギルメ〉

お店のみならずワイワイと楽しく自由にアイデアを出し合い、子供の頃の記憶を呼び起こすような食べ物=ポップコーンをテーマにクリエイション♥マルコナ産アーモンドと、グリルしてキャラメリゼしたポップコーンをミックスしたブラリネ。食感はサクサクでクリーミー。ノワールでコーティングしています。



ポムベカン 〈セバスチャン・ブイエ〉

アンサンブルというワードからブイエ氏が想起したのは、人ではなくリンゴ。多くの人に好まれ、さまざまな調理法があり、素材との親和性が多彩だから♥キャラメリゼしたリンゴのコンフィとピーカンナッツ&ヘーゼルナッツの自家製ブラリネの2層仕立て。ペカンのアクセントを入れてひとひねり。



ブラリネ ココ 〈ニコラ・ベルナルデ〉

フランス各地や、カカオを探すために訪れたカメルーン、そして愛する日本。旅での出逢いや、地球との調和を表現したくて♥地球のように丸くて、皮の部分は再利用できるエコロジーな素材=ココナッツを使ったブラリネ。軽く塩味をつけて、海のしぶきを表現しているそう。少しアーモンドも入っています。



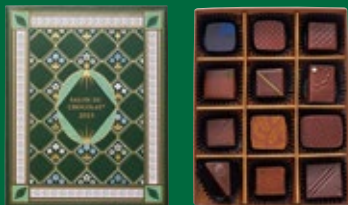
Selection
Box
2

"Ma ville"

～地と生きる～



その場所が
心を満たす。



ショコラティエたちが根をおろしている土地や、これからもつながりたい故郷、場所、情景など。その地が作り出すかけがえのない素材、文化、風土へのオマージュを込めたひと粒です。過去、現在、未来。その場所の空気感、エッセンスを感じてください。

セレクションBOX2 マ・ヴィル～地と生きる～（12個入：12ブランドから各1個）

6,912円 原産国：フランス・イタリア・日本 WEB

※セレクションBOXの店頭販売は「Part2」の会期からとなります。

ジェラールメ 〈フランク・ケストナー〉

ケストナー氏のお店と生活の拠点であるヴォージュ地方。雄大で心も風景が広がる大地への想い♥カライブのガナッシュとブルーベリーのジュレを2層にして、ノワールでコーティング。ブルーベリーはヴォージュのシンボリックなフルーツ。一番ポピュラーな素材でこの地方への温かな気持ちを表現しました。



ニーデルモルシュヴィル 〈クリスティヌ・フェルベール〉

フェルベールさんが暮らすアルザス地方ではそれぞれの家にその木があるくらいフランボワーズは身近な果実。去年は猛暑で収穫量が心配されていました♥アルザスの象徴であるフランボワーズを使ったカルダモン風味のガナッシュ。フレッシュ感と心地よい酸味。とても繊細な味わいに仕上がっています。



アンティーブ 〈リリアン・ボンヌフォア〉

今も昔も働いているオテル・デュ・キャップ エデン＝ロック。その庭を思い浮かべながら作ったひと粒♥ホテルの庭で採れた蜂蜜、モントンのレモン、プロヴァンスのアーモンド。リリアンさんにとって欠かせない3つの場所の素材を組み合わせた、蜂蜜ガナッシュと、レモン&アーモンドのブラリネの2層。



桑茶ブラリネ 〈ル・フルーヴ〉上垣 河大

養蚕農家が数多くあるシェフの地元の大屋町蔵垣村では、蚕の餌の桑の葉をお茶にして飲む習慣があるそう♥村のアイデンティティとも言える農業不使用の桑の茶葉を使った青々しい香りのショコラをイタリア産のアーモンドで作った自家製のブラリネと合わせたひと粒。竹林の中を吹き抜ける風のような清涼感。



ソヴェリア 〈アレクシア・サンティニ〉

地元の農業がもたらすさまざまな恩恵に愛とリスペクトを。コルシカには多彩な柑橘があるけれど、最近ではライムにも力を入れていることを知って欲しくて♥アーモンドとライムのブラリネ。アレクシアさんとライムは共通点が多く、旦那さま曰く「甘くて個人的でコルシカの太陽をいっぱい浴びている」♥



パスカル 〈イヴァン・シュヴァリエ〉

お父さんが大切にしていた庭のフランボワーズの木と、お母さんが大事にしているバラや紫陽花などが咲くフラワーガーデンを表現したくて。実家の庭は心の中で暖かくずっと生き続ける場所♥フランボワーズの紅茶を使った香りの良いガナッシュ。「パスカル」という名はシェフのお母さまの名前だそうです。





ヴァンプルシ 〈カンタン・パイ〉

地元リールのヴァンプルシにあるギュローム・クレイッセン氏が創業したジュネヴァ・ジン蒸溜所。そこで作られるジンをテーマにしたひと粒 ♥ 胡椒のような風味を持つジンの原料ジュニパーベリーをクリームで抽出。ノワールのガナッシュに仕立ててさらにジンで風味づけ。ふくよかな香りが広がります。



ノマデ〜遊牧民〜

〈ユミコサイムラ ピッコラ パスティッチェリア イタリア〉

自分を育ててくれた全ての地、全ての人々への感謝。「日伊の2国間で生きている私とどんな土地でも育つピーナッツはどこか似ている」♥ シチリアの塩をアクセントにしたトスカーナ産ピーナッツのペーストを、ホワイトチョコレートベースのクレミーノとブラリネの二層に仕立てたココのあるひと粒。



オーセロワ 〈オリヴィエ・ヴィダル〉

ブルゴーニュ地方、オセールを代表する赤い果実=カシスをテーマに。ヴィダル氏自身も大好きで地元では欠かせないフルーツ。カスリキュールを白ワインで割ったキールも人気 ♥ ブルゴーニュ産のカシスの果肉を使って仕上げたガナッシュ。オーセロワという粒の名前はオセールっ子、というような意味。



デュオキャラメル カフェ 〈ブルーノ ルデルフ〉

最も愛すべき場所=ブルターニュでは肥沃な大地が生んだ、乳製品が有名 ♥ ラボのそばにある「ポルディエ」の生クリームやバターなどを使ったショコラ。上層はケニア産のコーヒー豆を使ったカフェキャラメル、下層は口どけの良いミルクガナッシュの2層仕立て。カカオ70%のダークチョコで包んだデュオキャラメルシリーズの新作。



ミニエール 〈アトリエ ガトー〉 ニコラ・アレウィン

2つある自分のお店の中間にある森を想って作ったひと粒。週末には犬と散歩したり家族連れで賑わうその森と、自分を支えてくれる街への感謝 ♥ トリュフは森を連想させるからと、シンプルなトリュフを作ってくれました。ブランド名を変え、アレウィン氏が新たな道を踏み出してから生み出したひと粒です。



シャトルナル 〈フレデリック・アヴェッカー〉

プロヴァンスのアーモンド農家とフィグ農家のファミリーへの感謝。地域の特産物を頑張って育てている彼らは地元の誇り ♥ グラヴェゾンの農家のイチジクとカリンのジュレと、アマンドリエというアーモンドとレモンのブラリネを組み合わせたショコラ。自然の恵み豊かな地域への愛が詰まっています。



Selection
Box
3

"Message"
～想い～



ショコラは
言葉です。



想像もしていなかったことが巻き起こった、今という時代の真ん中で。ショコラティエたちが、世界中の人や、身近な人たちへ伝えたいメッセージをショコラを通じて語りかけます。それぞれの個性、哲学、関心ごとが透けて見えてくるのも楽しい、9粒の言葉です。

セレクションBOX3 メッセージ～想い～ (9個入: 9ブランドから各1個)

5,616円 原産国: フランス・日本 WEB

※セレクションBOXの店頭販売は「Part2」の会期からとなります。



マイレディー 〈ダブルベ・ボレロ〉 渡邊 雄二

いまだコロナや経済混乱の影響が残る世界。生産者への感謝とお客さまに食べる喜びやほっこりした幸せを感じて欲しくて♡下層にフランボワーズと滋賀県産黒イチジクを煮つめたバードフリュイ、上層はフレーバーティーのチャイとレのガナッシュという2層。ウオッカで漬けた自家製スピリッツも使用。



モントン 〈ル ブリストルパリ〉 ジョアン・ジャケティ

小さな生産者と一緒にモノ作りをすることの大切さや素晴らしい。クリエイションは協力と思いやりで成立することを忘れてはいけないよ♡モントンの生産者から手に入れたレモン、さらにレモン風味のオリーブオイル、レモンの花の蜂蜜も使用。手間ひまをかけて育てられたフランスの希少な素材に込めた熱い想いを感じて。



アルマニャック 〈バスカル・ル・ガック〉

フランスのテロワールを伝えたいということ、わずかな道具で自然資源を活用していた祖先の力、謙虚さを振り返りつづらの本質やルーツを見つめたい♡ミルクシーな繊細さの次にアルマニャックがもたらす芳醇な香りとかカカオ。甘さと力強さのマリアージュ。さまざまな香りで人生の旅へと誘うガナッシュ。



ブラリネ アマンド 〈フィリップ・ベル〉

世の中には色んなことが起きて、みんながストレス過多になっていますよね。そんな現代社会においてやっぱり「優しさ」が大切だと改めて思う今日この頃♡アーモンドのブラリネは誰もがほっとして心優しくなる味だと思うとベルさん。食べて優しい気持ちになってね、まわりの人たちに優しくしようね。



サスペンション 〈ジャン=ポール・エヴァン〉

この数年、いろいろなことができない状況だったから「なぜダメなの？ こういうのもOKだよ？」と世の中に一石を投じたかった。愛をもっと伝えよう、永遠を願おう♡甘いオレンジのキャラメルにバンデビスの香りをまよせショコラレでコーティング。いつまでも続いて欲しい楽しい思い出を想起させるショコラ。



ブラリネ コライユ 〈クリスチャン・カンプリニ〉

世界に向かって伝えたいのはとにかく「ひとつになろう!!」というメッセージ。チョコレートで「平和」と「友愛」を表現したカンプリニ氏♡いろいろな国の食材を集めたいなど。アーモンド、そば粉、パンドライス、ヴァニラ、クレープダンテルなど多彩な食材を使ったブラリネ。「みんな一緒だよ!」

ペルー カカオ ブランコ 〈レショコラ ドウ アッシュ〉 辻口 博啓
素材を見極めることの大切さや、何度もペルーのカカオ農園に足を運びながら育んできた、FARM to BARへの熱い想いを込めて♡芳醇でエキゾチックな香りのカカオブランコから作られるショコラはまるでフランボワーズやライム、グレープフルーツ、さらにバルサミコ酢を加えたような豆の味わいが感じられるひと粒です。



イビスキユス 〈ダヴィド・カピイ〉

自分のルーツを忘れてはいけない。たくさんの困難もある世の中で、原点を見つめ直し、一番大切にしているものを考えることは重要だよ♡大切に思う「家族」を感じるショコラ。ハイビスカスやローズヒップを主役にしたブレンドティーを使ったガナッシュ。チャレンジも加えているけれど、懐かしい我が家の香り。



ルーージュ ポム 〈シヨコ オカヤレ〉 ジャン=ピエール・ロドリゲス
ショコラを通じてストレートに愛と平和のメッセージを伝えたかったというロドリゲス氏♡LOVE&PEACEの象徴でもあるリングというフルーツをテーマにしたひと粒。リングのキャラメルと、エビス風味でサクサク食感のクルスティヤンを使ったボンボンショコラ。愛があれば全てはオッケー。世界はひとつ。





PART 1



TASTE OF CACAO



～広がる、楽しむ、カカオの世界～

2023.1.18(wed.)-1.25(wed.)



BEAN TO BAR ORIGIN



カカオ農家へのLOVEと支援!
カカオ産地発のビーン トゥ バー ブランド

南米、中米の国々を中心に、アフリカやアジアにまで。
カカオの生育に適した国で豆の栽培から
チョコレートづくりまでを一貫して行なっている
本格派のビーン トゥ バーブランドを集めました。
愛情たっぷりにカカオ農家の人々の生活や幸せを支援しながら、
美味しいチョコレート作りに力を注いでいます。





PACARI

エクアドル
LOVE

Brand / パカリ Country / エクアドル
Chef / サンティアゴ・ペラルタ氏

2002年にペラルタ夫妻が 카카오農家たちの生活水準を改善する為に「Bean to bar」を提唱し、エクアドルの小規模農家と直接取引。カカオ豆の栽培から製品作りまでを一貫して行っています。パカリとは先住民族であるケチュア族の言葉で「自然」という意味。環境問題等への取り組みも評価されています。2012年から10年連続インターナショナル・チョコレート・アワードで各賞受賞。



アリバのカカオ感が前面に

深みのあるカカオ感

カカオを2倍味わって

エクアドルの固有種、アリバナシオナルカカオを中にも外にも使用。ローストしたカカオ豆をチョコレートで包んだビーンズチョコ。プレーンなナチュラル、フルーティなバナナ風味、キリッとしたジンジャー風味の3種があります。

カカオビーンズチョコレート ナチュラル (90g)
カカオビーンズチョコレート バナナ (90g)
カカオビーンズチョコレート ジンジャー (90g)

各 **2,160円** 原産国:エクアドル WEB



日本では初紹介♡

コーティングのココアパウダーも濃厚

手が止まらない

アリバナシオナルカカオと同じ場所で収穫したゴールドンベリーをドライにしてチョコでコーティング。深みのあるチョコ感と甘酸っぱさ。個包装してあるのもうれしい。

コーヒーマッチ セット (20個入)

1,620円 原産国:エクアドル WEB



いつでもどこでも!

とにかくウケました

フルーティでフローラルなエクアドルの固有種アリバナシオナルカカオ60%のチョコレートに、ドライにしたイチジクをマリアーージュ。日本デビューした昨年にも、大人気だった1枚。

フィグチョコレートバー (1枚)

1,944円 原産国:エクアドル WEB

イチジクのツブツブ感!



日本初紹介のクッキー

ココナッツクリームとココナッツシュガーを使った自社の「クーベルチュール32%ココナッツクリーム」で作ったチョコレートクリームをクッキーでサンドしました。

ココナッツバー・クッキーサンド (2枚入)

1,944円 原産国:エクアドル WEB 東京限定

サクサククッキー!





CACAO HUNTERS

コロンビア
LOVE

Brand / カカオハンターズ Country / コロンビア
Chef / 小方 真弓氏

南米コロンビアで2013年に設立。カカオの調査、開発から自社工場でのチョコレート製造、生産国から日本への直輸入、販売までを一貫して行う世界でも数少ないブランド。インターナショナル・チョコレート・アワード アメリカ大会で2020-2021年、2021-2022年の2年連続でミルクチョコレート部門「最優秀賞」を受賞。その他毎年数々の賞を受賞しています。



リスは
カカオの果肉
が大好き♡

ミニチョコも入ってます♡

スペイン語で生地=ビスコッショ
×チョコレートでビスチョコ!!

チョコとサブレの美味共演

3種の板チョコをそれぞれに合うサブレでサンドしたチョコサブレのアソート。ダークにはカカオニブ入り、ミルクにはキャラメルチップ入り、ホワイトにはチョコパウダー&カカオパウダーをWで合わせた生地を使用。

ビスチョコ (ビスチョコ18個+ミニ板チョコ6個入)

4,650円 原産国: 日本 WEB



オリジナル缶の第2弾

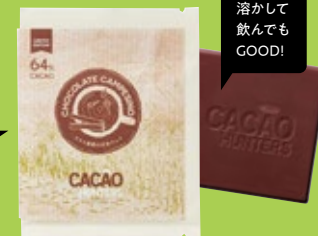
懐かしく優しい味わい

コロンビアのカカオ農家が家庭で作る自家製チョコドリンク「チョコラテ」をイメージ。コロンビアの黒糖「パネラ」で優しい甘さに。現地のシナモンとクローブで農園風に香りづけしました。

カカオ農家の田舎チョコ (1枚)

778円 原産国: コロンビア WEB

コロンビア
の素朴な
家庭の味



溶かして
飲んでも
GOOD!

果実とハーブとカカオの安らぎ

コロンビアの苺、ブラックベリー、ほおずきなどに、キウイのような風味の果実「ルロ」をブレンド。甘酸っぱさにレモンガラスの香りも広がるビターミルクタブレット。

癒しの香りのアロマティカ (1枚)

864円 原産国: コロンビア WEB

「アロマティカ」という
フルーツハーブティーの
香りをイメージ



特別なバニラの甘い香り

カカオ農園でカカオ生産者が育てたバニラの種をコロンビア産のミルクを使ったホワイトチョコと練り上げました。バニラビーンズのツブツブ食感が口の中で最後まで感じられます。

カカオ農園のバニラチョコ (1枚)

918円 原産国: コロンビア WEB

トゥマコのカカオ農園で
偶然発見された
バニラ



カカオ分38%



CUNA DE PIEDRA



Brand / クナ・デ・ピエドラ Country / メキシコ
Chef / エンリケ ベレス

メキシコでカカオ栽培に従事する人たちと協働。カカオの木を植えてからチョコレートを食べる人まで、全プロセスに関わる人の生活の質を高めることをモットーにしているブランド。仲介業者を持たず生産者と直接取引。古代文明からインスピレーションを受けながら、モダンなスタイルで発信する「温故知新」なブランド。

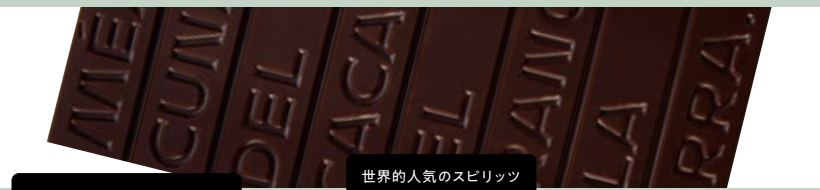


Mission Chocolate



Brand / ミッションチョコレート Country / ブラジル
Chef / アルセリア・ガヤルド氏

カカオとチョコレートの教育者&作り手として20年以上の経験を持つガヤルド氏が2013年に創業。女性の雇用や、原料調達も支援を必要とする団体や生物多様性を保護する協同組合から仕入れ、カカオ農家と直接取引の際は市場価格の約4倍を支払うなどサステナブルな活動にも積極的。世界的な品評会でも50以上の賞を受賞しています。



スローフード・メキシコに参加!

世界的人気のスピリッツ
=メスカル!

カカオ栽培もしている果樹園産



「他にないチョコレート」がテーマ!!

日本初上陸ブランド

2018国際ショナル・チョコレート・アワード ワールド 金賞受賞作

アマゾン原産のフルーツ

セミドライのグアバ♥



意義深い取り組み



守りたい鉱山の塩

失われる危険のある歴史的、文化的、美食的価値をもつ岩塩鉱山の塩を使用したダークチョコ。カカオはタバスコ州コマルカルコで栽培されたもの。

コマルカルコ73% 古代塩
(1枚) **1,901円**
原産国:メキシコ WEB

残したい世界遺産の酒

メスカルの聖地、オアハカの町で採れたアガベを石臼で引いて作ったメスカルを使用。新鮮な柑橘類とハーブ感がソコヌスコ73%と調和。

ソコヌスコ73%
メスカルホーベン
(1枚) **2,051円**
原産国:メキシコ WEB

マンツーマンでカカオを見つめる

小規模の協同組合、しかも同じ人からカカオ豆を調達して発酵状態を細やかに見極め、四季を通じて一貫した品質管理ができるようにしています。

ソコヌスコ85%
(1枚) **2,121円**
原産国:メキシコ WEB

2本の川が出逢う

黒色のネグロ川と茶褐色のソリモエンス川が出会う奇跡的な現象を表現。視覚的にも風味的にも異なる2種類の70%チョコレートを使った1枚。

トゥーリバース タブレット
(1枚) **1,788円**
原産国:ブラジル WEB

クブアスの衝撃体験を!

神の果物とも呼ばれる「クブアス」をセミドライにして70%のダークと合わせました。爽やかな酸味とほのかな甘みがクセになります。

クブアス タブレット (1枚)
1,788円
原産国:ブラジル WEB

刺激的&絶妙な純愛の味

ラテンアメリカでロミオとジュリエットが出会っていたら。そんな発想から創られた一枚。ホワイトチョコにグアバとクリームチーズを合わせました。

ロミオ&ジュリエット
タブレット (1枚)
1,788円
原産国:ブラジル WEB



Sibü Chocolate

環境保全
LOVE

Brand / シブ チョコレート Country / コスタリカ / エレディア州
Chef / ジョージ ソリアノ氏, フリオ フェルナンデス氏

環境保護専門家としても活動をする2人のショコラティエが2008年に設立。カカオの栽培からの全工程をコスタリカで行っています。世界的なアワードでも各賞を受賞。2012年に「最も環境に優しいビジネスモデル」の表彰を受け、売上げの一部を教育、海亀の保護、森林再生プロジェクト等に寄付しています。

欧米では
お馴染みのトフィー

パッケージは
カカオ豆の殻
を再利用

割れチョコ
のような形

高品質なコーヒー産出国ならではの

一口サイズ

受賞作がもりもり!

やみつき感ハンパなし!

サクッとした食感&香ばしいキャラメル菓子のトフィーに、コスタリカらしくコーヒーをプラス。チョコレートをつぶり贅沢にコーティング。

コーヒートフィー
パークチョコレート (100g)

1,728円

原産国: コスタリカ WEB

コーヒー好きにぜひ♡

チョコレートで表現した「食べるスペシャルティコーヒー」。カフェラテ、ミルク、エスプレッソ、ターキッシュの4種。カカオマス不使用。

スペシャルティコーヒーチョコレート
ディスクセット (24枚入)

1,944円

原産国: コスタリカ WEB

記憶に残る美味しさ

新作のチェリーキャラメルとオレンジキャラメルが加わりました。コスタリカ産ファインカカオのシングルオリジンで包んだ9種の洗練ショコラ。

アルザンボンボンショコラ
(9個入)

3,780円

原産国: コスタリカ WEB



EL CEIBO Bolivia

ポリビア
LOVE

Brand / エル セイボ ポリビア Country / ポリビア
Chef / アルタミラノ・ルーベン氏

1977年、ポリビア・アマゾン地域のアルトベニ地方に暮らす家族が集まり、組合を設立。アグロホレストリー農法にいち早く取り組み、苗木から製品の製造まで一貫して手掛けるTree to Barメーカーとして安全安心をモットーに高品質なチョコレートを作り続けています。

キヌアのサクサク食感!

フルーティな香りと深い酸味

芳醇な豆の余韻

酸味が華やか!



スーパーフードと希少塩

ポリビア・アンデス地帯原産のキヌアレアルとウユニ塩湖産クリスタルソルトが入ったダークチョコ。豊潤なカカオのアロマの香りが愉しめます。

アンデスキヌア&
ウユニソルトチョコレート (1枚)

1,380円

原産国: ポリビア WEB

野生カカオの咆哮

アマゾンの原生林に自生し、人間の手が加えられていない野生のカカオの木から収穫された豆を100%使用。遺産的とも言える貴重なチョコレート。

ヘリテージカカオビーンズ
チョコレート (1枚)

1,480円

原産国: ポリビア WEB

飲んでみまショー

アルトベニ産カカオ85%ならではの濃厚でクリーミーな味わいのリッチなショコラショー。ミルクに溶かして、ホットでもアイスでも愉しめます。

ドリンキングチョコレート
(2枚入)

999円

原産国: ポリビア WEB



Shattell

Brand / シャテル
Country / ベルギー / リマ郊外

Chef / リンシー・モントーヤ氏

2009年に設立。ベルギー国内の約5000軒のカカオ農家と連携。2017年のインターナショナル・チョコレート・アワード世界大会で金賞を受賞。ハンドテンパリングでチョコレートを作っています。



Nina Chocolate

Brand / ニーナチョコレート
Country / ベルギー

Chef / オリヴァー・エガー氏、ラズ・エガー氏

夫妻でアマゾンエリアに移住。カカオのトレースビリティを徹底し品種ごとの発酵・乾燥を行っています。近年はプレミアムなカカオとしてサンマルティンエリアで力を入れている単一品種カカオを使用。



秘境
LOVE

別名ブラジルナッツ

年1度しかとれない品種

標高1500mの村で収穫したチュンチョコ70%ダーク。バナナやミルクキャラメル、ナッツなどの味わいと花の香り。

左:70%チュンチョコ(1枚) **1,404円**
原産国:ベルギー WEB

約600年続く塩田

高濃度の塩水を天日干し

チュンチョコを使った70%ダークに、聖なる谷＝ウルバンバ渓谷のマラス塩田の塩をトッピング。

右:70%チュンチョコ&マラスピンクソルト(1枚) **1,404円** 原産国:ベルギー WEB

アマゾンナッツの存在感

キャラメリゼしたブラジルナッツを入れたダーク。フルーティーなカカオに香ばしさと甘み&食感が楽しい。

左:リミテッドエディション70%
&アマゾンナッツブラリネ(1枚)

1,836円 原産国:ベルギー WEB

魅惑のアマゾンソルト

ミシュキヤク渓谷にあるジャングルの秘宝と呼ばれるピンクの岩塩をダーク70%にトッピング。

右:リミテッドエディション70%&アマゾンソルト(1枚) **1,836円** 原産国:ベルギー WEB

同エリア産のカカオ

new

Fuwan Chocolate

味覚
LOVE



Brand / フーワンチョコレート Country / 台湾 / 屏東県
Chef / ウォーレン・シー氏

台湾初の国際的資格IICCT(International Institute of Chocolate and Cacao Tasting)を保有するチョコレート鑑定士であり、台湾原産のTree to Barを世界に発信するシヨコラティエ。台湾カカオの可能性を追求し自らカカオの発酵から取り組み、台湾らしい食材を生かしたチョコレート作りに意欲的に取り組んでいます。

料理人&美食家でもある!



クリスピーな食感
お土産人気もNo.1

深いパープル色!



六角形のキャラ

グルメなあなたに

地元・東港の名産＝サクラエビとアーモンドを使ったユニークなホワイトチョコ。エビの塩味と香ばしい食感がホワイトチョコの甘さとマッチ。

サクラエビ(1枚) **1,728円**
原産国:台湾 WEB

美しい&みずみずしい

ホワイトチョコに屏東県の特産品＝赤いローズの花びらの粉末とドライライチをブレンド。食感も楽しい台湾産のカカオニブがアクセント。

台湾ローズ&ライチ(1枚) **1,944円**
原産国:台湾 WEB

フーワンの代表作2種

契約農家のカカオを自社で発酵・乾燥。台湾カカオ62%と85%のダークチョコをキャラにしました。珈琲や紅茶に添えるにもぴったりです。

台湾1号 カカオミニ
キャラセット(20枚入) **2,700円**
原産国:台湾 WEB



Chocolat Madagascar

固有品種
LOVE

Brand / ショコラマダガスカル Country / マダガスカル / アンタナナリボ
Chef / エリー・アンドリアマンピナリナ

約200年前から始まり、約100年前に定着したとされるマダガスカルのカカオ栽培の文化や固有品種の継承と発展にも力を注ぐアフリカを代表するチョコレートブランド。アカデミー・オブ・チョコレートで2017年と2020年に「Golden Bean」賞、2022年にはローチョコレートで銀賞・銅賞受賞など。受賞歴も多数。



アカデミー・オブ・チョコレート2022 銅賞
辛味強めのバードアイチリ!

自家製ココアバター使用!

華やか、果実感!



チーズとも合う

人気の各種をミニサイズで

粗挽きの新作ロー

あえてカカオ豆の粒子を粗めにして食感とフルーティなカカオの風味をアピール。粗糖の優しい甘みもあり食べやすいローチョコレート。

ロー ダークチョコレート70%
MAVA農園 粗挽き (1枚)
1,372円
原産国: マダガスカル WEB

コーヒーやビールとも好相性

丸ごと入れたカシューナッツのココ、特産の唐辛子や胡椒の刺激、ローチョコレートのすっきりとした味わいが驚きのマリナーージュを実現。

ロー ダークチョコレート65%
アンボディヴァト農園 カシューナッツ
& バードアイチリ&黒コショウ (1枚)
1,372円
原産国: マダガスカル WEB

5種ホワイトの食べ比べ

ホワイト37%ブルボンバナラ、ホワイトゴールドチョコレート45%、ヴィーガンホワイトチョコレート35%などの5種が各2枚入っています。

ミニタブレット ホワイト
5種アソート (10枚入)
929円
原産国: マダガスカル WEB



Latitude Craft Chocolate

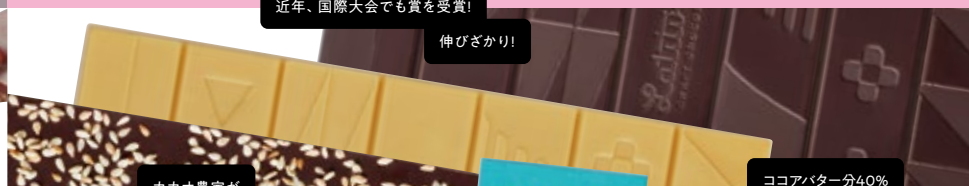
ウガンダ
LOVE

Brand / ラティテュードクラフトチョコレート
Country / ウガンダ / カンパ

2016年創業のFarm to Barブランド。主原料であるカカオ豆はもちろん、すべてウガンダ産の素材を使ってチョコレートを作り、地域や社会的な問題の解決をはかることを目的としています。高品質なカカオ豆を高価格で買う仕組みも構築。カラフルでかわいいパッケージも魅力的です。

近年、国際大会でも賞を受賞!

伸びざかり!



カカオ農家が
バナラを栽培

ジャケ買いもあり

ココアバター分40%



満を持してのダーク100%

ウガンダ特産品で新作

生産が盛んなウガンダ特産のバナラとゴマを使い、ココのある香り豊かなダークに仕上げました。ザ・ウガンダのスペシャリティとも言える一枚。

ダーク72%バナラ&セサミ (1枚)
1,059円
原産国: ウガンダ WEB

100%食べたい!

ウガンダ南西部セムリキ国立公園内のカカオのみを使用。レーズンや桃のような風味としっかりとした甘み。100%好きの方なら必食の一枚。

ダーク100% セムリキ (1枚)
1,059円
原産国: ウガンダ WEB

こだわりのオールウガンダ

自家製の非脱臭ココアバターを粗糖と合わせたホワイトチョコ。甘すぎずキャラメルのような風味。原材料はすべてウガンダ産を使用しています。

ホワイト40%
ホワイトキャラメル (1枚)
1,059円
原産国: ウガンダ WEB



MAROU



Brand/マルウ Country/ベトナム/ホーチミン
創業者/サミュエル・マルタ氏、ヴィンセント・モロ氏

ベトナムの旅で出会ったフランス人の二人が2011年に創業。高品質のベトナム産のカカオにこだわり、2015年のインターナショナル・チョコレート・アワードで銀賞を受賞。シングルオリジンの原材料はベトナムの6つの地域で収穫されたカカオときび砂糖のみ。カカオの繊細な味の違いをお楽しみください。



カラフル!

MAROU創業10周年記念!



ネイビーはエナジーバー!



ほのかにココナッツが香る



4種のハッピーチョコバー
チョコレートメーカーが本気で作ったエナジーバーと、ベトナム産のトロピカルフルーツやナッツなどを使った3種の濃厚なチョコバーのセット。

マルウバー&アイアンバー
ギフト4本セット (4個入)

1,930円
原産国:ベトナム WEB

オリエンタルな味わい
ベトナムを代表する麺料理=フォーのスパイスとカカオが生み出す楽しいハーモニー。カルダモンやコリアンダーなどのフレーバーが香ります。

フォースパイスバー
(1枚)

1,588円
原産国:ベトナム WEB

バンやクラッカーに
ローストしたカシューナッツを混ぜ込んだ、濃厚なチョコレートブレッド。そのままスプーンですくって食べても美味しいです。

カカオスブレッド
(250g)

2,970円
原産国:ベトナム WEB



THEO&PHILO



Brand/テオアンドフィロ Country/フィリピン
Chef/フィロ・チュア氏

自国で収穫された原材料でチョコレートを作るフィリピン発のBean to Barブランド。カカオ豆の選別や焙煎からバーになるまで全工程を自社ファクトリーで行っています。農家と話し合い、素材を厳選し、時間を惜しまず、少量生産。納得のいくものだけを届けるというフィロソフィーを貫いています。



新フレーバーも

カカオの風味もしっかり



ピリの木になるナッツ



パッケージ、リニューアル

選りすぐりの3枚
ダークのグリーンバナナチップス&ピンクソルトは新作。香ばしいダークのブラックセサミ&ナッツ、濃厚でクリーミーなミルクをセットに。

ギフトボックス 3枚セット
(3枚入)

3,219円
原産国:フィリピン WEB

日本初登場!
バンダンリーフと呼ばれるハーブを混ぜ込んだヴィーガナホホワイトチョコ。とろけるような食感の特産ナッツ=ピリナッツをコーティング。

ピリナッツ・バンダン ヴィーガナ
ホホワイトチョコレート (90g)

2,592円
原産国:フィリピン WEB

ポンポン食べちゃう♡
ライスパフ入りのダークチョコにフィリピン産の甘酸っぱいドライマンゴーとココナッツを合わせたクランチボール。食感も楽しい一品です。

マンゴー&ココナッツ
チョコレートクランチ (150g)

2,160円
原産国:フィリピン WEB

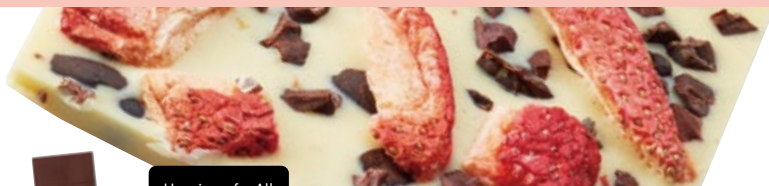


Noel Verde



Brand / ノエルベルデ Country / エクアドル
Chef / 高橋力榮氏

エクアドルのカカオの素晴らしさを伝えるべく2018年に設立。現地でカカオのプロファイリングと農業指導を行い、関係するすべてが育っていくレイズトレードを行っています。ブランド名はスペイン語で「緑のサンタクロース」の意。生産地の個性が輝く「アース トゥ バー」を楽しんでいただけます。



Happiness for All

ペイサージュ江藤シェフ×須田農園!

あてやカトッピング!



アカデミー・オブ・
チョコレート2022銀賞・銅賞

産地の違う豆の魅力

アリバ種を中心とした4産地別のカカオが一度に味わえるBOX。木戸正開氏が栽培するパッハリート、スモーキーなりオ・エスメラルダスなど。

アリバカカオアソート
(8枚入)

2,700円

原産国: エクアドル WEB

3者のつながりから誕生

長野県・須田農園の大粒ブルーイン「オータムキュート」にコセーチャ・ドラーダ協会のアリバカカオをコーティング。ふくよかな味になりました。

プリュネット
(4枚入)

2,592円

原産国: 日本

素材そのものの味や香り

未脱臭、無漂白の発酵ローバーで作ったホワイトチョコレートに、甘酸っぱい苺と華やかなカカオニブの香りを含ませました。香料不使用。

ストロベリー ホワイト
(1枚)

1,404円

原産国: エクアドル WEB



BEAN TO BAR WORLD



カカオへのLOVEたっぷり! 世界のビーントゥバーブランド

カカオ農家との強い絆はもちろん、
いろいろな産地のカカオ豆の個性を最大限に生かした
チョコレート作りに邁進するフランスや
北欧諸国、アメリカ、アジアのブランドを集めました。
その国らしい感性やアレンジが加わって、さらに広がる深まる
ショコラのバリエーションを楽しんでください。





BONNAT

Brand / ボナ Country / フランス / ヴォワロン
Chef / ステファン・ボナ氏



1884年創業の老舗。ステファン・ボナ氏が6代目当主として腕を振るっています。創業当初よりカカオ豆からのチョコレート作りを手がけ、1984年には「シングルオリジン」というコンセプトを世界で初めて打ち出して7種の産地別タブレットを発売。コレクション心をそそるパッケージも人気です。



9年ぶりに復活

日本限定のファンシー・タブレット

霧(もや)の中の巨人!!

ゴリラが生息するジャングルを囲む山麓。そこに広がる緑豊かなエリアで収穫した豆

リミテッド・エディション 第4弾

希少カカオ

メキシコの限られたエリアに生存するカカオの木から採れた豆を使用。年間の生産量がわずか500kg以下という貴重な一枚。

アステカの黄金

年間生産量500kg以下。メキシコのチアパス州のジャングルにある樹齢4000年の野生の古代カカオの木から採れた豆を使用。

アステカ (1枚入)

19,200円 原産国: フランス WEB



新たな力が宿る!?

まろやかで甘酸っぱい

8種のカカオ豆をブレンドした65%のビターチョコレートベースに、フリーズドライのチェリーを入れた一枚。

スリーズ (1枚入)

2,592円 原産国: フランス WEB

東京限定



キュートな甘酸っぱさ

ザクザク食感も魅力

ゴリラが佇む森のカカオ

ボナ初のウガンダ産のカカオ豆を使用した75%ビター。メロンを思わせる味わいと洗練されたカカオの風味が調和。

ジャン・デ・ブリューム (1枚入)

2,592円 原産国: フランス WEB



華やかな印象も

パワフルでホット

ベネズエラの独特のテロワールと恵まれた気候。マジカルで特別な森で育ったカカオの魅力がたっぷりと味わえます。

グラン クリュ チュアオ (1枚入)

2,592円 原産国: フランス WEB



誰もが認める一枚

強さと勇気をくれる

人類が最初に収穫したカカオと言われ、各国で寵愛されたものの長く絶滅していた品種を再生。魅惑的な香りの一枚。

レアル デル ショコヌスコ (1枚入)

2,592円 原産国: フランス WEB



卓越したフレーバー

発酵
LOVE



ERITHAJ

Brand / エリタージュ Country / フランス / ストラスブール
Chef / アーノルド・スタンジェル氏

ベトナムとフランスを繋ぎたいとの思いから2017年にお店をオープン。ベトナム・ベンチエ省にあるカカオ豆の自社発酵・乾燥施設で、社会的貢献にも力を注ぎながら豆の生産からチョコレート作りまでを一貫して手掛けています。和歌山県の湯浅醤油(有)とのコラボ(発酵エレメンツ)にもご注目を!

果実の楽園ならでは!



アルザスとベトナムの融合

カカオンロップで炊き上げた洋梨のコンフィとベトナムのスパイスを使ったブラリネを、カカオ48%のミルクチョコでコーティングしたグルメバー。

コンフィウボワール
&ブラリネアモンドエビス (1枚)

2,916円 原産国:フランス WEB

コーティングは自家製ブランド



胡椒が効いている

アルザス特産のイチゴをベースに、ピンクペッパーを加えたブラリネをカカオ38%のブリンドチョコでコーティングしたバーです。

ブラリネアモンドフレーズ
&ポワブルレージュ (1枚)

2,916円 原産国:フランス WEB

ふたつのカカオ醬

発酵のチカラから生まれたカカオと醤油の風味をしっかりと感じる新感覚の調味料。粒タイプは薬味やお酒のアテに、ペーストタイプはソースに。

〈発酵エレメンツ〉

カカオ醬 粒 (140g)

カカオ醬 ペースト (140g)

各1,620円 原産国:日本 WEB



粒

ペースト

カカオで醤油♡



DOMORI

Brand / ドモーリ Country / イタリア / トリノ
Chef / ジャンルーカ・フランゾーニ氏

1997年にジャンルーカ・フランゾーニ氏が創業。世界に先駆け高品質で希少なベネズエラ産クリオロ種を使いカカオバターを加えずカカオと砂糖だけでチョコレートを製造。2016年サロン・デュ・ショコラ タブレット部門C.C.C.アワード、2018年ロンドンアカデミー・オブ・チョコレートピントッパー部門 金賞など受賞歴多数。

希少豆
LOVE

世界が賞賛しています

希少なチュアオ品種のカカオの木を自社農園で接ぎ木して大切に育成。自社のタブレットの中でも世界的な賞を数多く獲得している1枚です。

クリオロチュアオ (1枚)

1,350円

原産国:イタリア WEB

生クリームが溶けたようなまろやかさ



ぎゅっ!芳醇な香り

理想的なフローラルの香り

ハシェンダ・ビクトリア農園との長年にわたる共同開発ののち、1999年に初めて世界に発表したというカカオ豆から作ったチョコレート。

ナショナルエクアドル (1枚)

1,134円

原産国:イタリア WEB



近年かなりの有名農園!

ドモーリを語る1枚

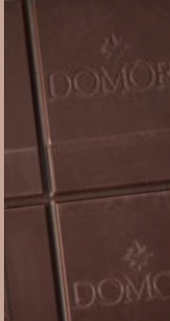
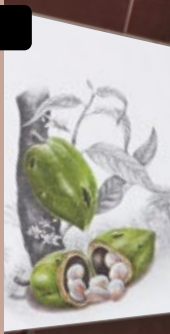
接ぎ木によってベネズエラの自社農園で育てている自慢のクリオロ種のカカオ豆のほか、厳選した3種のカカオ豆をブレンドして作った定番の1枚。

ブレンドクリオロ (1枚)

1,050円

原産国:イタリア WEB

秘伝のハウスブレンド



カカオ農家
LOVE



Chocolate Tree

Brand/チョコレートツリー Country/イギリス/スコットランド
Chef/アレクスタ・ゴウワー氏

2009年にお店をオープンし2012年から本格的なBean to Barブランドに。スコットランドらしい味わい、カカオ農家と一丸となって取り組む香り豊かなチョコレートで人気。インターナショナル・チョコレート・アワードやスコットランドフード&エクセレンスアワードなどで数々の賞を受賞。



プチプチとする新作

ペルー産のカカオを使ったコクのあるホワイトチョコに、レモンオイルとポピーシードを合わせました。柑橘の爽やかな香り&プチプチ食感♡

レモンポピーシード (1枚)

1,404円

原産国: イギリス WEB

美的&芸術的な箱&チョコのデザインも自作



香ばしく軽やかな新作。

ペルー産カカオ45%ミルクにチョコで包んだサクサクのライスパフをトッピング。軽やかでどんどん食べ進めてしまいたくなる美味しさです。

クリスピーライス (1枚)

1,404円

原産国: イギリス WEB

リズムカルに食べ進もう!



お酒に合うスパイシー感

スコットランドの郷土料理「ハギス」に使うスパイスやハーブを加えたチョコレート。塩気もあってビールにもウイスキーにピッタリです。

ハギススパイス (1枚)

1,404円

原産国: イギリス WEB

おつまみチョコ?!

祖先
LOVE



CHOCOLATERIE A.MORIN

Brand/ショコラトリー モラン Country/フランス/ドンゼール
Chef/フランク モラン氏

1884年から100年以上続く老舗ショコラトリー。現在は4代目のフランク氏が世界各国のカカオを使いバラエティーに富んだタブレットを発表。毎年のように産地へ赴きカカオの植樹や発酵工程を農家の人に伝え、カカオの品質向上にも努めています。

人気シェフたちもご愛用

ホワイトの新領域へ

単一品種のカカオ豆を自社で搾油。自家製カカオバターで作るホワイトチョコレート。甘さは控えめでコクとフルーティーな味わいが印象的。

リミテッドエディション

マダガスカルブラン40% (1枚)

2,376円

原産国: フランス WEB

シングルオリジン
のホワイトシリーズ



インドはやはり奥深い

限定生産品のインド・ケーララ州の小農家が作るカカオ63%のダークチョコレート。スモーキーでウッディーなアロマ、スパイシーな香り。

リミテッドエディション

インディ63% (1枚)

2,376円

原産国: フランス WEB

目からウロコ
の美味さ!



注目のカメルーンカカオ

カメルーン・レキエ県Nkogo Ekogo村産カカオ70%のダークチョコレート。花の香りや蜂蜜のタッチ、フルーティーで複雑な甘さ。

リミテッドエディション

カメルーン70% (1枚)

2,376円

原産国: フランス WEB

希少!
限定生産
シリーズ





美食
LOVE



Friis-Holm

Brand / フリスホルム Country / デンマーク / コペンハーゲン近郊
Chef / ミッケル・フリスホルム・オットセン氏

2008年にスタート。デンマークのBean to Barの第一人者で、農家と一緒に発酵テストに取り組むなど持続可能なカカオ農業を追求。シェフは元料理人でガストロノミー界と親交が深く、人気レストランのシェフたちがこぞ彼らのチョコレートをデザートに採用しています。

デンマークで
チョコのセバンは
定番おやつ



斬新! シート型チョコ

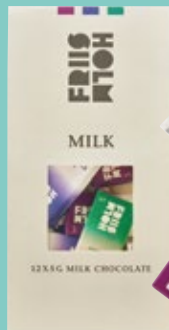
ニカラグア産のオパヨミルクチョコ50%です。シート状なのでバターを塗ったパンにのせたり、そのまま食べても口どけの良さを楽しめます。

スライスチョコレート (8枚入)

2,160円

原産国: デンマーク WEB

数種類が
ランダムに
入っています



50%・55%・65%

ニカラグア産カカオを使った%違いのミルクチョコレート。ハイカカオの甘さすっきりタイプや、口どけなめらかなカフェオレのような風味など3種類。

ミルクアソートメント (12枚入)

3,240円

原産国: デンマーク WEB

一口サイズ



チーズの
ようなココ
ミルクその
ものの甘さ

リピーターの多い一枚

エクアドル産カカオバターとデンマーク産ミルクでできたホワイトチョコにローストニブをプラス。口どけが良く、ニブの香りと食感がアクセント。

ホワイトニブ (1枚)

2,916円

原産国: デンマーク WEB



KARUNA CHOCOLATE

Brand / カルーナ チョコレート Country / イタリア / ボルツァーノ
Chef / アルミン・ウンターシュタイナー氏

南チロル地方の山間部、家族で営むクラフトチョコレートメーカー。2018年に本格的に販売を開始。厳選したシングルオリジンのカカオ豆が持つ果実感を重視。2019年以降インターナショナル・チョコレート・アワード、アカデミー・オブ・チョコレートのそれぞれの部門で賞を受賞。

今年もヴィーガン!

ヴィーガンな新作

アーモンド粉を使ったクリーミーなホワイトチョコレートに、ニブのサクサクした食感とオレンジピールの爽やかな味わいがマリアージュ。

ヴィーガンホワイトチョコレート
オレンジ&ニブ (1枚)

2,052円

原産国: イタリア WEB 東京限定



イタリア産
オレンジ

インド産
カカオニブ

エスメラルダス州の豆

乳製品不使用のミルクバー

ミルクinessをカシューナッツで表現。フローラルな香りにキャラメルの香ばしさと甘さ。まるやかで親しみのある味わいに仕上がっています。

エクアドル60%

ダークカシューミルク (1枚)

2,160円

原産国: イタリア WEB

東京限定

キャラメリゼ
&塩で
ミネラル感!



モバン族が作る希少な豆で

中南米のベリーズ・トレド産、固有種のカカオのみを使用したシングルオリジン。フルーティーで爽やかな苦味、スパイス感、穏やかな酸味も。

シングルオリジン ベリーズ70%

ファストドライド (1枚)

2,106円

原産国: イタリア WEB 東京限定

偽物が出回らないよう
あえて名前を
つけない豆



実直
LOVE



Fjåk Chocolate

Brand/フョークチョコレート Country/ノルウェー/ハルダンゲル
Chef/アグルツァネ・コンセロン氏

2015年にスタート。2018年のアカデミー・オブ・チョコレートでの最優秀新人賞、グレート・テイスト・アワード2018での6つ星の獲得をはじめ、2022年までの受賞数は120賞を超えるという実力派。小さな農園やローカルにこだわっています。

本格的な
ケーキ感

3賞を受賞した新作

インターナショナル・チョコレート・アワードヨーロッパ大会2022金賞を含む3賞を受賞。甘さとスパイスと柑橘の味わい。

キャラットケーキ (1枚)

1,512円 原産国:ノルウェー WEB
東京限定

焼きたてパイの香り

甘くクリーミーなホワイトチョコレートに、カシスのタルトとグラノーラのパイ生地を合わせたようなタブレット。

カシスパイ&ホワイトチョコレート (1枚)

1,512円 原産国:ノルウェー WEB
東京限定

こちらも
受賞作



本気
LOVE



SVENSKA KAKAO

Brand/スベンスカ・カカオ Country/スウェーデン/エステルレーン地方
Chef/ウルリカ・ベルゲンクランス氏、フレドリック・アルベレン氏

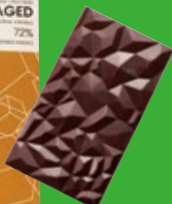
社名は「スウェーデンのチョコレート会社」の意。2014年にスタート。北欧諸国初のピーントゥボンメーカーとして本物のチョコレート作りを掲げ、カカオ生産者の生活向上に貢献しサステナブルな製造にも徹しています。

ウイスキーでじっくり熟成

2021年に収穫された地元品種のトリニタリオとアメロナードのカカオ豆を使用。バーボンウイスキーで熟成させて仕上げました。

バーボンウイスキー
ダークチョコレート72% (1枚)

1,512円 原産国:スウェーデン WEB
東京限定



2022年度
限定数量
チョコ

酪農
LOVE



Felchlin

Brand/フェルクリン
Country/スイス/ジュヴィーツ

1908年創業。契約農家から買い付けるカカオ豆やユネスコ生物圏保存地域産の希少なメドウムルクなどを使用。繊細なローストや最長72時間に及ぶコンチングなど、細部に渡って美味しさを追求しています。人と自然を大切にした「サスティナブル」なブランド。

質実剛健&真実一路

奥深い有機のダーク

ガーナ・スfum産とマダガスカル・アンバンジャ産の有機カカオ豆を使ったクーベルチュールのダーク。カカオの風味と柑橘やベリーの酸味。

有機スfumアンバンジャ70% (200g)

3,240円 原産国:スイス WEB 東京限定

有機栽培のカカオ!

甘美な有機のミルク

スイス産の有機全粉乳とエクアドル&ガーナ産の有機カカオ豆を使ったハイカカオタイプの有機ミルクチョコレート。キャラメルやモルトの風味。

有機スfumナゴ40% (200g)

3,240円 原産国:スイス WEB 東京限定

有機&有機

濃厚な有機のホワイト

まろやかなスイス産の有機全粉乳と、ドミニカ共和国産の有機ココアバターを使用。クリーミーでコク深い乳味感を感じるのにキレの良い後味。

有機ドミニカーナホワイト36% (200g)

3,240円 原産国:スイス WEB 東京限定

ガーナ産
100%!

丁寧に焦がさない製法でクセを抑えたニブ!

有機カカオニブ (100g)

1,620円 原産国:スイス 東京限定



マジバン
やバナナ
の余韻



Covered Chocolate

包む幸せ♡

カバード・チョコレート

外のチョコと中の素材の
バランスや組み合わせのアイデア。
ショコラティエたちの
創意工夫が光ります。



台湾を代表するお茶



〈フーワンチョコレート〉

アーモンドを鉄観音茶風味の台湾産カカオ62%の自家製ダークチョコでコーティング。

鉄観音茶アーモンド (40g)

1,944円

原産国:台湾 WEB

自社で発酵・乾燥から手掛けるチョコ



〈フーワンチョコレート〉

ココのあるマカダミアナッツを甘い香りの紅玉茶風味の台湾産カカオのダークチョコでコート。

紅玉茶マカダミア (40g)

1,944円

原産国:台湾 WEB

マカンボはカカオの仲間
テオブロマ・ピコロールの種子



濃厚なナッツのような味わい

〈ニーナチョコレート〉

マカンボをペルー産のパネラシュガー=サトウキビ由来の未精製の砂糖でキャラメライズ。

キャラメライズドマカンボ (50g)

1,296円

原産国:ペルー WEB

甘酸っぱさとカカオ豆より
ひと回り大きいマカンボ! 迫力ある!



〈ニーナチョコレート〉

マカンボを自家製チョコとアマゾン塩でコーティング。ほかにないユニークな味わいです。

マカンボチョコレート (100g)

1,944円

原産国:ペルー WEB

バナナの甘みが凝縮!



〈シャテル〉

ペルー産のドライバナナを、ペルーのティンゴマリア産70%ダークチョコでコーティング。

バナナノ (100g)

1,512円

原産国:ペルー WEB

ナッツのココと食感



甘酸っぱさと豊かな香り

〈シャテル〉

ペルー産ドライほおづきを風味高いティンゴマリア産カカオのダークでコートしました。

ゴールドンベリー (100g)

1,512円

原産国:ペルー WEB



〈シャテル〉

アマゾン川流域で採れる希少なブラジルナッツを砕きティンゴマリア産70%ダークでカバー。

ブラジルナッツ (100g)

1,512円

原産国:ペルー WEB

果実感しっかり



コンフィは1800年代から続く老舗コンフィズリーから

〈ショコラトリー モラン〉

中はジューシーなレモンピールのコンフィ。自家製チョコが果実の味を引き立てています。

シトロネット (100g)

3,240円

原産国:フランス WEB

〈ショコラトリー モラン〉

中はグレープフルーツのコンフィ。ダークのチョコレートと果実の香りが互いに引き立ちます。

バンプルミュセット (100g)

3,456円

原産国:フランス WEB

ビントゥーナチョコ



〈エリターージュ〉

焙煎したカカオの香りが深く薫るダークチョコレートでオレンジのコンフィをコーティング。

オレンジット (100g)

3,456円

原産国:フランス WEB

ユニーク
LOVE



Chocolate Naive

Brand / チョコレート ナイブ Country / リトアニア
Chef / ドマンタス・ウジュバリス氏

発見と喜びを与えてくれる「ユニークで美味しいチョコレート」がコンセプト。自然豊かな森と湖の国、リトアニアのBean to Barブランドです。ナイブな感性で常識を覆す個性的なチョコレートを作り続け、実験的でガストロノミックな味の探求は留まるところを知りません。

フォレジャーコレクションの新作



幸福な夏、野生のベリー

毎年人気のリトアニアの食材探求シリーズ。今年にはビルベリー、ストロベリーを贅沢に使用。リトアニアの夏の収穫の喜びが詰まった一枚です。ベリーはリトアニア人にとって夏のデザート。森で野生のベリー摘みをみんなで楽しむそうです。

フォレストベリーズ (1枚)

1,728円

原産国: リトアニア WEB

あらゆる
固定概念を
超える!



一期一会のナノロット

世界中から厳選したシングルオリジンを最小単位のロットでチョコレートに仕上げるシリーズ。今年にはベネズエラ・北部カラボボ州の熱帯雨林に位置するカカオ栽培の町、ラス トリンチェラスのカカオ豆を採用。クリーミーでナッティな味わいが魅力。

ナノロット トリンチェラス (1枚)

1,944円

原産国: リトアニア WEB

豆の香りを保つため
浅めの焙煎にこだわる

カカオ豆は毎回変わる

タブレットの形は4種あり!
ランダムに入っています



FOSSA CHOCOLATE

Brand / フォッサチョコレート Country / シンガポール
Chef / ジェイ・チュア氏, チャリス・チア氏, イリナ・レオン氏

ジェイ、チャリス、イリナの3人で立ち上げたBean to Barブランド。初めて食べて感銘を受けたカカオの国=マダガスカルに生息する動物の名前をブランド名にしました。シンガポールのティーブランドとコラボしたお茶シリーズなど独自の世界観をもつ多彩なチョコレートを生み出しています。

食べ始めたら止まらない

シンガポールの屋台で人気の肉串焼き「サテ」のソースの風味をイメージ。やみつきになるスパイス感とピーナッツ感。

サテソース (1枚)

2,160円

原産国: シンガポール WEB

明日もあさってもサテ!

リッチなコーヒー感

2種のコーヒーをカカオ60%のダークミルクと合わせました。バターコーヒーの風味に焼きマシュマロのような香り。

ナンヤンコピ (1枚)

2,160円

原産国: シンガポール WEB

ナンヤンコピは
シンガポールの
伝統的コーヒー

和歌山県産の苺「まりひめ」で

リッチでクリーミーなアロマとホワイトチョコレートのまるやかな口当たり。苺の甘くフルーティーな風味。

まりひめストロベリー (1枚)

2,160円

原産国: シンガポール WEB

酸味も甘みも
程よい苺♡

厳選大豆のきなこ

ホワイトチョコに北海道・折笠農場の黒千石大豆と沖縄産黒糖を使用。香ばしい大豆のアロマとキャラメルの風味。

北海道きなこ (1枚)

2,160円

原産国: シンガポール WEB

肥料・農薬・
堆肥不使用
の大豆

シンガポール
LOVE



Antidote

Antidote=「解毒剤」

Brand/アンチドート Country/アメリカ合衆国/ニューヨーク州
・ブルックリン Chef/レッド・タルハマー氏

五感に働きかけるような「食べてからだが喜ぶチョコレート」がコンセプト。エクアドルのカカオ農家と緊密に連携を取りながら低温・長時間焙煎でじっくりとカカオのうまみや風味を引き出してチョコレートを作っています。自分らしく生きたい人を応援するブランド。



ピーチティーや
レイボスティー
英国系のラムと!

好評すぎて今年もイチ推し

アriba種70%のダークチョコにオレンジピールと細かく粉碎したアールグレイ茶葉を重ねました。甘やかで温かみのある柑橘の香りが駆け巡ります。

70%カカオ オレンジ
&アールグレイ (1枚)

1,620円

原産国: エクアドル WEB



コーヒーや
テキーラと!

バナナ+カイエンヌペッパー

低温焙煎カカオ77%のチョコにドライのバナナチップとカイエンヌペッパーを合わせました。甘さのあとからジワジワとでてくる辛味がGOOD!

77%ヘスティア (1枚)

1,620円

原産国: エクアドル WEB



焙じ茶や
アルマ
ニャックと

苺+ハイビスカス

コクはあるが甘さを抑えた軽やかなミルクチョコ。イチゴ練乳のような懐かしくほっこりとした味わいで、ハイビスカスの香りも華やかで上品。

56%ミルク マジシャン (1枚)

1,620円

原産国: エクアドル WEB



FILFIL CACAO FACTORY

Brand/フィルフィル カカオファクトリー
Country/日本/石川県 Chef/金子 世菜氏, 田川 真澄氏

2021年スタート。フレンチレストラン「FIL D'OR」がカカオの旅をコンセプトにして手掛けるブランド。シェフの金子氏はベトナムやパナマのBean to Barメーカーで経験を積み現在に至る。世界中の良質なカカオ豆と石川の素材を掛け合わせ、独自の世界観を創り上げています。

カカオの個性を引き出す

地元のクリエイター集団「secca」と共同開発した型で金沢市とカカオにゆかりのある柄を創作。厚みや模様によって味わいの変化が楽しめます。

70% DARK CHOCOLATE
~ISLAND STYLE~ パナマツ・マレクラ
(1枚) **1,601円**

原産国: 日本 WEB

添加物不使用。
カカオ、きび砂糖、
カカオバターのみ。



金沢の水引、
雨、太陽

懐かしい情景を描く

カカオ感の高いミルクチョコに干し柿の甘味、煎り玄米の香りやカリッとした食感をプラス。柑橘のキハダの実が爽やかなアクセントを与えます。

Nostalgia ~望郷~ (1枚)

1,801円

原産国: 日本 WEB

冬の原風景&
能登の食文化

季節限定タブレット



金沢といえば加賀棒茶

ファクトリー近くの老舗茶屋「酒見銘茶店」で焙煎したての棒茶を使い、芳ばしい薫りをBean to Barのミルクチョコレートに閉じ込めました。

加賀棒茶 ミルクチョコレート45%
~PROMENADE~ (1枚)

1,801円

原産国: 日本 WEB



石川県の作家
が描き下ろした、
石川の植物が
モチーフの
パッケージ

未知
LOVE



MILTOS

Brand / ミルトス Country / 日本 / 愛媛
Chef / 高橋 賢次氏

地方創生をテーマに2014年に1号店、2017年に2号店を限界集落「切山地区」にオープン。2018年インターナショナル・チョコレート・アワード ワールドファイナルで銀賞と銅賞を受賞。2020年アカデミー・オブ・チョコレートで銀賞受賞。コーヒーの国際鑑定士「Qグレーダー」の資格も保有。まだ見ぬコーヒー豆とカカオ豆を求めて世界を巡っています。

苦めラテがお好きなら!

心が豊かになるね

ダークミルクチョコレートにコーヒー豆を細かく挽いてイン。チョコの持つコーヒー感がコーヒーを入れることでさらに増幅。リッチな味わいに。

リミテッドエディション カフェショコラ
ブラジルミルクコーヒー (1枚)

1,404円

原産国: 日本 WEB

こちらは
コロンビア産
同士

キャラメルなホワイト

カカオ豆から絞ったカカオバターに、粗めに挽いたコーヒー豆を練りこみました。コーヒーの甘くほろ苦い味わいとバターのカカオ感が美融合。

リミテッドエディションホワイト
カフェショコラ コロンビア (1枚)

1,404円

原産国: 日本 WEB

ペルーのカカオ&コーヒー

ペルー産カカオ豆から絞ったフルーティーなカカオバターと甘い風味のペルー産コーヒー豆を合わせたカカオマスが入っていないコーヒーチョコ。

リミテッドエディション
カフェショコラ ペルー (1枚)

1,404円

原産国: 日本 WEB

同産の相性すごいわ♡



WORLD OF CACAO SELECTION



カカオに自由な翼とLOVEを!
個性輝くショコラブランド

カカオ農園に足繁く通ったり自社農園を作ったり。
カカオと真摯に向き合い、ビーン トゥ バターへの情熱も並々ならぬ
ショコラティエたちを集めました。
国境を軽々と飛び越えてカカオの魅力を引き出し、
独自のクリエイティビティと美味しさを発信。
日本のブランドが数多く集まっているのも頼もしい限りです。





ジャンドゥージャ

くるみの
ブラリネ

トンカ豆



Pâtisserie JUN UJITA

感動
LOVE

Brand / パティスリー ジュン・ウジタ Country / 日本 / 東京
Chef / 宇治田 潤氏

東京生まれ。銀座や葉山の名店で腕を磨いたのち渡仏し「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」に勤務。帰国後、2006年に鎌倉の「パティスリー雪乃下」のシェフに就任。2011年目黒区碑文谷に「パティスリー ジュン・ウジタ」をオープン。モットーはシンプルに「おいしい感動を伝えたい」!

素材との幸福ハーモニー

バランスを考え、あえてカカオは数種をブレンド。ブラリネアマンド、パッションオレンジ、マンゴーバジリック、クラフトコーラは新作。

ボンボンショコラ (9個入)

3,672円

原産国: 日本 WEB

一口大サイズのケーキ風

サブレとガナッシュの2層や、糖化させたトンカ豆のガナッシュ、マンゴー風味のギモープにアプリコットのジャムのサンドなど8種をアソート。

ボンボンブーシェ (8個入)

6,156円

原産国: 日本

楽しい5種のクッキー

ピターにナッツのをせたマンディアン、ほろほろ食感のサブレショコラ、発酵バター素材の朴なピエノワショコラ、メレンゲのマレショショコラなど5種のクッキー。

コフレショコラ (1缶)

3,942円

原産国: 日本

ヘーゼル香る
ピアリツも!



ショコラ感もしっかり!



アイデアいっぱい!



羽デザインも美しいタブレット

メキシコフィグ

トンカボワール

メキシコ70%

ミエル



PRESQU'ÎLE chocolaterie Cacao Edition

研鑽
LOVE

Brand / プレスキル ショコラトリー カカオエディション
Country / 日本 / 東京 Chef / 小抜 知博氏

2016年東京・吉祥寺にお店をオープン。カカオ豆から作るショコラやガトー、上質な素材、香りのマリージュにこだわっています。2018年日経新聞全国タブレットショコラ第3位、同大会2020年ファンダンショコラ第1位。インターナショナル・チョコレート・アワード2020アジアパシフィック大会銀賞受賞。

2種の板と2種の粒

古代アステカで神の使いとされたケツァールをイメージ。フレンチオーク発酵でカカオパルプのフルーティーな味わいを残したメキシコ産カカオをタブレットとボンボンに。

ケツァール (2枚+4個入)

3,240円

原産国: 日本 WEB

新食感サブレ

タイ・ランパーンの農園の豆を使ったピン トゥー バー70%をブロック状にして生地にイン。焼成時にショコラが溶けて混じり独特の食感に。

焼きチョコサブレ ランパーン

(5個入) **2,160円**

原産国: 日本 WEB

ご褒美に食べたい

非アルカリ処理のインドネシア産カカオのココアパウダーの生地に、シラムやリンゴのアロマのタンザニア産カカオのクリームをサンド。2か国のカカオを感じて。

ミルフィユ ショコラ モデルヌ

(1個) **1,404円**

原産国: 日本



壮大なテーマの新作



コク&
フルーティー



豆の焙煎から
生菓子までの幅!



LE CHOCOLAT DE H

おもてなし
LOVE

Brand / ルショコラ ドゥアッシュ

Country / 日本 / 銀座 Chef / 辻口 博啓氏

世界中のカカオを追求しつづ、2022年にベルーでカカオの自社農園を取得し、FARM to BARのチョコレート作りを本格化させています。C.C.C.で2013年から6年連続ゴールドタブレット(金賞)、2013年には外国人部門最優秀ショコラティエ賞、2017年に外国人部門最優秀ショコラティエ賞受賞。発酵、素材へのこだわりも一貫したテーマです。

パート1に初登場



ベルー
アマゾン
ナティーボ
70%

ベルー
カカオ
ブランコ
70%

ベルー
カカオ
チュンチョ
70%

ベルー
ショコラ
オレ
50%

埼玉県・吉川美南店の厨房でカカオ豆の選別から手掛けるこだわりのタブレット

美しい新作です

ベルーの自社農園産を含む世界各地の厳選したカカオ豆の風味や香りを活かした6種のボンボンショコラ。余計なものを出来るだけ加えず豆の個性を活かしました。

シングルオリジン インティ
(6粒入) **2,901円**
原産国: 日本 WEB

ベルーのナティーボ、
チュンチョ
トリニダード・トバゴなど

削ぎ落としました

シンプル・イズ・ベスト

ベルーの自社農園や世界各地の良質なカカオ豆を使い、豆それぞれの魅力を伝えることにシンプルにこだわりました。全行程、職人さんの手作業が息づいています。

FARM to BARタブレットショコラ (1枚)
ベルー ナティーボ/ベルー チュンチョ/
ベルー ブランコなど全12種
各**781円** 原産国: 日本 WEB

12種類♡

ひと粒に込めた情熱

タンザニアの小規模農園で採れる香り高いカカオ豆を使用。豆本来の果実的な香りを生かすためフランボワーズの果汁と合わせ、フルーティーに仕上げた1粒です。

タンザニアルージュ (1粒入)
1,301円 原産国: 日本 WEB 東京限定

一貫した職人の手仕事

カカオ3品種の
それぞれの個性が光る

ベルーの産地別ガトー

カカオブランコの酸味が楽しめる「モンブランカカオブランコ」、ナティーボ種を使った「ガトーナティーボ」、チュンチョ種のクリームを入れた「シューカカオチュンチョ」の3種をセットで。

プチガトー アソート (3個入)
2,401円 原産国: 日本 東京限定





アート作品のようなショコラ

繊細な感性

植物の可能性

生クリームやバター不使用



Sachi Takagi

Brand / サチ・タカギ Country / 日本 / 京都
 Chef / 高木 幸世氏

感動
LOVE

2014年にアシェットセール専門店ではチョコレートに就任。その後、渡仏し2つ星レストランでシェフパティシエールとして働いたのち帰国。2021年に植物の可能性を広げた自家製ビントゥーパーチョコレートを制作する現ブランドをスタート。2022年にはワールドチョコレートマスターズで審査員長を務めました。

ブルターニュの思い出

クレープ生地の中に重なったリンゴやシナモンの味わいを、香ばしいサブレとシードルで風味つけた濃厚なキャラメルガナッシュで表現。

アップルクレープ (1箱)

2,916円

原産国: 日本 WEB 東京限定

花びらの中のベリー

ワイルドストロベリー、ラズベリー、カシスなどを使った2種の生チョコレートのアソート。多彩なベリーが実る1本の花の木をイメージして創作。

ベリー (1箱)

3,672円

原産国: 日本 WEB 東京限定

みずみずしく濃厚

自家製ビントゥーパーを使ったオレンジ風味の植物性のチョコレート。太陽の光をたっぷりと浴びたひまわりのような明るい気分に包まれます。

オレンジ (1箱)

3,456円

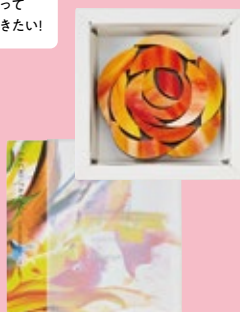
原産国: 日本 WEB

心にも
花が咲く♪

酸味と甘み、
香ばしさ



飾って
おきたい!



エクアドルのカカオと
ココナッツのサブレ

希少なクリオロ種。アマゾンカカオのサブレ

ピウラホワイトカカオのサブレ



le fleuve & Farmer's

Brand / ル・フルーヴ&ファーマーズ Country / 日本 / 兵庫
 Chef / 上垣 河大氏

探求心
LOVE

水野直己氏のもとで修業したのち2014年に独立。農家に生まれ育った自身のルーツから、生産者と近い立場で素材選びを行い、モノづくりを行なっています。持続可能なショコラ文化や、より幸せな世界の未来のために、トレーサビリティの確保されたカカオを使いカカオの個性を引き出しています。

カカオ熱愛サブレ

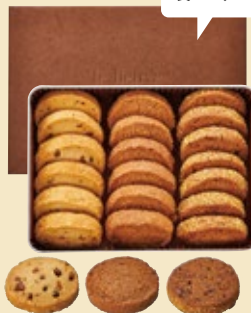
各地のカカオの個性を引き出した3種のサブレ。香りや食感の変化、口どけの楽しさなど、様々なカカオの魅力をふだんに味わえます。

カカオサブレ缶 (1缶)

4,320円

原産国: 日本 WEB

旅するように
食べて♡



ペルー

エクアドル

マダガスカル

柑橘農園に吹く風

広島県・瀬戸田で育まれたブラッドオレンジを7日間じっくりと火を入れて自家製コンフィに。5種のカカオをブレンドしたビターでコーティング。

ブラッドオレンジコンフィ

(1箱) **2,160円**

原産国: 日本 WEB

酸味少なめ
優しい味わい



タロコという
品種のオレンジ

芳醇な新感覚ケーキ

インドネシア・エンレカン県の山間地で栽培されたカカオで自家製クーベルチュールを作り、ケーキの中にとっぷり入れました。しっとり濃厚食感。

カカオのホワイトチーズケーキ

(1個) **4,320円**

原産国: 日本

チーズなのに
カカオ!の驚き



食べる温度で
味わい変わる!



画家の橋上公実子さんの描くチワワのイラスト

動物好きな方へのギフトにも



CACAO STORE



Brand / カカオストア Country / 日本 / 東京
 Chef / 土屋 公二氏

土屋公二氏がオープンしたbean to barの専門店。20年前から世界各国のカカオ農園を訪れている土屋氏が厳選したカカオ豆を使ったオリジナルのbean to barや海外ブランドのbean to bar、産地別のカカオ豆、カカオに関連した雑貨なども販売。カカオ好きにはたまらないショップです。

受賞の自信作

プラムやレーズンを思わせるマヤンレッドのカカオ感とミルクの優しい甘みを感じる一枚。2022年アカデミー・オブ・チョコレートで銀賞を受賞。

ホンジュラス マヤンレッドミルク (1枚)

1,323円
 原産国: 日本 WEB

楽しいクッキー&コイン

メキシコ産ホワイトカカオを使用したガナッシュをサンドしたクッキーとコインチョコレットをアソート。クッキーはスパイスがきいたスペキュロス。

コインチョコ、クッキーアソート (コインチョコ18枚+クッキー7個)

3,240円
 原産国: 日本 WEB 東京限定

温めてもいい感じ

豆の発酵・乾燥技術を指導しているマダガスカルの小規模農家のカカオを使用。とても濃厚な、チョコレート専門店ならではのテリーヌです。

テリーヌ オ ショコラ マダガスカル (1本)

3,361円
 原産国: 日本 WEB 東京限定



ホンジュラスのナマケモノ!



小麦粉不使用



なめらかな口け

コインに土屋シェフ!



ケシの実をトッピング。

見た目もまんま栗!!

新作ギモーヴ



Toshi Yoroizuka



Brand / トシ・ヨロイズカ Country / 日本 / 東京
 Chef / 鏝塚 俊彦氏

技術や素材の探求のみならず「より美味しいものを召し上がって頂きたい」という想いから農業への取り組みを行う「一夜城 Yoroizuka Farm」。カカオ畑からのショコラ作りへ挑戦した「Ecuador Yoroizuka Cacao Farm」。地方の農家の方々との共存共栄を図る「Yoroizuka Farm Association」。これらと新たな10年へと歩みをすすめます。

今年のテーマは「農作物と生産者に敬意を」

ことしはマロンで

まるやかな風味のふんわり柔らかなマロン・ギモーヴを、サクサク感が楽しいマロンブラリネクランチとともにショコラでコーティング。

ギモーヴ・ド・マロン (4個入)

1,601円
 原産国: 日本 WEB 東京限定

敬意に溢れるショコラたち

今年の大テーマを具現化したコレクション。湘南ゴールド&蜜柑蜂蜜、ミントフレーズ、ブルーベリー&紫蘇、唐辛子&ブラリネの4種のショコラ。

Yoroizuka Collection 2023 (4個入) **2,001円**

原産国: 日本 WEB

楽しみなトルテ

「Ecuador Yoroizuka Cacao Farm」のカカオを使った濃厚なショコラの焼菓子。うねうねと絞ったダコワーズ生地のサクサク食感が楽しい。

エクアドルショコラトルテ (1個) **2,501円**

原産国: 日本 WEB 東京限定



ビジュアルもザ・栗



エクアドルの自社農園は開設12年!

直径約13cm





カリブ海の国々のカカオ豆

パレドオールブラン

ウイスキー



CHOCOLATIER PALET D'OR

Brand / ショコラティエ パレドオール
Country / 日本 / 東京 Chef / 三枝 俊介氏

探究心
LOVE

〈ショコラティエ パレドオール〉の三枝シェフが立ち上げたBean to Barブランド=〈アルチザンパレドオール〉と〈ショコラティエ パレドオールブラン〉。良質のカカオ豆からビター、ミルク、ホワイトの自家製チョコレートを作り、それをベースにした板チョコレートやボンボンショコラなど、チョコレートで表現できるあらゆる可能性と味覚を探索しています。

ホワイトガナッシュ6種

合わせた素材はビスタチオ、キャラメル、あまおう、マンゴーなど。香り豊かな自家製ホワイトチョコレートと素材のペアリングを楽しむBOX。

コフレブラン (6個入)

3,240円

原産国: 日本 WEB

5カ国のテロワール

キューバ、ハイチ、ドミニカ共和国、グレナダ、トリニダード・トバゴ。カリブ海に面する国々の個人的なカカオ豆を使ったガナッシュ5種。

テロワールカリブ (5個入)

2,376円

原産国: 日本 WEB

希少ウイスキーに乾杯

マニア垂涎のジャパニーズクラフトウイスキーと自家製チョコレートをバランスよくブレンド。カカオの香りとお酒の個性を楽しめる5種。

ジャパニーズクラフト

ウイスキーショコラ (5個入)

3,240円

原産国: 日本 WEB



キャラメルハート

自社搾油のカカオバターで

口どけ&カカオの個性際立つ

ベンチャーウイスキー 秩父蒸溜所のウイスキーなど



サントメカカオの魅力満載!

RÉGAL=美味しいごちそう

幸福なバリエーション



new

RÉGAL DE CHIHIRO

サントメ
LOVE

Brand / レガル・ド・チヒロ Country / 日本 / 愛知
Chef / 田中 千尋氏

1963年名古屋に創業。吟味した素材と旬の食材の力を引き出したフランス菓子の美味しさには、女性シェフ田中氏の感性が光ります。アフリカのサントメ島に自社カカオ農園を持ち、希少なサントメカカオの原種を守り、現地で働く女性の地位向上支援をするなど、理想のショコラづくりを追求しています。

食べ逃せない9種の饗宴

サントメカカオの味わいを堪能できる白トリュフ薫るサンドクッキー、濃厚な味わいのディアマンショコラ、フロランタンショコラなど、シェフ渾身の一品。

ビスキュイ・ショコラ・エスポワール (275g)

4,968円

原産国: 日本 WEB 東京限定

サントメ愛×地元愛

愛知県産の蜂蜜&ジンジャーアプリコットの「サントメ・ミエルジャボネ」をはじめ、飛騨山椒&三重県産レモンの粒、力強く濃厚なガナッシュの3種。

メランジュ・ショコラ・サントメ (6個入)

2,700円

原産国: 日本 WEB

熱愛クッキーサンド♡

サントメガナッシュ&コーヒーキャラメルを全粒粉クッキーでサンド。3種のペリーのガナッシュ&フランポワーズのパートドフリユイを全粒粉クッキーでサンドの2種。

ビスキュイ・ガナッシュキャラメルカフェサントメ (6枚入)

ビスキュイ・ガナッシュフリユイルージュ (6枚入)

各3,078円

原産国: 日本

フランポワーズのショコラ



希少な日本みつばちの蜂蜜

ぎっしり詰まったショコラの宝石箱!

ティータイムを盛り上げる

サントメ産カカオのショコラ



カカオの器も売ってます!

さらに深まる日本の素材への探究心

修業時代に買ったアンティークのクルミ型から



nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

日本素材
LOVE

Brand / ネル クラフト チョコレート トーキョー Country / 日本 / 東京
Chef / 村田 友希氏

「手しごと」「日本らしさ」がコンセプト。2019年、日本橋浜町にオープンしたBean to Barの専門店。村田シェフは水野直己氏に師事しスーシェフを務めたのち、2014年よりフランスヤルクセンブルクなどのパティスリーに勤務し帰国。2019年、チョコレートショーピースコンペティションで優勝しています。

信州くるみの魅力全開

粒が大きく希少性の高い信州くるみ100%で作る自家製のジャンドゥーヤ。際立つカカオの風味。シンプル・イズ・ベストを実感するショコラ。

信州くるみのジャンドゥーヤ
(5個入) **1,728円**
原産国: 日本 WEB
東京限定

いま一番おすすめしたい!

八丈島のレモン、パッションフルーツ、海風しいたけ、そばチーズなどの新作ボンボン6種と定番4種をバランスよく詰め合わせたBOXです。

アーバンデザイン
コレクション2023 (10個入)
4,104円
原産国: 日本 WEB 東京限定

カカオホリックな一粒

自家製ジャンドゥーヤをボンボンに。くるみのジャンドゥーヤのガナッシュとローカカオ豆と一緒にチョコレートでコーティングしました。

アルエット (3個入)
1,491円
原産国: 日本 WEB
東京限定

アルエットは
仏語で野鳥の
ヒバリの意



じっくり素材と向き合って...



八丈島での夏休みにひらめく♡



センターにローのカカオ!

食べられません♡

雑貨としてお部屋に♡

カカオシェル
~カカオの器~
(1個) **1,980円**
※器はベトナム製



抹茶&オレンジ

五香粉&レモン

さくさくのクッキー



ease

くつろぎ
LOVE

Brand / パティスリー イーズ Country / 日本 / 日本橋
Chef / 大山 恵介氏

2020年に日本橋兜町でオープン。easeとは、くつろぎ、やわらぎの意味。レストランパティシエとしてのシェフの経験が活かせるフレッシュさや繊細さが持ち味のパティスリーです。1℃、1g、1秒への情熱が生み出す口当たりや、香り、余韻。こだわり尽くしたお菓子を気軽に味わって欲しいという想いがお店の名前にも込められています。

イーズらしいボンボン

アマゾンカカオ、バナナ×ブラッドオレンジ、抹茶×オレンジ、五香粉×レモン、洋梨×ベルガモット、酒粕キャラメル×ゆず。ユニークな味の組み合わせと驚きを楽しめる6種のボンボンショコラをアソートしました。

ボンボンショコラ (6個入)
3,240円 原産国: 日本 WEB

即完クッキー缶がリニューアル

今年はピスタチオ&チョコチップのクッキー、ベーカン&チョコチップのアマゾンカカオのクッキーの2種を詰め合わせました。缶は細部にまでこだわり尽くした、食べ終わった後も見て楽しめるデザインです。

クッキー缶 jardin (ジャルダン) (1缶)
4,500円 原産国: 日本 WEB



新しい味の発見を!

アマゾンカカオ



クリムの絵画がモチーフ





ヘネシーX.Oの余韻♡

人気サンドのNEW!

しっとり



Minimal -Bean to Bar Chocolate-

シンプル
LOVE

Brand / ミニマル-ビーン トゥ バー チョコレート-
Country / 日本 / 東京 Chef / 朝日 将人氏

カカオ豆の焙煎から手作りするビーン トゥ バー チョコレートの専門店。カカオと砂糖だけでシンプルに仕上げるチョコレートは、ザクザクとしたカカオの食感とカカオ本来の豊かで多彩な香りが特徴。丁寧に作り上げたチョコレート菓子をを通して、カカオのさらなる可能性を届けます。

2つのフレーバー

チョコに莓や酸味のあるベリーを加えてフレッシュな味わいを表現した「莓」と、ココのある「ピスタチオ」。2種類のチョコレートをビターのクッキーでサンド。

チョコレートサンドクッキー
莓&ピスタチオ (8個入)

2,160円

原産国: 日本 WEB

ココ深く、フルーティー。

芳醇でまろやかなブランデー「ヘネシーX.O」と寄り添うように、ドライフルーツのような味わいを持つドミニカ産カカオのチョコレートを組み合わせた大人の生チョコ。

生チョコレート ブランデー
-Hennessy X.O- (8粒入)

2,751円

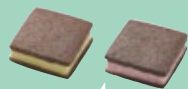
原産国: 日本

今年も逢えたね

クリームチーズとの相性を追求したスペシャルブレンドのカカオ豆を使用。チョコの甘味と酸味、チーズのミルクィ感、サクサク食感のクッキー生地が見事に融合。

チョコレートレアチーズケーキ
(1本) **2,981円**

原産国: 日本 WEB



ぶ厚めクッキー

おす分け
しやすい♡



夜チョコにいいね♡



三位一体のハーモニー



なめらかな口溶け

カカオ丸ごと味わう



dari K

ロゴが新しくなりました

インドネシア
LOVE

Brand / ダリ ケー Country / 日本 / 京都
Chef / 吉野 慶一氏

チョコレートとカカオの可能性を切り拓くカカオプロデューサー。インドネシアの生産者とともにカカオの栽培、発酵、乾燥までを一貫して管理。良質な豆から作るチョコレートは豊かなアロマとフルーティーな酸味が特徴。パリのサロン・デュ・ショコラには2015年から5度出展、国際的品評会であるC.C.C.で4年連続受賞の実績。

シングルオリジンのトリュフ

インドネシア・スラウェシ島ボレワリ島の契約農家と育てたシングルオリジンのカカオのみを使用。華やかでフルーティーな酸味を感じるトリュフ。

カカオが香る
チョコレート・トリュフ(6個入)

2,700円

原産国: 日本

新登場のカレ

78%ハイカカオのダーク、まろやかなダークミルク、未脱臭&未漂白で作ったホワイトの3種。カカオの魅力が詰まったシンプルな味わいのカレ。

カレ・アソート(9枚入)

1,350円

原産国: 日本 WEB

ニブを纏った看板商品

契約農家からのカカオで作った濃厚なガナッシュを豆を砕いたカカオニブでコーティングした、中も外もカカオ尽くしの一品。

カカオニブトリュフ「ラジャ」
(6個入) **2,700円**

原産国: 日本 東京限定



「ナチュラルなカカオ」がテーマ



ダリ ケー初のミニ板チョコ



カカオ丸ごとザクザク感

インドネシア語でRaja=王様



meiji

Brand / 明治
Country / 日本 / 東京

研究&開発
LOVE

「カカオの可能性を追求したい」という想いから、産地に直接足を運び農家の皆さんと一緒にカカオの栽培に取り組んでいます。また、カカオに関わるすべての人を笑顔にする「サステナブルな循環」を目指して生まれた「明治サステナブルカカオ豆」を使った商品の開発も積極的に展開中。さらに今年は、「ひらけ、カカオ。」のスローガンのもと、カカオと水の出会いをテーマとした新しいカカオ体験を提案。



やさしい食感

ときめく香り

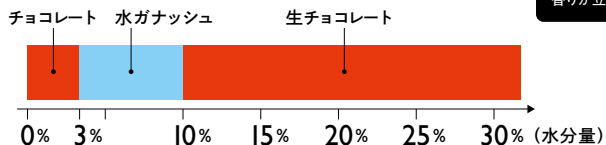
水練り製法の
ショコラ

カカオを飲む。
温かいのと
冷たいの

カカオと水との新しい関係 = 「水ガナッシュ」

未体験の食感!

チョコレート作りのルールのひとつに「水分」があります。通常のチョコレートは水分3%以下、生チョコレートは10%以上です。この水分差は乳化技術に壁があったから。しかし明治が開発した水ガナッシュは新技術で今までになかった新しい水分量を可能に。さらに独自の水練り製法を使って素早く強い香り立ちと柔らかな口あたりを実現しました。



香りが立ってくる!

ペルー産カカオの水ガナッシュ

旨味の強い西尾の一番茶を使用しました。ペルー産カカオとフローラル香成分が共通していることでより甘く華やかな、ときめく香りに。

独自の水練り製法で華やかに香り立つやわらか水ガナッシュ

ペルーカカオ×西尾抹茶 (5個入)

1,620円 原産国:日本 WEB 東京限定



ペルーの国花
カントウタ!

ホワイトカカオの水ガナッシュ

ヘーゼルナッツの旨味を凝縮したジャンドゥーヤを包み込みました。メキシコ産カカオとナッツィ香成分が共通していることで、より豊かでコク深い芳香に。

独自の水練り製法で華やかに香り立つやわらか水ガナッシュ

メキシコホワイトカカオ×ジャンドゥーヤ (5個入)

1,620円 原産国:日本 WEB 東京限定



カカオボッドの形

カカオの可能性をひろげる!! 「カカオを飲む」楽しさ

カカオと砂糖と水。シンプルな配合。カカオ本来の香りや味わいを楽しんで

ホットドリンクのセット

ナッツィな香りのベネズエラ産カカオと、フローラルな香りのペルー産カカオとの飲み比べセット。

パリスタカカオ「ベネズエラ&ペルー」

1,100円 原産国:日本 東京限定



コールドドリンクのセット

赤い方は「カカオフラバノールエキス」×「カカオハלבジュース」。白い方は「メキシコホワイトカカオ」で作った新プラントベースミルク。

紅白カカオドリンク「カカオフラバノールドリンク & ホワイトカカオミルク」

1,100円 原産国:日本 東京限定



新素材!カカオでミルク?!



これでもか!の圧巻パウダー

1枚1枚全部違うチョコレートの世界観!



CACAO SAMPKA

王室
LOVE

Brand / カカオサンパカ Country / スペイン / バルセロナ
Chef / セルヒオ・ギル・オリエンテ氏

スペイン王室御用達のショコラテリア。カカオの選別からチョコレートの製造まで一貫して手掛けています。古代アステカ帝国の王やスペイン王室に愛され、王のカカオと呼ばれた「シヨコススコ」など、希少なカカオの再生や、2022年にはコートジボワールに学校を建設するなど、カカオ農園の支援活動も行っています。長く愛される美味しさを追求し、心に残るショコラをテーマに作っています。

埋め尽くすパウダー

グアテマラが誇る高級ラム「ロンサカバ23」を使用したダークガナッシュをダークでコーティング。香り豊かなスペイン製のカカオパウダーで包みました。

トリュフ デロンサバカ23
(7粒入)

3,780円

原産国: 日本 WEB 東京限定

カカオの旅人になろう

エクアドル、ラ ホヤ、ベネズエラなど、ホワイトカカオを含む6カ国のカカオ100%の産地別ボンボンをアソート。産地を旅するように各国の個性豊かな風味を楽しんで。

カカオ100%原産地別ボンボン
(砂糖不使用) (6個入)

3,240円

原産国: スペイン WEB 東京限定

心ゆくまで25種

人気のタブレット「ラジョラス」をどことなく堪能するセット。ホワイト、ミルク、ダーク、希少カカオや100%を含む25種の味わいをミニサイズでどうぞ。

ラジョラス25 ヘリテージ25種入
(25枚入)

6,480円

原産国: スペイン WEB



粉だけ紙めても美味しい♡

テイスティングリーフレット付き



ブラジル
「リアチュエロ」農園

オレンジットは日本初登場!

メキシコ「モカヤ」農園



CLUIZEL

ファミリー
LOVE

Brand / クルイゼル Country / フランス / パリ
Chef / マーク・クルイゼル氏, フランソワ・クルイゼル氏

1948年にノルマンディーで創業した4世代続くファミリーカンパニー。フランス政府が発行する無形文化財企業の証「EPVラベル」を2012年に認定され2017年に再認定。「シングルプランテーションチョコレート」の先駆けであり、協働する農園から直接カカオ豆を仕入れ、チョコレートへの加工、フィリングに至るすべての工程を一貫して自社で行っています。

子供から大人まで

こだわり満載の果肉感

10日間砂糖に漬けたスペイン産のオレンジコンフィにカカオ72%のダークチョコを合わせ苦味と甘味を調和させました。メゾンの職人技が詰まった一品。

1/2 ロンデルオレンジ
(200g)

5,400円

原産国: フランス WEB 東京限定

ビントゥ ポンボンの真髄

グアテマラ ラグナ農園、コロンビア エルジャルダン農園など。世界7カ国、7農園の単一カカオだけを使って作る8種のガナッシュ。

シングルプランテーション
No.8 (8個入)

3,240円

原産国: フランス WEB 東京限定

体験キット付きショコラ

映像とクイズを交えながら、冒険→発見→試食→ブランドテイスティングのステップでカカオを味わって。学びと遊びが融合したショコラキットです。

コフレ・イニシエーション
ル・ソンス・ショコラ (55枚入)

8,640円

原産国: フランス WEB 東京限定



オリジナルの桐箱にぎっしり



さすがBtoBの先駆け

パリでしか買えない限定品を特別に



7農園の単一カカオ。豆の焙煎まで一貫生産



気球ショコラ
が飛んでいく!

マヤンレッド

リオ ドゥルセ

アンボリカピキ

ハシエンダ ビクトリア



BENOIT NIHANT

豆の個性
LOVE

Brand / ブノワ・ニアン Country / ベルギー / リエージュ州
Chef / ブノワ・ニアン氏

元製鉄メーカーのエンジニアという異色の経歴。世界各国の農園を旅して、小規模農園から調達した豆を使いカカオの香りや味わいを引き出す独自製法でチョコレートを作っています。2016年・2017年 C.C.C. 銀賞。2021年アカデミー・オブ・チョコレートで金・銀・銅賞受賞。農家の労働環境改善、子供たちへのサポートにも尽力。

マニアックなカカオ豆

グアテマラ・マヤ地域の単一農園産の豆、マダガスカルの火山土で育つ豆、ホンジュラスのマヤ遺跡近くの豆、エクアドルの樹齢数百年の木陰で育つ豆。

カカオ コレクション (4個入)

2,117円

原産国: ベルギー WEB

いいことがありますように!

朝の旅立ちを祝福する気持ちを含めた気球みたいな形のショコラ。パッションフルーツ、蜂蜜&オレンジ、ダーク、ピスタチオの4種のガナッシュ。

フランボワイヤン コレクション

(4個入) **2,160円**

原産国: ベルギー WEB

心地よく、マイルド

ドミニカ共和国産のオコ カリーブ73%のタブレット。ハチミツや苺、チェリーの香り、甘くフルーティーな味わい、スパイスの風味、ほのかな酸味。

オコ カリーブ (1枚)

2,376円

原産国: ベルギー

オコ、日本新登場

4種。
カカオ職人の
真骨頂

フランボワイヤン=燃えるような

箱のグラデは朝焼けをイメージ



とろける快感 食べ比べてね

64%ダークの新作

金のスプーンが待ってます♡

81%ダークの新作



VESTRI

口融け
LOVE

Brand / ヴェストリ Country / イタリア / フィレンツェ
Chef / ダニエロ・ヴェストリ氏

ドミニカ共和国に自社農園を持ち、カカオの栽培からチョコレートの生産まで一貫して行う「ファーム・トゥー・バー」ブランド。アレツォに本店、フィレンツェに支店を構え、イタリアの職人がこだわり抜いた素材で1つ1つ丁寧に手作り。口融け自慢のチョコレートは2015年、2016年、2019年のインターナショナル・チョコレート・アワードで金賞を受賞。

両サイドがダークの新作

アンティーカ・ジャンドゥイアの新作、マダガスカル産64%と自社農園ドミニカ共和国産81%チョコの2種と、ピスタチオを入れたセット。

アンティーカ・
ジャンドゥイア 3イクス

4,860円

原産国: イタリア 東京限定
※スプーンは日本製

産地違いのブラリネ

奥行きのあるマダガスカル64%、バランスのいいヴェネズエラ72%、後味スッキリのペリーズ75%、フルーティーなドミニカ100%のブラリネ4種。

カカオコレクション2023
(4個入)

1,728円

原産国: イタリア WEB 東京限定

ピスタチオ・フェス!

人気のピスタチオチョコレート5種をアソートした豪華なコレクション。シチリア産の濃厚なピスタチオを使い多彩なピスタチオの魅力を表現。

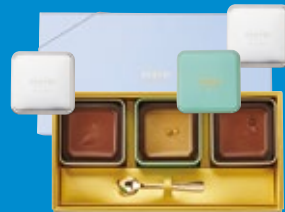
コッレツィオーネ・ディ・
ピスタッキオ (21個入)

3,996円

原産国: イタリア WEB

カカオ・ラバーに

ファン大満足♡



毎年の新作に上がる〜♡

躍るピスタチオ

TAKE THIS & EAT IN

Part1

楽しすぎる、美味すぎる
第1弾はカカオの幅ひろい魅力を伝える
テイクアウトアイテムや、イートインでの
斬新なカカオ・ショコラメニューが並びます!



カカオが
香るソフト!

自家製チョコ
レートソフト!

CHOCOLATIER PALET D'OR

〈ショコラティエ パレド オール〉
毎年人気! 今年は自家製チョコキャラメル
ソースをかけたソフトクリーム2種をご用意。
ソフトパレドオールブラン
キャラメルブリュス (1個)
ソフトパレドオールノワール
キャラメルブリュス (1個)
各**715円**

甘酸っぱい!
さっぱり!

ERITHAJ

〈エリターージュ〉
パート1の会期中、日替わりでフレーバーが
変わります。一般初日は金柑となります。
カカオフェルメントドリンク (1杯)
各**550円**

他にもジンジャー、
パイナップル、
ブレームもあるよ



ease

〈バティスリー イーズ〉
日光御用卵のアバレイユに浸した自家製ブリオッシュ
をバターで香ばしく焼き上げました。アマゾンカカオ
の濃厚チョコレートソースをかけて。
アマゾンカカオのフレンチトースト (1皿)
2,400円

※ラストオーダー: 各日閉場30分前

自家製バニラ
アイスが溶けあう



ローストナッツ、
カカオクランブル

どこか懐かしい味!

焼き目はカリッ、
中はとろん

柔らかで、
とろける生地

Fuwan Chocolate

〈フーワンチョコレート〉
カカオの実を煮だして作ったシロップを炭酸で
割りました。コーラのような爽快なドリンクです。
可可コーラ (1杯)
550円

可可とは台湾で
カカオのこと

カカオの全果
利用!



CACAO STORE

〈カカオストア〉
クレープ生地にカカオの指導をしているマダ
ガスカルの小規模農家のカカオを使ったダ
ークチョコ。同じ農家のニブをトッピング。
クレープマダガスカルショコラ (1個)
660円

キャラメルブル
サレもあるよ!





new respiración



Brand / レスピラシオン Country / 日本 / 石川県・金沢
Chef / 八木 恵介氏, 梅 達郎氏, 北川 悠介氏

ミシュランガイド北陸2021にて2ツ星獲得。小学校からの友人である3人の夢を結集させたモダンズバニッシュ。シェフ達は、スペイン・バルセロナの星付きレストランで修業し、本場スペインにも精通。地元金沢の食材を使用し、生産者からいただいた生命の息吹を育みます。



〈バカリ〉のローカカオパウダーなどを使用

大地の香りとローの共鳴

ローカカオの芳醇で無垢な香りに、能登の猪の赤身肉とスパイスなどを入れて作ったソーセージを合わせました。土の香りを思わせる、能登の菊芋ソースが全体をまとめあげます。

能登猪とカカオのプティファラ
あんがどう農園の菊芋のソース
(1皿) **2,801円**



カカオの出汁は椎茸のような風味

カカオの出汁と金沢の恵み

ベトナム・ベンチエ省のカカオハスクの出汁、石川県のズワイガニを使ってスペイン風のリゾットに仕立てました。蕪のピュレ、ゆずの泡がアクセントです。

ハスクのフォンと石川県ズワイ蟹で炊くアロスクレモン 里芋のソース
(1皿) **3,201円**



透明感のある〈明治〉のホワイトカカオを使って

濃厚なのに、甘さ控えめ

素材や火入れに徹底的にこだわったグルテンフリーのチーズケーキ。ベイクド部分はしっとり、中はとろっとしたレアな食感。絹のようになめらかで口の中でとろけます。

ホワイトカカオのしあわせチーズ
(1皿) **801円**

ホールサイズでお持ち帰りも!

ラストオーダー：各日閉場30分前



Los Tacos Azules



Brand / ロス・タコス・アスールス Country / 日本 / 東京
Chef / マルコ・ガルシア氏

メキシコ出身のシェフが在来種のトウモロコシを一から手作りし「メキシコの伝統×日本」をコンセプトにメキシコ料理の新たな可能性を追求しています。Netflixの「タコスの全て」にも登場。2022年に恵比寿に2号店「TACOS BAR」をオープン。魚介中心のタコスのコースという新コンセプトを提案しています。

オープン・ザ・バナナ

バナナの葉で包んだチョコレートとモレ入りのタマレスを作りました。トウモロコシで作った生地を包んで蒸しあげるチマキのような食べ物です。

チョコレートの入ったモレで作ったタマレス
(1皿) **1,451円**



モレソース

タマレスはタコスの次くらいにメキシコでは一般的



赤いアチョーテ

メキシコ・チアパス州の伝統的ドリリング。トウモロコシを炒めて挽いた粉、松の実、アチョーテ、バニラと〈クナ・デ・ピエドラ〉のチョコレートを使っています。

テスカラテ
(1杯) **1,451円**

アチョーテは中米と南メキシコで使うスパイス



ゴクゴク飲める!

大きな泡!

メキシコの田舎でしか飲めない!

こだわりのモレをかけて

アロス・ブランコ（メキシコのご飯）にローストチキンと野菜をトッピング。〈クナ・デ・ピエドラ〉のチョコレートを活かしたオリジナルのモレと一緒に。

モレ・デ・チョコラテ
(1皿) **1,901円**

チキンとモレは相性

モレは濃厚で複雑な風味



ラストオーダー：各日閉場30分前



AMAZON CACAO



Brand / アマゾンカカオ Country / 日本 / 長野県
Chef / 太田 哲雄氏

長野県出身。19歳でイタリアに渡り修業後、スペインの「エルブジ」、ペルーの「アストリッド・イ・ガストン」などで研鑽を積む。現在「LA CASA DI Tetsuo Ota」を運営。同名のレストランとカカオブランドを運営。2022年7月には「MADRE」をオープン。料理を通じてカカオの魅力を広める活動を行なっています。



ピリ辛 & 濃厚なコクと旨味

「混沌とした味わいに
仕上げたくて」
by 太田氏

ペルーを感じるスープスパ

辛いトマトベースのスープとペルー産の唐辛子で豚、鶏、牛を煮込み、粗く濾したソースを合わせたスープスパ。野草で香りづけした信州豚とバターをのせた魅惑の味わい。

アマゾンスープスパ
~サムウェアペーカーリーのパンを添えて~
(1人前) **3,300円**



ビスタチオとアマゾンカカオ
クーベルチュールを練り込んだ
新作パン!

カカオ感と
ミルクィ感しっかり

未知と遭遇するパフェ

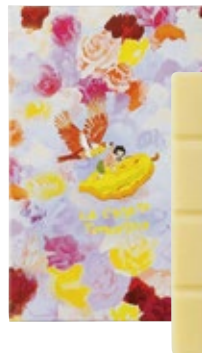
湧水カカオハスクジュレ、カカオムース、ビスタチオペースト、放牧牛のミルクのストラチャテラジェラートなど。全て手作りした12種類のパーツを重ね合わせたパフェ。

アマゾンカカオのパフェ
(1人前) **2,970円**



ココアパウダーを
練り込んだコーン

自家製ショコラナッツ
ペーストやコーヒーの
ビスキュイも!



ホワイトなのに香る

どんぐり &
カカオ果肉の
ラングドシャも!



初のホワイト

未脱臭のアマゾンカカオバターから作ったホワイトチョコのタブレット。シェフとしては初めてのホワイトチョコです。

アマゾンホワイト (1枚)
1,275円 原産国:ペルー WEB



自家製
ペースト

プチギフトにもいいね

ピエモンテ産ヘーゼルナッツのペーストとアマゾンカカオと合わせたガナッシュ。カカオの果肉を入れてアクセントに。

アマゾンカカオジャンドゥーヤ (3個入)
1,188円 原産国:日本

他にない6種の焼き菓子

70%クーベルチュールを練り込んだ山葡萄と五香粉風味のクッキー、実山椒とカカオを使ったメレンゲクッキーなど6種。

スパイスとカカオのカンカン (1缶)
3,780円 原産国:日本 WEB



小麦粉不使用

パリパリしよう

湧水とアマゾンカカオで作ったフォンダンカカオを60%のアマゾンカカオクーベルチュールでコーティングしました。

パリパリカカオ (6個入)
3,456円 原産国:日本 WEB



PAYSAGE



Brand / ペイサージュ Country / 日本 / 東京・虎ノ門
Chef / 江藤 英樹氏

数々の名店でシェフパティシエを歴任した江藤英樹氏が展開するスイーツブランド。「PAYSAGE」とはフランス語で「風景」「景色」という意味。素材の美味しさと印象的な味を追求したお菓子や、食べる人の喜びに寄り添い特別なひとときを演出する至高のお菓子を目指しています。

苺とバルブの
アイスクリーム



苺とチョコレートの
ガナッシュモンテ



チョコは
(ノエルベルデ)の
パッハリートを使用

チョコは
(ノエルベルデ)の
コセーチャ・
ドラダを使用

重なり合う美のマリアージュ

カカオバルブのコンフィやソルベ、フランポワーズジュレやコンフィ、秩父の苺「あまりん」のマリネやきび糖のクラムブルにムースショコラなどを鮮やかに盛り付けました。

Beauté (ボーテ)
(1人前) **3,960円**

大人のためのチョコパフェ

一番下はショコラのソース。そこにショコラのビスキュイ、ジャンドゥージャのクリーム、エスプーマショコラを重ね、クラムブルショコラもオン。グラスショコラとチョコの飾りもトッピング。

Luxe (リュクス)
(1人前) **3,410円**



四角は限定

みんなで食べよう!

カカオと紅茶のガレット

ガレットの中に気泡をいれてザクザク食感に。使用しているカカオパウダーとカカオニブは(ノエルベルデ)のものです。

ガレット ガーデンカカオ (1缶)
3,996円 原産国:日本 WEB 東京限定

しっとりした食感

すべてチョコレートでできているパウンドケーキ。中にチョコチップ、上にはクラムブルをのせて焼いた幸せなケーキ。

ケーキ・オ・ショコラ (1本)
3,024円 原産国:日本 WEB



手土産にも!

甘さ控えめ

懐かしさを感じるね

ハチミツやバニラのような香りがする茶色い砂糖=カソナードを使用したガレットと、芳ばしいカカオのガレットの2種。

ガレット ショコラ・カカオニブ (1缶)
4,212円 原産国:日本 WEB



シンプル&食べ応え

クラムベリー、アールグレイ、チョコチップやメープル。合わせた素材をしっかりと感ぜられる大人の贅沢サブレ。

サブレ クラシック (1缶)
4,428円 原産国:日本 WEB



new
DOBLE K



Brand / ドブレカー Country / 日本 / 熊本県
Chef / 馬場 加奈子氏

MOF職人ステファン・グラシエ氏のもとで5年間修業。その後ハワイの「Restaurant Nobu」にてシェフ・パティシエとして勤務。バルセロナの5つ星ホテル「Nobu hotel」の洋菓子部門責任者になるなどNobuグループでの海外事業に参加。11年の海外生活を経て2021年2月に故郷・熊本にお店をオープン。



熊本の冬の美味を堪能

球体の中に熊本食材

苺のメレンゲで作った球体の中に熊本産の苺と玉東町の柚子や「みはや」を使用したソルベとホワイトチョコのクリームが入っています。熊本の冬の豊かな食材を味わってください。

熊本いちごと柑橘のパブロバ
(1人前) **2,640円**



熊本フルーツ盛り合わせ

熊本の老舗青果店「松田青果」の熟成されたバナナ。県産のさくらチップで燻製したホワイトチョコのクリーム。玉東町の洋梨とホンジュラス産カカオのソルベ。口の中で広がる美味のハーモニー。

熊本熟成バナナと
スモーキー
チョコレート
(1人前) **1,980円**

バナナで知られる
1926年創業の
青果店

菊鹿ワインと生チョコセック

数々の受賞歴を誇る熊本のワイナリー「菊鹿ワイン」。パニラやローストナッツのようなニュアンスを感じる人気の白ワインと、そのワインを贅沢に使用した生ちょこセックで。

菊鹿ワインとその生ちょこ
(1人前) **1,501円**



ワインは
シャルドネ

幸せな口どけ

new

Ristorante Cascina Canamilla

日伊&南米
LOVE



Brand / リストランテ カシーナカナミλλα Country / 東京・中目黒
Chef / 岡野 健介氏

トリノの星付きレストラン「ラ・バリック」で研鑽を積み、帰国後「リストランテ カシーナカナミλλα」を受け継ぎオーナーシェフに就任。イタリアの郷土料理をベースにした知恵と技術に、日本の食材を組み合わせ、そこに南米、ペネズエラで生まれた日本人という感性をプラスしています。

秘境をティラミスで表現

シェフの生まれ故郷ペネズエラ・ギアナ高地のテーブルマウンテンをイメージ。砕いたバーチディダーマやマスカルポーネ、ペネズエラ産カカオなどを使って濃厚な味わいに。

ティラミス オンザテーブルマウンテン
(1人前) **1,870円**



カカオバルブの泡のソース
で爽やかに!

仕上げにラム酒のジュレ

巻いて食べるのがイタリア流



生地はもちもちサクサク

イタリアマルケ州ウルビーノ発祥のパン「クレーシャ」にキャラメリゼした林檎、クルミ、ラムレーズン、林檎ピューレ、チョコソースをトッピング。アクセントには柑橘のピール。

リンゴとカカオのクレーシャ・
スフォリアータ
(1人前) **1,760円**



甘酸っぱい林檎と
花の香りのカカオ
のマリアージュ



new

mymot

1/18.19.20.21

タイ料理
LOVE

Brand / タイ料理 みもっと
Chef / みもっと氏

※1月18日(水)~21日(土)
までの出店となります。

オーセンティックな手法で作る伝統的なタイ料理を、日本の食材を使って表現する新しいタイプのタイ料理レストラン。東京・目黒にオープンして3年目ながら「予約がとりにくいお店」と言われるなど、グルメなフーディーからも絶大な人気を誇っています。

new

※1月22日(日)~25日(水)までの出店となります。

SEA VEGETABLE COMPANY

海藻
LOVE

Brand / シーベジタブル
Chef / 石坂 秀成氏

1/22.23.24.25

世界で初めて地下海水を用いた青のりの陸上栽培を開始。現在は海藻が激減する海の生態系を育むべく海面での栽培に注力。ミシュラン2つ星の「INUA」(現在閉店)のスーシェフだった石坂氏が加わり中目黒にテストキッチンを開設。これまで100種類以上の海藻を扱い、美味しい海藻の可能性を世界に示しています。



ソースとしてお皿に

ナンプレーや
青唐辛子入りの
ココナッツスープ
を濃縮。

レモングラス
ジュレも!

タイのスープをショコラで

お店のスペシャルティでもあるスープ「トムカーガイ」をタイのハーブと上質なスイスのチョコを使って表現。甘いのにちゃんとトムカーガイ味!お酒がすすむ一品に仕上がりました。

トム・カー・ショコラ
(1人前) **1,980円**



トウガラシ
を使った
スピリッツ
を合わせて

タイでは肉や魚にかける
チューチャーカレー



カリカリ食感に
ソースのハーモニー

ベリーが
爽やかさを
プラス

予想を裏切るマッチング感

タイ風の味付けをした鴨コースとハーブを巻いた春巻き。そこにタイの軽やかなレッドカレーソースと、鴨の出汁とチョコレートを煮詰めたソースをかけました。

京鴨の春巻き チューチャーカレー
とチョコレートソース
(1人前) **2,970円**

青のりとチョコのマリアージュ

“海のトリュフ”とも評される海藻「すじ青のり」を使用したカカオバター、ガナッシュ、キャラメルクリームに、キウイフルーツ、ダークチョコレートムースを合わせました。

すじ青のりのチョコレートケーキ
(1皿) **3,000円**

チョコに光が当たると
海面のように輝く



松葉の新芽が
風味のアクセント

昆布が織りなす香ばしい風味

燻製カカオニブ、ヘーゼルナッツ、ベリーの果汁に漬けた昆布、松ぼっくりのシロップ漬、昆布ガナッシュ、黒林檎、黒糖ケーキ、昆布カスタードクリームを合わせました。

昆布と黒糖、
カカオニブのセミフレッド
(1皿) **2,800円**



バリバリに仕上げた
昆布ミルク

キャラメリゼした
海藻「ヒロメ」

赤の海藻とカカオで爽やかに

カカオバルブのミルクムースに、イチゴ、ウワミズザクラ、ホワイトチョコレートから作った求肥を添えて、海藻「ファイリグサ」のヨーグルトソルベと合わせました。

赤い海藻と
カカオバルブのミルクムース
(1皿) **2,000円**



海藻「トサカノリ」の
プラムシロップ漬け

青のりとカカオパウダー
を塗したミルクビスケット

CACAO×BREAD

目からウロコのショコラ使い。

人気のパン屋さんとレストランがコラボレーションした人気企画です。

1/18
WED
19
THU



new
FRANZ
フランツ

白金のフレンチレストランが2022年に開いたブーランジェリー。シェフの福田氏はフランス・ニースやマダガスカル・アンタナナリボアホテル東京「シグネチャー」、原宿「イトリップ」を経て開業。



KANEL
BREAD
カネルブレッド

栃木県・黒磯のベーカリー。国産小麦をはじめ、顔の見える身近な材料や素材それぞれの個性を大切に、まっすぐに向き合い、寄り添いながらパンを焼いています。

能登いちじくの
パルサミソース

〈やまきぬ ぶち農園〉の緑の
野菜やアマゾンカカオの
ニブを挟んだベジサンド

タコスにあかと
アマゾンカカオを
合わせたモレ。アポカドや
ハラペーニョなども。



アマゾンカカオのパンバナヤ (1個) **1,401円** (精肉店サカエヤ)の熊本阿蘇あか牛のタコス (1皿) **1,401円**

チョコレートの
ショートケーキ
をイメージ

カカオ入りのバター
を使った生地!



栃木県産のイチゴと
アマゾンカカオを
使ったフルーツサンド

ピスタチオと
ニブが香りと
食感のアクセント



イチゴとアマゾンカカオのフルーツサンド (1個) **1,101円** アマゾンカカオのクイニーアマン (1個) **601円**

使用しているカカオはすべて(アマゾンカカオ)のもの 詳細はP.78へ

1/20
FRI
21
SAT



new
bistro
Némot
ビストロ ネモ

「レフェルヴェンス」のスーシェフを務めた根本氏がビストロを開業。ミシュランビブルグマンを2年連続獲得。生産者との繋がりから生まれる本格的ローカルフレンチ。



bricolage
bread&co.
ブリコラージュ
ブレッド アンド カンパニー

全てのパンに国産小麦を使用しているお店。また、可能な限り全粒粉として使用することで、小麦の濃い香りや嚼むほどに広がる味わいを楽しめます。

裏テーマはすき焼き!

〈カカオハンターズ〉のカカオニブ入りのカンパニユに、豆腐のサワークリームを塗り、ローストビーフ、バスケーズ、きのこをのせました。ビーフにはしよつふるキャラメルソース。

国産牛のローストと
バスケーズのタルティース
赤ワインとカカオのソース
(1皿) **2,621円**

お皿には2種
のソース

トウマコ82%の
赤ワインソース



カカオニブも!

春菊ソース

感激ショコラドッグ

カカオニブ入りの農民パンにコロンビア南西部・ナリーニョ県トウマコ82%のカカオのカレ2枚と、自家製ソーセージやザワークラウト、セミドライトマトを挟みました。

〈ビストロ ネモ〉の自家製ソーセージとカカオのホットドッグ
(1個) **1,760円**

マスタードもきかせて

人気の農民パンも
カカオ仕様



CACAO
HUNTERS
CACAO DE COLOMBIA

カカオやチョコは
すべて(カカオ
ハンターズ)のもの
詳細はP.22へ

1/22
SUN

23
MON



Bread & Wine.
Cise
ブレッド&ワイン
チセ

パンとワインと魚のピストロ。シェフの地元・北海道産の小麦を使い手ごねで仕込む高加水パンと同級生の漁師から届く魚介を使った料理、ナチュラルワインが楽しめます。



boulangerie bistro
EPEE
ブーランジェリーピストロ
エペ

パンと料理とワインが楽しめるベーカリーレストラン。国産小麦を使用した多彩なパン、併設されているピストロで旬の素材を使った料理と自然派ワインをぜひどうぞ。



シイタケと(ショコラ)トリー モラン) チャンチャマイヨのソース

乾燥ケール!

パンは(ニーナチョコレート)のカカオハスクパウダー入り

カカオハスク入りのパンズ



カカオが香る
グルメサンド

ホタテとカカオの存在感

〈エリターージュ〉のカカオハスクをのせたほろ苦いパンに、シェフの地元名物ジャンボホタテのフリットを挟み、菊芋のバルサミコチョコレートさんびらや旬の野菜で仕上げました。

Ciseのジャンボホタテバーガー
~様々な野菜とチョコレートの組み合わせ~
(1皿) **2,310円**

肉厚のホタテ!



ピストロならではのパテ

〈ニーナチョコレート〉のカカオハスクパウダーを練りこんだパンに自家製の鹿肉のパテとフランボワーズソース。さらに〈エリターージュ〉のザクザクした食感のカカオハスクを挟み、アクセントに。

鹿肉のパテとハスクのサンド
(1個) **1,080円**

1/24
TUE

25
WED



new
CHILAN
チラン

モダンベトナムーズとナチュラルワインのお店
オーナーシェフ ドグエンチラン氏

移民2世としてベトナムと日本の両文化を持ち、都内のピストロや海外のレストランで研鑽を積む。2019年に広島県・宮島対岸に瀬戸内食材をフレンチの技法でベトナム料理に落とし込んだお店〈チラン〉をオープン。料理人コンペティションRED U-35 2021にてファイナリストに選ばれ、最優秀女性料理人に贈られる岸朝子賞を受賞。

メインに昇華したひと皿

軽い食感のハーブ入りドーナツに、スパイス香る広島県産・峠下牛のローストビーフ、梶谷農園のハーブ、蓮根のピクルスを挟みました。

峠下牛ローストビーフバインミー
(1皿) **3,521円**

広島県・江田島産の希少なオリブも!

〈マルゥ〉のチョコにタマリンドの酸味を合わせたソース

テイクアウトもできます



南国気分に包まれる

チョコムースにドラゴンフルーツのソース、ココナッツのバイ、ターメリックのクレープ、バナナとドリアンのアイスを盛り合わせました。

カカオムースと南国フルーツのアンサンブル
(1皿) **2,750円**

クレープは広島県産の米粉を使用

ベトナムの薄皮付きカシューナッツも!



MAROU
FAISEURS DE CHOCOLAT

使っているチョコレートはすべて〈マルゥ〉詳細はP.32へ



Fushikino

Brand / 神楽坂 ふしきの Country / 日本 / 東京・神楽坂
Chef / 武田 幸大氏



懐石料理と日本酒のペアリングを軸に2011年にオープン。翌年にはミシュラン一つ星を獲得し、2023年まで11年連続の一つ星。料亭出身の料理長が用意する旬を散りばめた料理、日本酒、器が三位一体となった食体験を堪能できます。「ふしきの」は、茶の湯の千利休居士が使用していた言葉で「不思議」や禅語の「不識」に通じる言葉。



莓とモンブラン

カシス・
ピスタチオと
花穂紫蘇

連なる2層のムース

チョコムースに、あんこのムース、ヨーグルトムース、クランベリームース、という3種をそれぞれ組み合わせて2層にしています。トッピングもソースも全部違います。

和洋カカオムースと3種類のトッピング
+日本酒スパークリングでペアリング
(1人前) **3,410円**

ホワイトチョコ・貴醸酒ゼリーと金箔



生チョコ
モナカも

器の形が違くと日本酒
の味わいが変わります

肴になるショコラ

カカオの胡麻豆腐、海老のカカオ揚げ、黒毛和牛のカカオ味噌漬けなど。すべてにカカオを使った7種の料理を盛り合わせました。色々な味を一口サイズでお楽しみください。

ふしきのカカオ八寸
+厳選日本酒を
3種類の器でペアリング
(1人前) **4,070円**



nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

多様性 & 個性
LOVE

Brand / ネルクラフト チョコレート トーキョー Country / 日本 / 東京
Chef / 村田 友希氏 ブランドプロフィールはP.64をご参照ください。



氷の粒が細かくて、
ふわふわ

フルーティな
カカオバルブ
ビュレ



自家製黒蜜&カカオ
バルブを合わせたソース

人気ドリンクの新フレーバー

香ばしい黒豆きなこ、爽やかなカカオバルブが好相性。ご注文後、カクテルシェーカーで一杯ずつ仕上げるため細やかな泡が立ち、口当たりも軽くてまろやかです。

カカオバルブときなこのシェイク (1杯) **990円**

ファンも大満足のかき氷

自家製ホワイトチョコレートをベースにしたかき氷「カカオ金時」の新フレーバー。丹波黒豆きなこカカオを使用し、香ばしさと爽やかさを前面に打ち出しました。

黒豆きなこのカカオ金時 (1人前) **1,980円**

カカオときなこを主役に

自家製チョコレートと丹波黒豆きなこソースの上にカカオのクランブル、さらにカカオバルブときなこアイスのをせ、きなこの風味の薄いビスキュイを飾り付けました。

マンシェット
(1人前) **1,320円**



さまざまな食感
調和のとれたデザート



PART2



THE ARTISANS



～最高峰ショコラティエの技～

2023.1.28(sat.)-2.5(sun.)



Close-Up NEW !! RISING STAR CHEF



LOVEとPEACEに満ちています!
初登場! ニュー・スターシェフ

日本のサロン・デュ・ショコラに初登場!
世界のショコラファンを納得させるアイデアと実力はもちろんのこと、
家族や仲間を大事にしながらオリジナリティあふれる発想で
ショコラを作っている3つのブランドをご紹介します。
Mバイヤーが全身全霊をかけて選び抜いたツワモノばかり。
ご期待ください!



new

PATRICK AGNELLET

アマシーの湖

山の恵みをテーマに

さまざまなテクスチャー

サブレの上にぎっしりナッツ!

アマシーの歴史を語るシリーズ

ラクルーザ店で一番人気!
モンタニャール (4個入)
3,240円
原産国: フランス WEB



Brand / パトリック・アニヨレ Country / フランス / アヌシー
Chef / パトリック・アニヨレ氏

チーズ農家に生まれ15歳から料理、パティスリーに興味を持つ。フランス南東部のアルプスの街アヌシーに2004年にお店をオープン。スキー場で人気の故郷ラクルーザに2013年から冬季限定の店舗。アルバン・ギルメ氏に師事していた息子のルイさんを含め、家族で山や湖、アルプスの大自然を背景に美味しいチョコレートやお菓子を作っています。

ありがとう山よ!!

自然がくれる貴重な素材

セルポレット、ミントなどのハーブ類や、フランポワーズやブルーベリー、もみの木の蜂蜜やセップ茸など。ラボ近くの山々で採れる素材を駆使して作る9種のボンボン。

ショコラアソート コレクションモンターニュ (9個入)

4,860円 原産国: フランス WEB

Toniqueは柚子風味、
Edenはヘーゼルのブラリネ

すべてを味わって欲しくて

ガナッシュ、ブラリネ、パート ダマンド、キャラメルなど多彩な14種。WEB、YES、KINGなど。名前もユニーク。ベストセラーのOdysseeはフルールドセル風味のガナッシュ。

ショコラアソート (14個入)

5,940円 原産国: フランス WEB

オープン時からの定番BOX

クラシックな味わい

画家のセザンヌ、モンヴェリエの山、湖に沈んだ船、花火祭り、大寒波などアヌシーにまつわるものをテーマに作った9種のボンボン。街の歴史を知って欲しくて作ったコフレ。

アソート ルフレ ダヌシー (9個入)

5,940円 原産国: フランス WEB

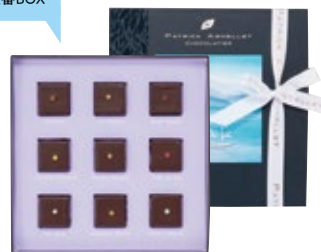
レシピも熟考したもの

まろやか&アロマを感じる

ガナッシュを切って手で丸めて時間をかけて仕上げる昔ながらのトリュフ。スキー場のお店で10月末~3月にのみ販売するため皆が楽しみにしているという人気のひと品。

トリュフ (1箱)

5,940円 原産国: フランス WEB



new
ALLÉNO & RIVOIRE

シャンパンとの
ペアリングがおすすめ

アート!

スタイリッシュな
ブラリネ・スティック

酸っぱい
味わいを
楽しんで!

砂糖のかわりに白樺の樹液から
抽出した「ピンチシロップ」使用



Brand / アレノ&リヴォワール Country / フランス / パリ
Chef / ヤニック・アレノ&オレリアン・リヴォワール

リヴォワール氏は2021
年ゴー&ミヨのシェフパ
ティシエ最優秀賞受賞

2021年12月にパリ7区にオープンしたショコラトリ。三ツ星スターシェフ、ヤニック・アレノ氏と、彼のレストランのシェフパティシエ、オレリアン・リヴォワール氏がタッグを組んでカカオの世界に新風を巻き起こしたと話題。チョコレート職人ではない二人が、これまでに味わったことのないチョコレートと新しい喜びをクリエイティブしている。

斬新でしかも美味しい

中と外のバランスやミネラル感を大切にしたいスティック型のブラリネショコラ。ココナッツ、黒ごま、ヘーゼルナッツ&柑橘、カカオニブ、ピーカンナッツの6種をアソート。

コフレ ドゥ スティック (6個入)

3,888円 原産国:フランス WEB

自家製シロップの甘さが

素材を引き立てる



おっ、となる2層

上層はニワトコのヴィネガーにノワールを合わせ柔らかかめに。下層はアーモンド&カカオハスクのブラリネで食感しっかりめに。テクスチャーの差が面白さを生んでいます。

コフレ トレラル (6個入)

~~3,996円~~ 原産国:フランス WEB

酸味の使いこなしが流石

日本限定
フレーバー



※「コフレ トレラル」は
諸事情によりお取扱いが無くなりました

伝統の良さもプラス

そういうことも押さえてる~

斬新系だけでなく昔ながらの作り方を取り入れたガナッシュコレクションもご用意。コーヒー、ナツメグ、蜂蜜、味噌&柑橘はとくにおすすめ。樹液シロップはここでも大活躍。

ガナッシュ・エリターージュ (12個入)

5,184円 原産国:フランス WEB

フランスのテロワールを
感じさせるシリーズ



お酒との鉄壁相性

シャンパンに合うショコラを作ろう!とアレノさんが大発奮。海苔のコンフィ、少々生姜、酒粕などと合わせ、他にはない味わいの一枚が完成。コニャックに合う一枚も。

タブレット テロワール ドゥ フランス

~~左:アールパルフェアベックルシャンパーニュ (1枚)~~

右:アールパルフェアベックルコニャック (1枚)

各**3,888円** 原産国:フランス WEB

※「左:アールパルフェアベックルシャンパーニュ」は
諸事情によりお取扱いが無くなりました



new

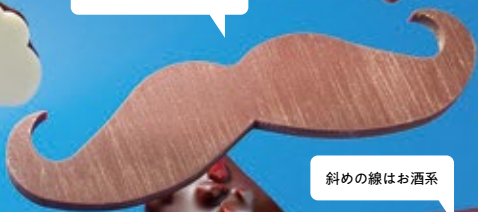
AGNÈS & PIERRE



ムッシュなヒゲショコラ!



雲型ギモーヴ



斜めの線はお酒系

プロヴァンス
の散歩

「くるみ割り人形」

Brand / アニエス エ ピエール Country / フランス / ロデーズ
Chef / プレヴィドントゥ・アニエス, プレヴィドントゥ・ピエール

2013年に店をオープン。2018年にC.C.C.のアワードを受賞。同年のインターナショナル・チョコレート・アワードでも金賞2つ銀賞3つ、銅賞1つを獲得。2021年から著名な世界的シェフ、ミシェル・プラス氏のためにチョコレートを制作。アニエスさんは姉さん女房。二人でコツコツと楽しくショコラづくりに取り組んでいます。

いとこの「エレヌさんのお気に入り」という粒も

名前も味わいも楽しい

定番から新作まで網羅した9種。マンダリン&ライム、かぼちゃの種のガナッシュ、洋梨&ティムット胡椒のガナッシュはNEW! ココナッツとカレー風味、ヴァニラ&レモンなども。

ショコラアソート (9個入)

3,672円 原産国: フランス WEB

お店では24°C

日本用に度数を下げて

アルコール度数足して195度

コルシカのリキュール=マートル、フランス南部ラギオール村のラム酒、フィヌ・ド・シャンパーニュ、フルール ドゥ ピエール。个性的なお酒で作った4種のガナッシュ。

コフレ195° (8個+1枚入)

3,888円 原産国: フランス WEB

箱は2段!
8個入り

雲を食べよう

日本のショコラファンのために作ってくれたオレンジフラワー風味と、お店で人気のヴァニラ風味のギモーヴ2種。ギモーヴは雲のイメージだったのでこのデザインにしたそう。

コフレ ニュアージュ (4個入)

2,916円 原産国: フランス WEB

子供の頃に戻れるなあ

好きな人の好きな味で

元仲間、甥っ子、おばさん

アーモンドとフランボワーズのブラリネ&キャラメル「シャルロット」、ライムのキャラメル&ココナッツブラリネ「アレキサンドル」、ブラリネ&塩バターキャラメルの「フランソワーズ」。

上: パー シャルロット(1本)

中: パー アレキサンドル(1本)

下: パー フランソワーズ(1本)

各1,944円 原産国: フランス

まだまだ作りたい
人がいっぱい!



World-Loved Chef. Top of the Top.



世界のみんなが待っている!
我らがトップシェフたち。

彼らが魅せるショコラへのLOVEが、私たちの心を動かし、
彼らへ向ける私たちのLOVEがショコラ界を熱く盛り上げます。

逢いたい気持ちやこれまでの感謝。

みんな日本のことが大好き、日本のショコラファンが大好き!

その想いをショコラにたっぷりと込めてくれています。

来年はぜひ日本で逢えますように!



2022年9月19日。日本のサロン・デュ・ショコラに何度も参加していただき、奥深いショコラの世界を見せてくれたフランク・フレッソン氏がお亡くなりになりました。謹んでご冥福をお祈りいたします。



Franck FRESSON

ショコラ
LOVE

Brand / フランク・フレッソン Country / フランス / ジャルニー
Chef / フランク・フレッソン氏

1925年にジャルニーで創業した人気老舗パティスリーの3代目。2004年にMOFを取得。シンプルかつ高次元のクリエイションでショコラ通をうならせるベテランシェフ。製菓学校で講師を務める指導者としても知られ、日本人スタッフも多く、その匠の技術は絶えず注目の的でした。

お弟子さん、生徒さん。
フレッソン氏の職人魂を
引き継ぐたくさんの方がいます

卓越した技術と
バランス感覚

石炭の街
地元ジャルニーへの愛

そして続いていく

シナモン、生姜、パッションフルーツなどのガナッシュ。そばの実、マルコナアーモンド、フィユティエヌ入りのブラリネなど多彩な12種。

ショコラアソート 12P (12個入)

5,184円

原産国:フランス WEB

ずっと忘れません

ミントや、グレープフルーツなどのガナッシュ3種とアーモンドのブラリネ1種。ライムの「グランテール」はシェフのイチ推し。

ショコラアソート 4P (4個入)

2,052円

原産国:フランス WEB

傑作をありがとう

ピエモンテ産のヘーゼルナッツをベスト状にしてミルクチョコと合わせたジャンドゥージュを石炭風の形に。仕上げはココアパウダー。

ミヌレイ ロレーヌ (1箱)

3,996円

原産国:フランス WEB



JEAN-PAUL HÉVIN

「バランテーズ」
バターが香る
塩キャラメル!

「アンテロガション」は
サロン・デュ・ショコラ限定

「エクスクラマション」
莓&グリーンカルダモン

「アロバーズ」は
胡椒を加えた
キャラメル
ガナッシュ

あんなのも、こんなのも
あってよいのでは?

常識にとらわれないで
自由でいよう!

POURQUOI PAS?



Brand / ジャン=ポール・エヴァン Country / フランス / パリ

Chef / ジャン=ポール・エヴァン氏

フランスのブルターニュ地方マイエンヌ生まれ。国際コンクールでの優勝やフランス国家最優秀職人章=MOFの取得など、数々の栄誉に輝く、言わずと知れたショコラティエ界の巨星。2018年のC.C.C.では「欠かすことのできないショコラティエ」賞を受賞。豊かな人生哲学と遊び心にあふれたショコラはまさに芸術品と称されています。

「クールノワールージュ」
チャイの風味のヘーゼルナッツ
ジャンドゥージャ



「クマレ」だよ♡



「クールレローズ」モミの木の実を
加えた香ばしいアーモンドブラリネ

「レーヴルレローズ」
アーモンドのジャンドゥージャ

ショコラに夢中のさ

今シーズンのテーマは「POURQUOI PAS?」=「こんながあってもよいのでは?」。頭の中はいつだってチョコレートのことでいっぱい! 常識にとられない、エヴァン氏ならではの美味しい発想とユーモアをお楽しみください。

上: ボンボン ショコラ 12個 ブルクワバ (12個入)

5,670円 原産国: フランス WEB

下: ボンボン ショコラ 8個 ブルクワバ (8個入)

3,996円 原産国: フランス WEB





「ヴィルギユル」
ライム&パイナップル



「ベルリュエット」
デーツ&シナモン



「カラライブ」
上質なカカオ



「サロメ」
ミルクの甘い香りひろがる
ムースガナッシュ



「トロワオレンジ」
オレンジ風味の
ビターガナッシュ



こちらもあります!

ボンボン ショコラ 4個SDC
(4個入)

2,176円

原産国:フランス WEB

蝶=papillonと幸せを求めて飛び回る=papillonnerをかけて
バンジー=penséeと優しい愛=penséeをかけた言葉遊び



夢のような世界観

幸せを求める紳士と蝶、慈愛に満ちた淑女とバンジー。プライダルカーやハネムーンの飛行機のカラージュ。ショコラで幸せになって欲しいというエヴァン氏の想いがこもったアソート。

ボンボン ショコラ 9個
バンセ (9個入)

5,940円 原産国:フランス WEB



サロン・デュ・ショコラ限定
ショコラショともびったり!



LOVEに満ちたサブレ

エヴァン氏のエスプリがたっぷりと感じられるサブレ。生地にキャラメルを混ぜて焼き上げ、香り高いヘーゼルナッツのプラリネをアクセントにしています。朝昼晩のティータイムにおすすめ。

サブレ ロンキャラメル (10枚入)

2,290円 原産国:日本



バターの深いコク
サブレと愛を語ろう

Christine FERBER

新作! キルシュ酒風味の
レモンコンフィとキャラメル2層

ミントのお花風味

アルザスでうさぎは
とても大切な生きもの

子宝、収穫、
はじまる
春の象徴

日本は
うさぎ年
だしね♡



ラベンダー
風味の
ガナッシュ

Christine

グランマルニエ風味のコンフィ
とキャラメル2層も新作



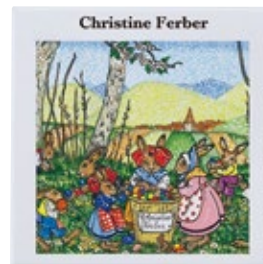
Brand / クリスティーヌ・フェルベール Country / フランス /
アルザス地方・ニーデルモルシュヴィル Chef / クリスティーヌ・フェルベール氏



女性菓子職人、パティシエールの先駆者の存在。1998年にシャンペラー&パティシエ連盟最高パティシエ賞を受賞。2018年、フランスの最高勲章レジオンドヌール勲章受章。2020年にお店の創設60周年。そして2021年には日本外務大臣表彰授与。精力的に創作活動を続け、ますますアルザスへの想いにあふれています。



温かくて
ノスタル
ジック♡



胡椒風味の
マンジャリヤ、
もみの木の
蜂蜜ガナッシュ
など

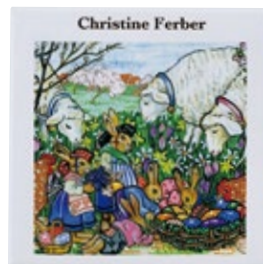
ニーデルモルシュ村から

遠い街からもお客さまがやってくるアルザスのお店で長く愛される定番のショコラ8種に新粒1種をアソート。新作のコーヒーフレークのノワールガナッシュは亡きお父さまが大好きだったコーヒーフレークをテーマにしたもの。ポワット クラシック 〜ル ヴィラージュ〜 (9個入)

4,860円 原産国:フランス WEB

3匹のうさぎはとくに縁起よし

メエ〜



アルザス
を感じる9種

お花とフルーツがテーマ

ヴァニラ風味やローズ風味のガナッシュや、カシヤやフランボワーズなどのフルーツコンフィとキャラメル2層のアソート。アルザスでは定番的なりキュール、キルシュとグランマルニエを使った2粒が新作です。ポワット ル ジャルダン 〜フルール エ フリュイ オ キャラメル〜 (9個入)

4,860円 原産国:フランス WEB



蝶も春の象徴

Christine Ferber



楽しんでね、おやつ時間

グーテは「おやつ」という意味

キルシュ酒風味のコーヒーガナッシュと、キルシュ酒風味のレモンコンフィ&マンジャリガナッシュの2層は新作。そのほかレモンピールやオレンジゼスト入り、生姜風味のブラリネなどおやつを楽しむための9種。

ボワット ルーゲテ ~ショコラプール グーテ~ (9個入)

4,860円 原産国:フランス WEB



レモン

オレンジ

パッション
フルーツ

日々の微笑みは
フルーツがくれるわ

果実のお庭で遊びましょう

フェルベールさんの好きなフルーツをテーマにした9種。キルシュ風味のレモンコンフィとヘーゼルナッツブラリネの2層、グランマルニエ風味のオレンジコンフィとホワイトガナッシュの2層など、新作のボンボンが5種入っています。

ボワット ラクール ~パッション オランジュ エシロン~ (9個入)

4,860円 原産国:フランス WEB



フランボワーズ
is My LOVE!!

Christine Ferber



フェルベールさんの
寵愛ふりを感じて!

粒々のチョコレート
も入ってます

フランボワーズ愛をカタチに

上の層にはフランボワーズのコンフィ、下の層にはフランボワーズのリキュールが入った柔らかいキャラメル2層をレでコーティング。フランボワーズのカタチをしたボンボンに仕立てました。

レフランボワーズ ~フランボワーズエ キャラメル トンドル オ キルシュ~ (9個+粒チョコ入)

4,860円 原産国:フランス WEB



肉厚な
ピール
だなあ

手間ひまをしっかりと
かけています

意外だけど実は初めて♡

自家製コンフィのオレンジットとシトロネット。モロッコから直送されるオレンジのピールを全て手作業でコンフィして、ノワールでコーティングしました。レモンピールも同様の作り方。果皮の美味しさを引き出しています。

ボワット オランジュット アンロベ ショコラ ノワール (1箱)

ボワット シトロネット アンロベ ショコラ ノワール (1箱)

各5,400円 原産国:フランス WEB



新作のコンフィ
チュールも!

コンフィチュール
JPH×CF ハナナヌ
シトロナルダモン
エ ショコラ
(220g) 2,808円
原産国:フランス
WEB



Philippe BEL

新しいこと、チャレンジ、大好き!!
ますます進化を遂げるベル・ワールド♡

「ビントゥパーという言葉は好きじゃない。
豆から全部、作ってるけどね」

ベルさん自ら
セレクトした
新作を含む
2023ベスト10



昨年の状況下でも
リヨンのお店に来てくれた

日本の皆さんありがとう!

アーティストックなブラリネ



Brand / フィリップ・ベル Country / フランス / リヨン地方モンブリゾン
Chef / フィリップ・ベル氏

2004年にMOFを取得。大手チョコレートメーカーでコンサルタントとして活躍した後、2006年に自身のお店をオープン。自らクーベルチュールを作るなどオリジナリティを追求。研究熱心なシェフとしても知られます。2022年9月にラボから車で10分ぐらいのところにMOFパティシエのブルーノ・モンクディオル氏とのWネームの新店がオープンしたばかり。

円熟&挑戦のベル・ベスト10

見逃せない10粒

ジャスミンとスマイル、シンプルなレのガナッシュ、蜂蜜とタイム、コーヒー、ライム&タイム、苺のパートドフリュイとココナッツなど全10種の多彩な顔ぶれ。

ショコラ アソート (10個入)

4,536円 原産国: フランス WEB



会場にはショコラ、
カラマンシーのディスクも!

ごぶさたミント

薄い円盤型のチョコディスクの真ん中にキャラメルが入っている人気シリーズから今年はミント風味が徐々に登場。以前のミント版より味わいがさらに進化しているそう。

ディスクキャラメル ミント (1箱)

4,104円 原産国: フランス WEB



キャラメルに火入れ
しすぎないのがコツ



自家製ブラリネづくし

ベルさんお気に入りの栗ともみの木の蜂蜜を使った新作ブラリネがイチオシ。そのほかにココナッツ、カレー風味のカシュー、ごま、ピーカンナッツのブラリネ。

ポワット ブラリネ (5個入)

3,348円 原産国: フランス WEB

アーモンドを蜂蜜でキャラメリゼ!



ビューティな新作ブラリネ

自家製のシトロンコンフィとカカオニブのヌガティーンをブラリネの中にイン。ドーム部分はルビーグレープフルーツ&バラの風味。男女をイメージしたデザインだとか。

ブッシュ ブラリネ (2個入)

3,672円 原産国: フランス WEB

「すごく美味しくできたけどこのデザイン・作るの大変なんだよ!」



BERNACHON

胡椒。初めてのクリエーション

とうもろこし♡
「面白いものができたよ」
Byフィリップ

シンプルさを大切に
3種の柑橘



Brand / ベルナシオン Country / フランス / リヨン
Chef / フィリップ・ベルナシオン氏

1953年創業のリヨンの老舗。いち早く「Bean to Bar」に取り組むなどショコラ界では特別な存在として知られるメゾンです。創業当時から中南米のカカオ豆を仕入れ、自社で加工しています。現在、フィリップ氏が3代目。2019年パリにショコラのみのショップをオープン。リヨンの本店もゴールドカラーが輝くお店にリニューアルがされました。

ティムット胡椒、見参!

興味深い味わい♡

Épices Roellinger®さんのエプスリーから取り寄せた胡椒をクリームで抽出してガナッシュに仕上げたノワールのタブレット。香りを残すため粒胡椒をちょっと潰すのがコツ。

タブレット ポワーブルティムット (1枚)

4,536円 原産国:フランス WEB



食感&モロモロユニーク

日本限定板の予定♡

砂糖をキャラメリゼして、グリルしたトウモロコシを投入。チョコレートでブラリネにしてノワールに閉じ込めたタブレット。トウモロコシのツブツブ感をあえて残しました。

タブレット マイス (1枚)

4,428円 原産国:フランス WEB



爽やかトリプル

パンブルームスって
グレープフルーツのこどさ!

パンブルームス、レモン、マンダリンのパートドフリュイをノワールで包んだタブレット。3種の果汁をミックスして柑橘感をシンプルに表現した新作です。

タブレット アグリユム (1枚)

4,428円 原産国:フランス WEB



3段重ねの禁断の園

12種収まる
新柄デザインの箱

レのガナッシュ「パレ アルジャン」、カシューナッツのブラリネのノワールとレ、ピーカンとアーモンドを合わせたノワールとレのブラリネ「ピーカン」が新作。

ショコラアソート キューブ エデン (12個入)

11,556円 原産国:フランス WEB



Franck KESTENER

技を駆使して画期的な
オレンジ風味が完成

新作「ドーム」

サスティナブルなビンボトル

新作サブレは
軽い食感

「今年のタブレット、
かなりおすすめだよ！」

「日本の皆さんのことを
いつも思ってます！」



Brand / フランク・ケストナー Country / フランス / ロレーヌ地方・サルゲミン
Chef / フランク・ケストナー氏

2003年に27歳でMOFを取得。地元サルゲミン村に広大なアトリエ兼ショップを
構えバリのショップと共に2店舗を運営。チャレンジ、進化と深化を続けています。
洗練度を増すボンボンショコラだけでなく毎年発表されるカラフルな新作タブレ
ットはもはや新たなシグニチャー。

発見のある柑橘ボンボン

いろいろなテクスチャーでいろんな柑橘を楽しんで! 柑橘は
コンババ、ライム、パンプルムース、オレンジ、クレモンティ
ーヌの5種。どれも相当に手の込んだ作りになっています。

ショコラ アソート 5P (5個入)

3,240円 原産国: フランス WEB



渾身&入魂の5粒

厳選そばの実のサブレ

ロレーヌ地方の村、素材にこだわる小さな農家のそばの実
を使ったサブレ。SOBAの頭文字「S」の形に切り、キャラ
メリゼしたそばの実をトッピング。裏側にレを貼りました。

サブレ プルターニュ (1瓶)

3,888円 原産国: フランス WEB

日本でお先に! 初出しサブレ



密かに自信作♡

お客さまは
僕の太陽♡

サンシャインな気分

100%ひまわりベースのブラリネにキャラメリゼしたひま
わりの種を加えて香ばしさと楽しい口当たりに。爽やかな
酸味のあるアプリコットのジュレと合わせました。

タブレット アプリコトウルヌソル (1枚)

2,376円 原産国: フランス WEB



とってもグルマン

莓らしさをブッシュ

莓のジュレとヴァニラをアンフュージョンさせたレのガナ
ッシュを2層に。コーティングはベネズエラ産70%のノワ
ール。さらに莓感が楽しめる1枚になりました。

タブレット ヴァニニュー フレーズ (1枚)

2,376円 原産国: フランス WEB



さらに進化!

Olivier VIDAL



オセールの街の象徴=時計台を
テーマにしたオール新作ボンボン

1, 2, 3!

ぶどうが香る

「それぞれ
違うベリーと
合わせたよ」

ブルゴーニュの
銘酒を使って

美味トリュフ♡



Brand / オリヴィエ・ヴィダル Country / フランス / ブルゴーニュ地方 オセール
Chef / オリヴィエ・ヴィダル氏

2007年にMOFを取得し、2012年にオセールにお店をオープン。2018年に本店から80km離れたソンスに開いた2号店も4年目を迎えますます快調。ブルゴーニュの伝統、味覚の感性とロジックを掛け合わせた繊細なショコラに「天才」との呼び声も高いシェフ。日本大好き!!です。

オセール&日本への愛

ヴィダルさんのアイデンティティが詰まったBOX。特におすすめはマールドブルゴーニュや赤ワインのガナッシュ。その他、フルーツを使った粒やブラリネなども。渾身の新作10種。

トゥールドゥ ロルロージュ (10個入)

4,968円 原産国:フランス WEB



「日本に新作を届けたくて!」

愛飲のお酒をテーマに

ブルゴーニュ地方でよく飲まれる甘口ワイン=ラタフィアが主役の2種のボンボン。紫はマールドブルゴーニュのジュレを加えたもの、赤はキャラメルにマール酒をプラス。

ベルルドー (9個入)

4,536円 原産国:フランス WEB



「冷やして食前酒にしてるよ♡」

新登場! さすがのサブレ

アーモンドパウダー入りのサブレ生地で、自家製のヘーゼルナッツのパータタルティネをサンドしました。チョコレート感強めのタルティネがいい仕事しています。

サブレ パータタルティネ (1箱)

4,968円 原産国:フランス WEB



生地とタルティネの
絶妙バランス!

日本初お目見えのマカロン

地元で飛ぶように売られているマカロンを今回、日本で初出し。生クリーム代わりにフルーツを使ったフランボワーズ、サクランボ、キャラメルバター、ショコラガナッシュの4種。

マカロン4P (4個入)

2,592円 原産国:フランス



人気の秘密
がわかる~



Christian CAMPRINI

日本のために
クリエイションした
ハーブとフルーツ集

カンプリニさんのオリジナル
クーベルチュール70%を使用

「サロン・デュ・ショコラ東京は特別
な場所。早く皆さんに会いたいです」

自らのルーツである
「イタリア」をテーマに



Brand / クリスチャン・カンプリニ Country / フランス / ヴァルポニス
Chef / クリスチャン・カンプリニ氏

2004年にMOFを取得。コートダジュールの3つ星レストランでシェフパティシエを務めた後、2012年に店舗、2015年に広大なラボをオープン。一流ホテルやレストランにもショコラを卸しています。2019年にカンヌに新店も開設。南仏らしいショコラで毎回大人気。創造する時間がもっと欲しい!と語る58歳。永遠の柑橘の貴公子!

新アイデア満載

ハーブとフルーツの掛け算

タイム、ローズマリー、バジリコのハーブ3種と、レモン、マンダリン、オレンジのフルーツ3種を掛け合わせた計9種のガナッシュ。完成度がとても高いとMバイヤーの弁。

ポワット アグリユム ソントウール ドゥ プロヴァンス (9個入)

4,320円 原産国: フランス WEB

「ありがとう」の気持ちを乗せて

イタリアな僕を表現

イタリアをテーマにした9粒。カプチーノ、ティラミスはレトノワールあり。ピエモンテ産のヘーゼルナッツのジャンドゥージャ、リモンチェロを使った粒などピバ・イタリア祭り。

ポワット サヴール イタリアニス (9個入)

4,320円 原産国: フランス WEB

「イタリア語も話せるよ!」

盤石のトリュフ

中身はモンタン産のレモン果汁を加えたヘーゼルナッツペーストが入っている柔らかなガナッシュ。外はカリッとした食感のレのチョコレート。柑橘の魅力が活かされたトリュフ。

パロタントリュフ ノワゼット シトロ (1箱)

3,672円 原産国: フランス WEB

お店でも
爆売れの
ショコラ

これぞ「幸せ」のひとつ箱

3種in BOXは初♡

オレンジ、レモン、マンダリン。毎年人気の定番コンフィを3種味わえる嬉しいBOX。自家製のコンフィをミキサーにかけてまろやかな味わいにするのがカンプリニ風。

コンフィ アグリユム メランジェ (1箱)

4,104円 原産国: フランス WEB



Laurent Le Daniel

リシュース=美食家をうならせる!

バターたっぷりの
焼き菓子も得意技♡

クラランレ!

マディック・
ドルチェ!

マディック・
フラン
ボワーズ!

ゲランド!



Brand / ローランル ダニエル Country / フランス / レンヌ

Chef / ローランル ダニエル氏

1997年にMOFを取得。1998年に故郷のブルターニュに1号店をオープン。2004年にル レ デセルのメンバーに選出され、その後レンヌ市内に5店舗を展開。フランス洋菓子協会、MOF選出委員会の会長も務め、2022年にはフランス国家功労勲章シュバリエが与えられました。

ダニエル一番人気スイーツ

ボルディエ社の発酵バターをたっぷり入れて焼き上げたガレットブルトンにレトノワールをコーティング。開業当時のレシピは大人から子供まで愛されています。

リシュース10袋 (20個入)

3,888円 原産国:フランス WEB

ラム酒の香りがアクセント



ブルターニュの名物を堪能

砕いたクレープとアーモンドを混ぜた自家製ヘーゼルナッツブラリネをレドで包んだ「クララン」。柔らかな塩バターキャラメルをブロンドチョコで包んだ「マディック」。

クララン&マディック (16個入)

3,996円 原産国:フランス WEB

1箱で2種食べたい!
にお応え!



哲学&美学が詰まっている

自家製のブラリネ、フルーツのガナッシュ、キャラメル。ジャンドウージャ&ヌガティース、そばの実やペルー50%、75%のガナッシュなどお店で人気&厳選の9種が集合。

ショコラアソート (9個入)

3,996円 原産国:フランス WEB

全28種の粒の
中からセレクト



素材の味が活かしている!

手が止まらないし

ひと口サイズのサブレブルトン、ガトーブルトンキャラメル、リシュース。3種類のブルターニュ菓子を詰め合わせた一缶。焼き菓子がお好きな方にぜひおすすめしたい!

スペシャリティ アソート (1缶)

4,968円 原産国:フランス WEB

ボルディエバター使用



TOURBILLON BY YANN BRYS



お店を代表する
ガナッシュ「トゥルビヨン」

アプリコットのパートと
バジル&ライム。

とっても
柔らかくて
フルーティー
なキャラメル

サヴォア地方粒

ブルターニュ地方粒

発見の旅を楽しんで!

渦巻きサブレは
悩み多き世界を救う!



Brand / トゥルビヨンバイ ヤン ブリス
Country / フランス / ソレ=シャルトルー Chef / ヤン・ブリス氏

2011年にMOFを取得。パリのダロワイヨや有名ホテルを経て、2018年5月、パリ郊外にブティックをオープン。トゥルビヨンとは「渦巻き」のことで、今や誰もが知る製菓技法。ブリス氏がMOFの試験など節目の度に渦巻きデザインを用いたことから名づけられています。2022年にサン=ルイ島に2号店をオープンしました。

フランス全土を旅するBOX

ブルターニュ地方はソバの実、バスク地方はエスプレット唐辛子、サヴォワ地方はシャルトリューズというお酒、北フランス地方はチコリなど。フランス各地方の素材を使った新作集。

アソート ラップワット マルクルドゥ フランス (7個入)

3,348円 原産国:フランス WEB



6地方の6種と、シグネチャー粒

優しさに
包まれる♡

新作キャラメル・ボックス

ヘーゼルナッツ、フランボワーズ、マンダリン、エキゾチックフルーツ、バナナ、洋ナシのキャラメルを入れた6種のショコラ。甘さよりもフルーティーさをしっかり前面に。

ポワットキャラメル トンドル (6個入)

3,132円 原産国:フランス WEB



引き出しの多さに改めて脱帽!

大好きな素材をチョイス

ココナッツ、フランボワーズ、ブラックティー、カシューナッツ、ヒマワリの種、ごまなど。シェフのお気に入り素材を使ったブラリネやガナッシュなど12種の詰め合わせ。

ショコラ アソート 12P (12個入)

4,968円 原産国:フランス WEB



ぐるぐる美味しさ駆け巡る

渦巻き型のショコラ&サブレ

サブレの上の渦巻きショコラの中には、シナモン風味のリンゴ&洋梨のパートドフリュイ、苺のパートドフリュイ、アーモンドのブラリネ、アーモンドのスベキュロス。

サブレットゥルビヨン 8P (8個入)

2,700円 原産国:フランス WEB

4種の味わい



Quentin BAILLY



Brand / カンタン・バイイ Country / フランス / リール
Chef / カンタン・バイイ氏

フランス北部のリール出身。パリでMOFパン職人の店や3つ星ホテルで修業。2013年にクープ・デュ・モンドで優勝を飾り、2017年に満を持してお店をオープン。同年にサロン・デュ・ショコラ パリで新人賞、C.C.Cで金賞の快挙。いつも明るくほがらか。地元愛と遊び心にあふれたシェフです。

同素材で異なる2層

1つの素材で2つのテクスチャーを楽しむ趣向。苺、フランボワーズ、洋梨、エキゾチックフルーツ、ヴァニラ、桃。そのキャラメルとガナッシュを作り2層にした6種のボンボン。

ショコラアソート 6P (6個入)

3,024円 原産国: フランス WEB

なるほどの新アイデア



ねっとり系食感の新作

はちみつ風味のフロランタンのようなアーモンドのヌガティーンヌを、ミルクチョコレートでコーティングしました。フランスの伝統的な焼菓子をバイイ氏流にアレンジ。

フロランティーヌ (1箱)

3,780円 原産国: フランス WEB

薄い板チョコをオン



盤石の組み合わせ

ラム酒でフランベしたバナナを使ったキャラメルと、ヴァニラ風味ののガナッシュを2層にしてノワールでコーティング。レンガ型タブレットの新作。

タブレット バナヌ (1枚)

2,700円 原産国: フランス WEB

愛しの
チョコ
バナナ♡



トリュフの新顔

パッションとマンゴー風味のキャラメルをホワイトチョコレートで包んで、ココナッツをトッピングした新作トリュフ。会場にはキャラメルをレで包んだ定番トリュフもあり。

トリュフココ (9個入)

3,996円 原産国: フランス WEB

フルーティな酸味がいい!



とろ〜りとろけるキャラメル感♡

ONE風味で、
TWOテクスチャー♡

フロランタン!

QB FRANCE
のロゴ入り!

キャラメル&
ガナッシュの
2層の新作

Alban GUILMET



鉄板のサブレ

りんごのジュースとお酒

ヘーゼルナッツの「クールディイタリー」はギルメ氏のイチ推し

トンカ

バイキングの盾

ビターなハイチ

ノルマンディーの魅力をもっと皆さんにもぜひ発見して欲しい!



Brand / アルバン・ギルメ Country / フランス / ノルマンディー
Chef / アルバン・ギルメ氏

ノルマンディーのカーン出身。「フォション」「ピエール・エルメ」にも在籍し、2011年に地元にお店をオープン。2013年ルレ・デセール会員に。現在3店舗を構え、広大な1000㎡ラボ&ブティックにはパティスリーとショコラそれぞれのお店があります。

ギルメのキメ手

2段のBOXだよ

ギルメさんの気合を感じる今おすすめ8種をアソート。シェフが大好きなヘーゼルナッツを活かしたブラリネや、キャラメル、ヴァニラ風味のトンカ豆のガナッシュなど多彩な顔ぶれ。

ショコラアソート ミニ ポワット (8個入)

2,592円 原産国: フランス WEB

8個入ってるよ!

ももとは日本のために作ったもの

ノルマンディー感全開で

アーモンド&ヘーゼルのブラリネをサブレに入れ、その上に地元産のアイスシード&りんごジュースのコンフィを乗せてショコラでコーティング。レトノワールの2種があります。

カリボム (9個入)

4,428円 原産国: フランス WEB

娘さんは日本の海賊アニメ大好き!

いま定番アイテム♡

新風味もプラス! 海賊気分で!

ノワールにキャラメル、ブロンズにフランポワーズジュレ。レにヘーゼルのブラリネ、ホワイトにヴァニラガナッシュ。円形のチョコの中にフィリングを隠した人気ショコラ。

レブクリエ ヴィキング (15枚入)

4,536円 原産国: フランス WEB

老若男女に人気

ノルマンディー土産にする人多し

欲望を満たします

下にサブレプルトン、上にはキャラメリゼした香ばしいアーモンドとブラリネをのせてショコラでコーティング。美味しい要素がたくさん詰まった贅沢なサブレです。

サブレ キャラメル アマンド (1箱)

4,860円 原産国: フランス WEB

はっきり言って自信あり!

LES SECRETS DE NOS VERGERS

「美味しさの中にある
ファミリーや仲間の生産者
の温かさを感じてね!」

「サブレは昔から大好き!
シンプルに美味しいサブレを
皆さんに届けたい!」

大地へのリスペクト

卵は実家の
農家、バターは
コリーヌさんや
クリストフさん...

「ヘーゼルナッツ畑にいつもいるよ」

ヘーゼルナッツへのこだわりもハンパなし!!



Brand / レスクレ ドゥ ノ ヴェルジェ Country / フランス / ノルマンディー地方
Chef / マキシム・フレデリック氏

ノルマンディー出身。2020年にパティシエに就任した5つ星ホテル「シュヴァール・ブラン」内のレストラン「ブレニチュード」は2022年にミシュランで3つ星を獲得。ノルマンディー地方で家族が育てる乳牛や鶏や卵などの素材を中心に、真面目な生産者との緊密な関係の中で、シンプルな美味しさを追求しています。

ヘーゼルナッツ畑を感じて

サロン・デュ・ショコラ東京は僕にとって楽しい冒険!

シェフ自ら吟味した実がしっかりしていて香り高いポエテッド品種のヘーゼルナッツをキャラメリゼ。ニコラ・ベルジェ氏のミルクチョコレートでコーティングしました。

ノワゼット オンロベ (140g)

4,536円 原産国: フランス WEB

コーヒーや
お茶のおともに

まるで畑にいたい!



ヘーゼルナッツ型タブレット

中身は南フランスで栽培されたヘーゼルナッツをベースにしたジャンドウージャと、シェフのご家族が育てる牛のミルクを使った濃厚なキャラメル。アクセントはカカオのサブレ。

タブレット ノートル スクレ (215g/11個)

7,776円 原産国: フランス WEB

木から採れた
ヘーゼルナッツ
そのものをイメージ

楽しくシェアして食べてね!



ナッツの魅力を挟んだ旨サブレ

ヘーゼルナッツを石臼で挽いて滑らかにしたものに、ミルクチョコレートを加えた自家製のジャンドウージャを、マカロンのように絞って焼いたサブレでサンドしました。

サブレ スピリッツ (1箱)

4,320円 原産国: フランス WEB

ほどよい塩気



昔からみんな大好き!

チョコレート風味がうれしいマーブル調のサブレ。卵、小麦粉、バターなどの素材はすべて生産者の顔がわかるものを使用。基本的なレシピでシンプルに仕上げました。

サブレ ディアモン (1箱)

4,320円 原産国: フランス WEB

深いサブレ
愛を感じる~



※パッケージデザインが写真と異なる場合がございます。

Patrick ROGER

断層のように、段差をつけて
並べられたボンボンショコラ。

詰め合わせ方も、
アーティスティック

底一面には薄いタブレットが
敷き詰められています

食べるのがもったいない!

スフェール=ドーム型の粒の
美しさは何度でも一目ボレ♡



Brand / パトリック・ロジェ Country / フランス / パリ
Chef / パトリック・ロジェ氏

2000年にMOFを取得。数々の受賞歴を誇りC.C.C.でも輝かしい存在感を放っています。2018年のルレ・デセールの表彰でベストショコラティエに。同年、フランスの最高勲章として知られるレジオンドヌール受勲も大きなニュースになりました。現在フランスで9店舗を展開しています。

語り継がれるアマゾン

ライムのキャラメル入りの緑色の「アマゾン」は、ロジェ氏がMOF試験の時に作りセンセーショナルを起こした有名粒。ほかに桃キャラメル×甘草、蜂蜜のガナッシュの全3種。

クールール カラー (9個入)

9,720円 原産国: フランス WEB

PAT
RICK
RO
GER



審査員をうならせた
伝説のショコラ

きらめく代表作4種

ヘーゼルナッツを使ったサクサク感のあるブラリネ「デジュール」のほか、65%のナチュラルガナッシュ、蜂蜜のガナッシュ、レモンガラス&ペパーミントのガナッシュ。

アペイユ (16個入)

9,936円 原産国: フランス WEB

才能とはこういうこと

PAT
RICK
RO
GER



ずらり圧巻の作品集

「キューブレ」「アンスタブレ」などのブラリネや「アンバンジェ」「カトマンドウ」などのガナッシュ、さらにパートダイヤモンドや半球体のキャラメルまで。全10種にプレートのショコラも。

アソート BR6 (34個入)

18,198円 原産国: フランス WEB

ファン垂涎! キュン降臨!

PAT
RICK
RO
GER



沼落ち、确实

16個入りアソートのコンパクト版。魅惑のロジェ・ワールドに足を踏み入れたい! という方にオススメの代表作4種入りBOX。さあ一緒に、抜け出せないロジェ沼へ。

ショコラ アソート 4P (4個入)

3,672円 原産国: フランス WEB

気軽には誘えないわ〜♡

PAT
RICK
RO
GER



pâtisserie Sadaharu AOKI paris



Brand / パティスリー・サダハル・アオキ・パリ Country / フランス / パリ
Chef / サダハル アオキ氏

1968年名古屋生まれ。1998年にパリにアトリエを開設。2007年にルレ・デセール
のメンバーに選出。2011年にフランス最優秀パティシエ、農林水産省 料理マ
スターへの選出、パリ市庁賞を受賞。2018年C.C.C.で5年連続の最高位を獲得。世
界で最も注目される日本人パティシエのひとり。

広がるフリユイ・ワールド

果実感、やっぱり凄っ!!

ビターな味わいと果実の酸味や香りがリアージュ。パート
ドフリユイにショコラノールをコートした新作「ショコラ
オフリユイ」が5種×3粒。「パートドフリユイ」も5種×2粒。

ショコラ オフリユイ (25粒入)

3,348円 原産国: 日本 WEB



果実とお茶がテーマの2023

新作「ミルティエーユアールグレイ」「テジャスマン」「ミエル
シトロンコンフィ」の3粒にC.C.C.最高位を受賞した「ブラリ
ネオレ」と「パッション」、人気の「フィグ」を詰め合わせ。

AOKI 2023 (6粒入)

3,348円 原産国: フランス WEB

アオキの「今!」をご披露



素材への
愛を感じて♡

繊細技法が光る

新作の「フレーズ ヴァニエーユ」「キャラメル ラム」「ミュ
ール」のほか「ビスタッシュ」や「ユズ ブラリネ」「カフェ
ノワ」「アールグレイ」などバラエティ豊かな12種のカレ。

ショコラカレ 12P (12粒入)

6,480円 原産国: フランス WEB

カレ=正方形



食感&美味にショック!

エシレバターを使った香り豊かなサプレショコラにミルク
チョコと抹茶チョコを合わせました。薄めのサプレのほろ
ほろっと崩れる食感とショコラの口どけが絶妙です。

サプレ ショック ショコラ セット (5枚入)

2,484円 原産国: フランス WEB

冷やすとGOOD!



Lilian Bonnefoi

アフターシリーズ。
新粒見参!

莓タルトの
イメージで作った一枚

リリアン
溺愛サンド

[パッションとエビスの
ガナッシュがおすすめだよ]



明るいお人柄! 常に前向き!



Brand / リリアン・ボンヌフォア

Country / フランス / アンティープ Chef / リリアン・ボンヌフォア氏

世界最高峰のリゾートホテル「オテル・デュ・キャップ エデン=ロック」のエグゼクティブパティスリーシェフも兼任。2015年アンティープに自身のプティックをオープン。2018年には2号店をオープン。2022年3月ミシュランのパスシオンデセール賞受賞。ホテルとお店で多忙な毎日。

レモン、胡椒、オリーブなど

想いを馳せた9つのストーリー

影響を受けたもの、過去、地元、クリスマスのイメージなど。多岐にわたるリリアン氏の想いを形にした9種のボンボン。生産者限定のアーモンドを使ったブラリネも。

ショコラ アソート 9P (9個入)

5,184円 原産国: フランス WEB

経験がなせる
多彩な味わい

愛され続ける
ロングセラー

言わずと知れた傑作

人気のアフターシリーズ。オレンジヴァニラ、新作のピーチバーベナ、フィグブラリネ、グリオットのジュレ&桜ティーのガナッシュの4種が2粒ずつ入っています。

コフレ アフター (8個入)

4,860円 原産国: フランス WEB



リリアンさんのお気に入り

ノワールコートにはキャラメル、レはモントン産レモンのキャラメルを、丸くカットしたビスキュイ生地に挟んでいます。サロンドテのある広場の名前を付けました。

ポワット プティサフ (6個入)

4,644円 原産国: フランス WEB

進化した一品。
さらに進化する予定♡



繊細に重ねた3層

上の層に莓のジュレ、真ん中はヴァニラ風味のギモーヴ、下の層はアーモンドサブレ。3つのテクスチャーと味わいを重ねた莓タルトのような華やかタブレットです。

タブレット ファゾン タルト フレーズ (1枚)

2,916円 原産国: フランス WEB



Le Bristol Paris

ライム&生姜
風味のパート
ドフリユイと
ガナッシュ

シガーで
スモークした
ガナッシュ

キューバ
&タイム

ヴァニラ感満載



Brand / ル ブリストール パリ

Country / フランス / パリ Chef / ジョアン・ジャケティ氏

1925年に創業したパリ8区の5つ星ホテルで、グルマンが集うレストランも3つ星を獲得。2021年にそれまでショコラ部門のスーシェフだったジャケティ氏が新シェフに就任。MOFに挑戦するなど、さらにクオリティの高いショコラ作りと積極的なクリエーティブを見せています。

今年はホテルのレストラン「エビキュール」
デセール部門シェフ=田中優さんとのコラ
ボレーションがものすごいこと!

語りつくせない4粒

田中さんの繊細なデセールのなかから4種を厳選。二人で意見交換を密にしながらショコラにしたという実験的&創造的な4種。とくに香りを意識したという渾身の新作集。

ショコラアソート エビキュール (4個入)

3,240円 原産国: フランス WEB



カフェで優雅にお茶気分

エレガントに食したい

ホテルのカフェでのお菓子&ティータイムをイメージした人気アソート。「オレンジタルト」と「モンブラン」の新作2粒が加わり6粒入りにパワーアップしました。

ショコラアソート ティータイム アット ザ ブリストール (6個入)

5,400円 原産国: フランス WEB



モンブランは
4年がかりで完成

リッチな誘惑タブレット

ラム酒を香らせた栗のガナッシュの上にカシスのパートドフリユイ。その上に栗のペースト&クリームとバターを合わせた層。3層仕立ての贅沢なタブレットです。

タブレット ル ブリストール パリ モンブラン (1枚)

4,320円 原産国: フランス WEB



新作の
3層!

コロボなサブレ

夢とロマンのカシスマロン♡

そそる新作サブレ

ココナッツ風味のサブレの上にエキゾチックフルーツのパートドフリユイを合わせ、ココナッツとライムのゼストをトッピング。サブレ部分は田中シェフが作りました。

サブレ エキゾチック (1箱)

5,724円 原産国: フランス WEB

バター
たっぷりの生地



Nicolas BERNARDÉ

いよっ!人気者!



フルーツ・タワーだよ!



花の香りをテーマに



フランボワーズ



レモングラス



コンパヴァ



フィグ



お待ちかねのブラリネ



Brand / ニコラ・ベルナルデ

Country / フランス / パリ郊外 Chef / ニコラ・ベルナルデ氏



1966年生まれ。2004年にMOFを取得。2005年のワールド・グルメ・サミットでは世界最高シェフの一人に選出。コルドンブルーパリ本校や、日本での菓子学校で講師の経験もあり。2011年パリ郊外にラボ兼ショップをオープン。女性ファンを魅了するダンディで優しい雰囲気も素敵です♡

「去年はカカオを見にカメルーンに行ったよ」

フルーツと日本に愛を込めて

フルーツをテーマにしたガナッシュ集。カシス、パッションフルーツ、フランボワーズ、クンババ、レモングラス。本国の定番果実とは違う日本のファンのために作った新作。

コフレ ショコラ フリュイ (6個入)

3,780円 原産国:フランス WEB

「早く皆さんと
会いたいなあ」



花々の香りをテーマに

オレンジのゼスト&オレンジフラワーウォーター、フランボワーズ&カシス、桜ティー、ニワトコの花などのブレンド茶、ミント、ダマスのバラ。かぐわしい6種をアソート。

コフレ クドゥクール フローラル (6個入)

3,780円 原産国:フランス WEB

ベルナルデさんからの花束だ♡



反響がスゴかったもので

昨年のブラリネが大好評だったので今年もブラリネが主役のBOXを作ってくれました。そばの実、ココナッツ、アーモンドのブラリネにジャンドゥージャやロシェなども。

コフレ ベストオフ ブラリネ (6個入)

3,780円 原産国:フランス WEB

ミスター・
ブラリネと呼んで!

大人気サブレ



エブリバディ大好き!

たっぷりのバターとヘーゼルナッツを入れて焼き上げたサブレ生地と、ミルクチョコレートとドッキングさせました。サブレとチョコは半分半分の比率。食べ応えのあるサイズ。

プチNB (9個入)

5,940円 原産国:フランス WEB

「名刺の代わりにこれ出すよ」



Yvan CHEVALIER

ブラリネ
サラザン

どの♡が一番
お気に入り?

キャラメル
ガナッシュ

ブラリネ
ノワゼット

NEW!
ブラリネマイス

NEW!
ガナッシュ
ラクテ

Brand / イヴァン・シュヴァリエ Country / フランス / レンヌ

Chef / イヴァン・シュヴァリエ氏



2019年に若干28歳でMOFショコラティエを取得。ヴァンサン・ゲルレ氏のもとで長年勤めたのちMOFの試験に挑戦し、一発合格した実力派。2021年に美食の街レンヌにプティックをオープン。ナチュラルで洗練されたブランドとして若い世代を牽引しつつ、ショコラに対するひたむきでまっすぐな愛情が伝わってくるシェフです。

甘美な世界に浸らせて♡

東京限定のプロンドの♡粒はブラリネサラザン。ガナッシュジャンジャンブルシトロンはバキッと目が醒めるような爽やかな味わいのひと粒。新作も愉しめるスイートなアソート。

ショコラアソート8P (Blond) (8個入)

4,320円 原産国:フランス WEB 東京限定

蕎麦の実のブラリネ♡



今年も目が
離せない



艶めきをまとったひと箱

大人かわいいハートの粒たちはそれぞれどんな味か、新作のパッションフルーツやココナッツはどんな食感か、ひと粒ずつ大事に確かめながら味わいたいBOXです。

ショコラアソート16P (16個入)

7,560円 原産国:フランス WEB

ショコラ愛炸裂



リピート必至です

ステキな箱の中身は濃厚なナッツの味わいが楽しいブラリネバー。食感も風味も気軽に片手でカジュアルに楽しめ、あっという間に1本食べてしまいそう。

ショコラバー セット (2本入)

3,024円 原産国:フランス WEB

まるでコスメ?



ノワール&レ

ゼロウェイストのケーキ

メレンゲと自家製のシトロンコンフィを生地に混ぜて焼き上げたケーキ。シトロンのシロップをかけてコンフィとパートドフリユイもトッピング。シトロンを丸ごと愉しんで。

ガトー ボヤージュ シトロン (1本)

5,400円 原産国:フランス

まるごとシトロン



Alexia Santini

島の先人たちの努力で柑橘栽培が盛んになったというコルシカ。忘れちゃいけない!

コンフィ職人のお父さまも、アレクシアさんをサポート

こちらも柑橘♡

オレンジ

クレモン
ティヌス

レモン

ポムロ



Brand / アレクシア・サンティニ Country / フランス / コルシカ島
Chef / アレクシア・サンティニ氏

フランス・コルシカ島の女性ショコラティエ。1985年の創業以来、クオリティの高いコンフィを作り出す著名な職人である父とともに、内陸部のソヴェリアで創作活動に取り組んでいます。柑橘やハーブ、蜂蜜などさまざまな素材に恵まれた美しい島の独特の空気感と素材感を感じさせてくれるクリエイションが特徴。

娘と父の絆のショコラ

コルシカ島が誇る柑橘をペーストにしてアーモンドのブラリネと組み合わせた4種。「サンシルヴェストル」という名前はアレクシアさんのお父さまのコンフィズリー店の名前。

ショコラアソート 4P サンシルヴェストル (4個入)

1,728円 原産国:フランス WEB

情に厚い島



おもてなしの島

甘酸っぱさの違い

島の柑橘バラエティー

オレンジやシトロンのブラリネや、柑橘のコンフィとガナッシュの2層、柑橘のペーストとガナッシュの2層など。コルシカの柑橘をたっぷり楽しみたい方におすすめの9種。

ショコラアソート 9P テールダグリユム (9個入)

3,672円 原産国:フランス WEB

質感の違い堪能♡



食感も味わいも違う

例えばポムロは樹上で完熟させて一番熟した時に収穫。オレンジもレモンも最適の収穫方法と時期を選んで慎重にコンフィに。それをショコラで包みました。

オランジェット (1袋)、シトロネット (1袋)、
パンブルムセット (1袋)

各3,132円 原産国:フランス WEB

ピンクの布袋!

こだわりコンフィ
はもちろん父上製



島の香りを感じて欲しくて

コルシカの香りを纏ったハーブのトリュフ2種を詰め合わせました。料理によく使われるスパイシーな「ネビタ」と、化粧品などでもおなじみのまろやかな「イモータル」。

トリュフ ネビタ エイモータル (1箱)

3,780円 原産国:フランス

島の花の
エキスを抽出



Bruno Le Derf

カクテル・パーティ

チーム・ガナッシュ!

2層のデュオ・キャラメル軍団

新作
カフェ

孤高の味わい。
ゴッドファーザー

新作!
フィグとポム!



Brand / ブルーノ ルデルフ Country / フランス / ブルターニュ地方・ヴィトレ
Chef / ブルーノ ルデルフ氏

15才から製菓を学び、ストラスブールの「ネゲル」ブリュッセルの「マイユ」などの名店でキャリアを積んだ後「ル・コルドン・ブルー日本校」のテクニカルディレクターとして活躍。2007年にMOF取得。2012年ブルターニュ地方のヴィトレにショコラトリーをオープン。現在、7店舗を展開中。

熱愛ガナッシュづくし

リクエストの声にお応え!

ポム、フィグ、トラディショナルミルク、トラディショナルビターの4種は新作。ポルディエバターを使ったキャラメルガナッシュ2種に定番の抹茶とシトロンをアソート。

ガナッシュセレクション (8個入)

3,564円 原産国:フランス WEB 東京限定



ますます人気のカクテル

アマレットとウイスキーを使った新作「ゴッドファーザー」や一番人気の「ラムレーズン」はノワールとレをご用意。他「コスモポリタン」など全5種のガナッシュ。

ショコラカクテル (8個入)

3,564円 原産国:フランス WEB

フルーツ
×
リキュール



ますます広がるデュオ

ポルディエバターを使ったキャラメルとガナッシュやブラリネを2層にした人気シリーズ。新作「デュオキャラメル カフェ」はコーヒーマルクキャラメルとミルクガナッシュの2層。

デュオキャラメル (5個入)

2,268円 原産国:フランス WEB

絶妙なハマり方♡

ぎっしり18種類!

ブルーノ・フェス開催

異なる食感と風味が味わえるブラリネは6種。新作を加えたなめらかなガナッシュ6種、デュオキャラメルシリーズ4種、カクテルシリーズ2種。様々な味を楽しめる贅沢アソート。

ショコラセレクション18 (18個入)

7,776円 原産国:フランス WEB

3段の引き出し型BOX



PAUL OCCHIPINTI

「ニコ エレ ショコラ」のシェフが
自身の名前を冠したブランドで新たな旅立ち

トッピングが
楽しい板3種と

プラリネの
板3種

アーモンドは、生産者
エルベ・ロジエさん作



Brand / ポール・オキパンティ Country / フランス / モンドリュール
Chef / ポール・オキパンティ

2019年に20代の若さでMOFを取得。自らが惚れ込んだ「顔の見える生産者」の素材を使ったタブレットチョコレートの制作に取り組んでいます。現在は、ショコラアドバイザーなどもしながら、子育てを楽しみ、自分らしさを追求しながら、ひとり自宅の庭にあるラボで丁寧にひとつひとつのショコラと向き合っています。

「マイベースに作れるからいいね」

オトナ仕様にしてくて

砂糖とシロップ、生のアーモンドにじっくりと熱を入れ、ベトナム産のスモーキーなカカオを合わせたタブレット。

タブレット ベトナム 70% -プロヴァンス・ボヴェラ アマンド (1枚)

3,132円 原産国：フランス WEB

アーモンドの薄皮も入れたよ

次々に多彩な味わい

エクアドル49%の板にソリエス産フィグ、アーモンド、ヘーゼル、コルシカ産オレンジ、レーズンの華やかトッピング。

タブレット エクアドル49% メランジュ グルマン (1枚)

3,132円 原産国：フランス WEB

AOPフィグをドライに

食べ応えありです

エクアドルの49%に、しっかりと火を通して仕上げたヘーゼルナッツをガッツリのせました。

タブレット ノワゼット デュ ガール エクアドルレ49% (1枚)

3,132円 原産国：フランス WEB

マルティネさんのヘーゼルナッツ

らしさって大切♡

これぞフランス

タブレット プラリネ フランセ アマンド ドゥ プロヴァンス エノワゼット デュ ガール 70% (1枚)

3,456円 原産国：フランス WEB

エクアドルの49%

グルマンなプラリネ

タブレット プラリネ ノワゼット デュ ガール レ49% (1枚)

3,456円 原産国：フランス WEB

キミの好きな甘さだよ♡

酸味&塩味! 個性派ミルク

タブレット プラリネ クルジュ エペルー レ60% (1枚)

3,132円 原産国：フランス WEB





中はブラリネ。

♡の星からやってきた宇宙船にも見えるタブレット

墨色の飛沫柄はブラリネのボンボン



「ガナッシュの新作3粒は、日本の皆さんのために作ったよ!」



Brand / ショコオキャレ Country / フランス / パリ
Chef / ジャン=ピエール・ロドリゲス氏

「ピエール・エルメ」や「パトリック・ロジェ」など数々の名店で修業。「レクレール・ドゥ・ジュニ」の責任者を務めたのち2017年にパリ14区にお店をオープン。2018年に「パリの15人のショコラティエ」に選出。キューブ型のショコラはシェフのシグニチャー。2021年にお店を華やかにリニューアルしました。

3種の粒がNEWエントリー

もみの木の蜂蜜を使ったノワールのガナッシュ。カシスとスマイルのケーキをイメージしたレのガナッシュ。生姜とレモングラスを組み合わせたノワールのガナッシュの3種は新作。

ショコラアソート キャラメル エ ガナッシュ (9個入)

3,780円 原産国: フランス WEB

マニアックな素材も多いのがロドリゲス氏の特徴

リピーターが続々と!

ブラリネ9種を詰め合わせた毎年人気のBOXです。「ノワゼットビスキュイ」「カフェ ノワゼット」「アマンド スガティーン」の3粒が新しいクリエーションとして登場。

ショコラアソート ブラリネ (9個入)

3,564円 原産国: フランス WEB

シェフの「推しBOX」

世界を制してみない?

ガナッシュ、キャラメル、中身が2層のタイプ、ブラリネといったさまざまなテクスチャーを楽しめるアソート。キューブの中で繰り広げられるロドリゲスワールドをご堪能あれ。

ショコラボックス クヴェルト 4²アソート (16個入)

5,400円 原産国: フランス WEB

シュトルーゼルはサブレ生地みたいな感じ

タブレットも個人的

左の♡はグリヨット&レモンのパードフリユイとシリアル
のブラリネの2層のレ。右の♡は塩気のあるシュトルーゼル
をミックスしたバニラ風味のピーカンナッツブラリネ。

左: タブレット グリヨット シトロンエブラリネ ミュルティセリアル (1枚)

右: タブレット ヴァニーユ ベカン (1枚)

各**3,024円** 原産国: フランス WEB

ガナッシュとキャラメルを閉じ込めた粒。全9種



Frédéric HAWECKER

今年で日本のサロン・
デュ・ショコラに参加10年!!

メルシー! 日本の皆さん!
「みんなが喜んでくれそうな
ものをチョイスしたよ」

苺風味のサブレ



なんとトレイまでショコラ!

2022年9月に開店20周年!



Brand / フレデリック・アヴェッカー
Country / フランス / シャトールナー Chef / フレデリック・アヴェッカー氏

心から愛する地元=プロヴァンスの文化や風土を盛り込んだショコラが人気。2002年に独立し2011年にMOFを取得。2018年にはMOFの試験問題を考える役割も担っています。長く料理学校の講師も務め、彼のテクニックに学ぶ人も多くか。素材への探求心もますます深まり、さらにプロヴァンス愛に燃えています!

ハートの粒から食べてね♡

ピエモンテ産のヘーゼルナッツやトウモロコシなどの多彩なブラリネや、蜂蜜やスパイスティーを使ったガナッシュなど、溢れるようなありがとう!を込めた9種のボンボン。

ショコラアソート メルシー (9個入)

4,968円 原産国:フランス WEB

転写プリント
に粒の名前!



オリーブ畑通いは
シェフの日常

オリーブオイルへの熱き想い

クリームとバター代わりにオリーブオイルを使ったシリーズの新作。オレンジマーメレードのジュレとオレンジのガナッシュの粒は新作。レモン&バジリコ、苺ミントなども。

コフレユイル・ド・オリーブ ヌーヴェル (8個入)

4,320円 原産国:フランス WEB

アロマ感と
優しい味わい



ご近所の朝採れイチゴ

ハート型サブレ第3弾

アーモンドとヘーゼルナッツのサブレを砕いて、自家製の苺風味のホワイトチョコを混ぜて成型。さらにホワイトチョコレートでコーティングしています。

レクール ドウ プロヴァンス レフレーズ (1箱)

3,564円 原産国:フランス WEB

※パッケージデザインが写真と異なる場合がございます。



会場には昨年好評だった
プレーンなBOXもあり!

ありそうでなかった?!

ホワイトチョコレート、カプチーノ、サンドマング産カカオ、カカオニブ入りの4種を使って生地の部分もショコラ。オールチョコレートづくしのマカロンです。3種は新作。

マカロンショコラ (8個入)

4,320円 原産国:フランス



MORI YOSHIDA



新作のバジルは
三越伊勢丹限定

定番
ココナッツ

トウモロコシの香り
豊かなガナッシュ

美しき島、
コロンビア島の
素材で

得意としている
「柑橘」シリーズ

新作「タイム」登場!

Brand / モリ ヨシダ Country / フランス / パリ
Chef / 吉田 守秀氏



2013年にパリ7区にお店をオープン。フランスで人気のあるテレビグルメ番組「Le Meilleur Pâtissier」に2018年、2019年と2年連続で優勝。2022年11月に自身初のレシピ本「Gâteaux」をフランスで出版。フランスで美味しさを追求していきたいという想いと、フランス本来の美味しい素材で日本人のアイデアと品質を詰め込んでいきたいという想いを携えて日々活動中。

今届けたいベスト8

新鮮なバジルをアンフュゼして風味を移した新作のほか「チャイ」「ノワゼット」「クレモンティーヌ」「ヴァニージュ」など、ガナッシュとブラリネを合わせた8種。

モリ ヨシダ セレクション8P (8個入)
3,888円 原産国:フランス WEB

2023年の現在地を体感



その美味しさに溺れたい

野性味のある新作ガナッシュ「タイム」と新作「バジル」も。そのほか「トロピック」「カフェ」「トンカ」「ミエル」「パンブルムース」「アールグレイ」など15種を網羅。

モリ ヨシダ セレクション15P (15個入)
7,020円 原産国:フランス WEB

めくるめくヨシダの世界



コロンビア島の恵み6種

島の特産素材をショコラに詰め込んだ人気シリーズ。独特の野性味が特徴のミント=ネビタ、島に密生する灌木=マキを使った粒や、セドラやレモンキユールなどの柑橘粒も。

コロンビア (6個入)
4,104円 原産国:フランス WEB

さらにバージョンUP!



柑橘ダブルテクスチャー

こちらも人気シリーズ。南仏マントン産のレモン、シトロンヴェール、ベルガモット、マンドブッタの4種の柑橘をそれぞれガナッシュとブラリネにしたアソートBOX。

アグリユム (8個入)
4,104円 原産国:フランス WEB

マンドブッタは仏の手という意味の柑橘



ブレスの恵み
LOVE

VINCENT DURANT

良質食材の街、
ブレスから愛を!

昨年、サロン・デュ・ショコラ東京に初参加。

MOFの実力を存分にアピール!

ヴァリエーションが増えました

伝統的なペンダント
がモチーフ

シグニチャーのボタン型



Brand / ヴァンサン・デュラン

Country / フランス / ブレス地方 Chef / ヴァンサン・デュラン氏

「一人でコツコツ、じっくり作っています」

2019年にMOFを取得。フランスやイギリスなどの名店でのパティシエやショコラティエとしての輝かしい経歴のほか、パンやペストリー、アイスクリームの職人の肩書きもあるマルチなシェフ。2008年から12年間、辻製菓専門学校でパティスリー講師も務めています。ご自宅の地下にラボがあり、ご近所でお店をオープン予定。

個性の違うヴァニラで

ブレス産バターのキャラメルをベースにマダガスカル、タヒチ、レユニオン島の3種のヴァニラを合わせました。それぞれ合うドゥルセイ、ノワール、レで包んでいます。

ポワットエモーブレッサンス

キャラメル トロワ ヴァニーエ (24個入)

5,940円 原産国:フランス WEB

ジューシーガナッシュ

ガナッシュに35%の果実分を加えました。たっぷりの果汁、生クリーム、ゼストの効果でとってもフルーティー。グレープフルーツ&レ、レモン&ノワール、ライム&レの3種。

コフレエヴァズイオン ガナッシュ オアグリウム (24個入)

5,940円 原産国:フランス WEB

伝統素材を美味へ昇華

ブレス産の唐辛子の香りを移したフランボワーズのガナッシュはノワール。ドンブ産のサフランと蜂蜜を合わせたガナッシュはレ。唐辛子とサフランという難しい素材に挑戦した意欲作。

ポワットエモーブレッサンス ドンブ産のサフランと
ブレス産の唐辛子風味のガナッシュ (24個入)

5,940円 原産国:フランス WEB

フルスペックの網羅缶

ブレス産の良質バターを使ったキャラメル入りのノワールとレ、ヴァニラ風味のキャラメル3種、唐辛子とサフランのアンフュージョン2種を楽しめる贅沢アソート。

アソート エモーブレッサンス

クラシック ヴァニーエ アンフュージョン (45個入)

10,260円 原産国:フランス WEB

6個×4段です♡

たっぷりうれしい

レモンのマークのフルーツ缶

ガッツリの果実感

赤い柄は
唐辛子

黄色い柄はサフラン

持ち寄りパーティーにも!

きっと大絶賛♡

Atelier Gâto

ますます広がります！
キャラメルの可能性

キャラメルで、
みんなを幸せに！

タブレットにも燦然と輝く

パリッと割れたキャラメル
を生かしたロゴ



Brand / アトリエ ガトー Country / フランス / パリ郊外・ギユアンクール
Chef / ニコラ・アレウイン氏

ノルマンディーのカーン出身。パリの有名メゾンで11年間働いた後、2016年に「キャラメルパリ」をオープン。2021年にブランド名を「アトリエ ガトー」とし、進化のリ・スタートを切りました。パリのお店に加え、2022年に新しいお店をパリの南西のギユアンクール、ベルサイユ宮殿の近くに開き、ますます大躍進。日本の皆さんもぜひお店に来てください！

カリッと香ばしい

ソバの実を低温でグリルしてカリッと香りを立たせたものをヌガティーヌと合わせ、レでコーティングした新作。デコレーションは食感のよいクレープダンテル。

プティ ヌーグ サラザン (1箱)

4,212円 原産国: フランス WEB

日本でひと足先にご紹介!



ビスキュイ盛り合わせ

ヘーゼルナッツのビスケットにアーモンドとヘーゼルのプラリネをのせてレでコートしたものと、塩風味のキャラメルをのせてノワールでコートしたものを2種をアソート。

アソート プティ ビスキュイ (1箱)

4,212円 原産国: フランス WEB

2種で7枚入！
(フランスの謎)



割れる瞬間が爽快

キャラメルのパリッとした食感を楽しむタブレット。砂糖とバターとフルールドセルでシンプルに仕上げたキャラメルを、バリバリと割って砕いたものをレでコーティング。

タブレット レキャラメル ポンボン (1枚)

2,592円 原産国: フランス WEB

ラグジュアリーなフルもり♡

おなじみ、カーンの街のレンガ壁



ナッツも果実も賑やかに

ノワールにピーカンナッツ、ヘーゼルナッツ、オレンジコンフィ、クランベリーをトッピング。ベースのショコラの中はブロード色の薄い板状のキャラメルが入っています。

マンディアン キャラメル ノワール (1箱)

4,860円 原産国: フランス WEB



PASCAL LE GAC



まさかのモナカ!

ロゴが燦然と輝く代表作
ビターガナッシュナチュール

新作モヒート

調和の美学。
新作パッション
フルーツとスパイスBrand/パスカル・ル・ガック Country/フランス/サンジェルマン・アン・レー
Chef/パスカル・ル・ガック氏

2008年にお店をオープン。C.C.C.で2009年から2015年まで7年連続で最高位を受賞。2014年から2018年まで5年連続で「欠かすことのできないショコラティエ」にも選出。2019年、東京・赤坂に世界2号店を出店。素材と素材の完璧なる「調和」を追求する円熟のアルチザンとして知られています。

さらなる「調和」へ

ル・ガックのフィロソフィー

限定&新作の「モヒート」はミントが香るラム酒のガナッシュ。パッションフルーツとスパイスも新作。そのほか「ビターガナッシュナチュール」などの定番を加えた全8種。

ボンボンショコラ詰め合わせ (8個入)

3,456円 原産国:フランス WEB



とにかく香る~

完成度、品格に酔う

清々しいハーブが薫る「ヴェルヴェーヌ」、ブランデーが香る「アルマニャック」などの新作3種に「塩ミルクキャラメル」や「ブラリネ ココナッツ」など定番12種を詰め合わせた全15種。

ボンボンショコラ詰め合わせ (15個入)

5,400円 原産国:フランス WEB



15粒の香りの旅!

魅惑のダブル・トリュフ

口どけが良くバランスのいい甘さと香りを楽しめる「ナチュール」。コーヒー豆とミルクのkokが特徴の新作「カフェオレ」。2種のトリュフをアソートしました。

トリュフ詰め合わせ (ナチュール・カフェオレ) (100g)

4,104円 原産国:フランス WEB



誉れ高き傑作

スペシャルなハート

濃厚でしっとりとした食感のガトーショコラをパリッとした食感のもなかで包みチョコレートでコーティング。サロン・デュ・ショコラ東京限定のハート型です。

クールもなか・ナチュール/フレーズ (1個)

各756円 原産国:日本 東京限定

新機軸モナカ!



わりと大きめ♡



中からとろりのタブレット

ボルドーのワインをテーマに



David CAPY

Brand / ダヴィド・カピイ Country / フランス / ボルドー
 Chef / ダヴィド・カピイ氏



2007年にMOFを取得。2005年から2012年に「ヴァローナ」で指導員を務める。2012年にボルドーに1号店、2016年に2号店をオープン。クーベルチュールの使い手としても、パティシエ&ショコラティエとしても高く評価されています。いまや4店舗を構え、いつも多忙で全力フル回転!!

止まらないタブレット

塩バターキャラメルを中に入れ、自家製キャラメリゼしたクーベルチュールのタブレットにカリカリ食感のクルミチップをトッピング。

タブレット タルト ノワ
 キャラメル (1枚)

3,456円

原産国:フランス WEB

ボルドーのテロワール

ボルドーに根ざすカピイさんならではのこだわりのワインショコラ。ボルドー産の白や赤などのワインを使った8種のガナッシュをアソート。

ワインアソート (8個入)

6,156円

原産国:フランス WEB

食べ応えのある3層サブレ

塩味のあるサブレ生地の上にキャラメル、さらにミルクジャンドゥージャを重ねた3層のサブレ。レトノワールでコーティング。

サブレ トゥイン (1箱)

4,968円

原産国:フランス WEB



甘さは意外と控えめ♡

地元の愛すべき素材



コーティング2種



飛び! チョココロコ

ずらっと新作

日本のサロン・デュ・ショコラのために「ガンバリマシタ」



VINCENT GUERLAIS

Brand / ヴァンサン ゲルレ Country / フランス / ナント
 Chef / ヴァンサン ゲルレ氏



14歳から修業を始め、1997年に当時22歳で故郷ナントに自身のお店をオープンし、現在6店舗を展開。伝統製法と素材へのこだわりや、芳醇なエスプリで、高い評価を得ています。2007年より世界最高峰の洋菓子職人協会「ルレ・デセール」のメンバーになり、2018年に会長に就任。

オールNEWの6種

緑の粒は洋梨のキャラメル。その他そばの実のガナッシュ、ピーナッツのプラリネ、ブルターニュのブルガステルの苺のジュレなど。ゲルレ氏の身近な食材を使ったボンボン。

ショコラ プルトン (6個入)

2,808円

原産国:フランス

WEB 東京限定

パリッと! カリッと!

ゲルレ氏の得意とするフルール・ド・セルが入ったキャラメルをオリジナルの作り方でカリッと仕上げ、パッションフルーツのチョコレートでコーティング。六角形のBOXに入れて。

チョココロコ パッションフルーツ

(80g) **2,592円**

原産国:フランス

WEB 東京限定

ロココ
 しようよ♡

ひとりじめしたいわ!

タンザニア70%ダーク、塩キャラメルチップスをトッピングしたミルクなどのピーントゥーバ4種に、クリーミーで甘じょっぱいブロンド1種。食べやすいサイズです。

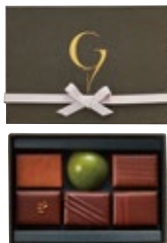
コフレミニタブレット (20枚入)

5,400円

原産国:フランス

WEB 東京限定

CVの
 ロコが輝く



シーソルトもいね





ミント風味のブラジル

栗を使った森の王様

ハーブが香る

ヘーゼルとドミニカ共和国

カカオと素材への熱量がすごい!



Yumiko SAIMURA Piccola Pasticceria Italia

Brand / ユミコ サイムラ ピッコラ パスティッチェリア イタリア
Country / イタリア / ピエモンテ州 Chef / ユミコ・サイムラ氏

出会いに
LOVE

世界遺産カザレー モンフェラートの丘のお店は創業14周年。2011年にワールド チョコレート マスターズ イタリア大会で優勝。2015年C.C.C.外国人部門賞、インターナショナル・チョコレート・アワード世界大会では2014~2022年まで数々の金賞や、ボンボンショコラ部門クリスタルの盾受賞。

出会いから生まれる多様性

発酵に力を入れたジャマイカの豆、野生の森で収穫されたブラジルの豆、家族で困難を越えて育てたドミニカ共和国の豆、クリオロ種の遺伝子を受け継いだコロンビアの豆。4粒の中に込められた「出会い」を味わえるアソート。

イデンティタ カカオ~創造的なプロセス~
(4個入) **3,024円**

原産国:イタリア
WEB 東京限定

箱の絵はサイムラ氏作



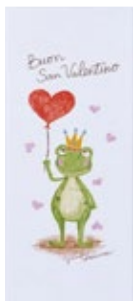
オール新作粒♡

日頃支えてくれるあなたへ

大切な人へ感謝を込めて。ハーブ、フルーツ、ゼリー、お酒などを使った多彩なガナッシュや、ナッツが弾むブラリネ、伝統菓子ザパイオネとジャンドゥイアを合わせた粒など10種をアソート。物語と愛に満ちたショコラたち。

ボン サンヴァレンティーノ~大切なあなたへ~
(10個入) **6,480円**

原産国:イタリア
WEB 東京限定



2023ガンベロロッソ
トップイタリアンフード
メイドインイタリアー
最優秀受賞粒も!



イスラエルの奥深さ!

キャットタンのフレーバーは柄でわかる!



IKA CHOCOLATE

風土&文化
LOVE

Brand / イカチョコレート Country / イスラエル / テルアヴィヴ
Chef / イカ・コーエン氏

名だたるシヨコレティエのもとで修業したのち2011年にアトリエ兼ショップをオープン。女性らしい感性で表現するクリエイティビティや幼い頃から慣れ親しんだスパイスや塩などの素材を使い、生まれ育ったイスラエルの風土や文化を感じられるチョコレート作りにこだわっています。

イカのプライド輝く

素材選びや製法に一切妥協せず極めたシンプルなボンボンの中からおすすめ5種をアソート。塩キャラメル、ラズベリー、トンカ豆、ロヒャー、ラム&アーモンド。

イカ・フェイバリット (5個入)

2,970円
原産国:イスラエル
WEB 東京限定

直球勝負よ!



イスラエルの食文化を知る

ミックスハーブのザータル、ジュシーで甘いグレープフルーツ、カルダモンを効かせたコーヒー、ゴマの調味料タヒニ、蒸留酒アラク。イスラエルで親しまれる素材5種を使用。

イスラエル・

フレーバー (5個入)
2,970円
原産国:イスラエル
WEB 東京限定

アラクは
クレオパトラ
も愛飲?!



中はソフトで外はバリッ!

シグネチャーの死海の塩チョコ

ココナッツ、コーン、ブラックセサミ、オリーブオイル、ヘーゼルナッツそれぞれに合わせた絶妙な塩加減。塩味の美味しさと大切さを感じられる口どけのよいショコラ。

死海の塩コレクション (5個入)

2,700円
原産国:イスラエル
WEB 東京限定



赤・黄・橙・緑・紫・虹色

サブレも!

ビスキュイも!

ムラング=メレンゲも!



Frédéric Cassel



Brand / フレデリック・カッセル Country / フランス / フォンテーヌブロー
Chef / フレデリック・カッセル氏

1994年にお店をオープン。2003年からルレ・デセール会長を務め現在は名誉会長。2013年のクープ・デュ・モンドではフランス代表監督として優勝に貢献。2016年にはE.P.V.(無形文化財企業)の栄誉を獲得。ロゴマークの天使には「パティスリーという喜びを届ける」という想いが込められています。

カラフルな毎日を!

ブラリネージュ、レモン、バナナ、シャルトリューズ、マロン&カシス、キャンディ。6色からイメージした素材や味わいをショコラに閉じ込めたアートなコフレ。

コフレ・バルビゾン (6個入)
3,456円
原産国:フランス WEB



パレットショコラ

大満足のティータイム

ビスキュイショコラ、オレンジット、マロングラッセ・ショコラなどを詰め合わせたアソート缶。箱のデザインはカッセル氏のショコラ色の愛犬「フィセル」がモチーフ。

ボワット・グルマン ショコラ (1箱) **6,480円**
原産国:日本 WEB



アレンジ自在なバター

バニラとショコラ風味のバターを2層にしました。朝食のバゲットに挟んだり、ビスケットでサンドしてバターサンドにしたり、夜はお酒と一緒にオーダブルにも。

テリーヌド・プール カッセル (1本) **2,160円**
原産国:日本



パティシエならではのテリーヌ型バター



ビバ・イタリア!!

カラフルな包装紙

貴婦人のキス♡

キュッとひねるのがお約束



BOELLA & SORRISI



Brand / ボエッラ&ソッリエーヅィ Country / イタリア / トリノ
Chef / ステーファノ・スィルヴォーラ氏

1939年創業。ピエモンテ産ヘーゼルナッツを使ったジャンドウイオット、クレミーノを中心に伝統的な製法のチョコレートでトリノっ子を楽しませている人気店。要の素材にはピエモンテ産IGPのヘーゼルナッツを使用。数少ないジャンドウイオット協会の加盟店として昔ながらの味を守り続けています。

新作バラエティ・トリュフ

クラシック、ピスタチオ、パネットーネ、ホワイト4種の味が2粒ずつ入ったアソート。素材とナッツの風味のバランス、なめらかな口どけが楽しめます。

トリュフアソート
ピエモンテージ (8個入)
1,728円
原産国:イタリア
WEB 東京限定

本国では未発売のアソート♡



ころんご挨拶

チョコをヘーゼルナッツのビスコッティでサンド。噛んだ瞬間、ほろほろと崩れていく食感やナッツの香ばしさがチョコとマッチ。現在も創業時のレシピで作られています。

パーチ・ディ・ダーマ (150g)
2,484円
原産国:イタリア
東京限定



日本では焼き菓子初

四角いはクレミーノ

ホワイトチョコにシチリア産ピスタチオを贅沢に練り込みました。クリーミーな味わいとピスタチオの芳醇な香りとココナメらかな口どけのよさも魅力的です。

クレミニピスタッキオ (12個入)
2,106円
原産国:イタリア
WEB 東京限定



ピスタチオもあるよ!

めちゃ癒される~



Sébastien BOUILLET

アイデア
LOVE

Brand / セバスチャン・ブイエ Country / フランス / リヨン
Chef / セバスチャン・ブイエ氏

世界のトップ・パティシエで構成される国際的な菓子職人協会「ルレ・デセル」のメンバーに当時最年少で認定。「柔軟であり斬新」なブイエ氏らしい個性を発揮して多彩なスイーツの数々をクリエイト。独創的かつ芸術的なアイデアは常に人々を驚かせ笑顔にします。

マカロンがショコラに变身!

口だけの良いショコラに様々なクリームをサンドしたマカロン型ショコラ。とても手の込んだ作りの可愛いルックス。ピスターシュ、キャラメル、マンゴーなど5種。

マカロンショコラ (5個入)

1,944円

原産国: 日本 WEB

主役はクマさん?

黒クマはブラリネアマンドのノワールがけ、茶クマはブラリネワゼットのレガけ。定番のキャラメルムーやパッション、マンダリンなどブイエ氏らしい9種をアソート。

ヌヌースショコラ (9個入)

3,456円

原産国: 日本 WEB

ブイエ氏のおやつを新作に

リヨンの伝統素材=ブラリネルージュを使用し、アーモンドブラリネクリームを合わせてサンドした「ルージュ」とサブレショコラで自家製ピスタチオブラリネクリームをサンドした「ピスターシュ」の2種。

リヨンスンド (4個入)

2,160円

原産国: 日本 WEB



味わいは本格派



リヨンのシンボル、
ブラリネルージュ使用



La maison JOUVAUD

伝統
LOVE

Brand / ラ・メゾン・ジュヴォー Country / フランス / プロヴァンス
Chef / ピエール・ジュヴォー氏

1948年に誕生。プロヴァンスへの熱い想いとともじルベルト氏、フレデリック氏、ピエール氏が3代、70年以上に渡って伝統を守り、さらに新たな飛躍を目指すメゾン。ストレートな美味しさで地元の人々に長く愛され続けているショコラトリー、パティスリー、コンフィズリーです。

ジュヴォーを語るBOX

マダガスカルのヴァニラを感じるガナッシュや、アーモンドの香味豊かなブラリネなどを含むショコラ6種に、オレンジット&シトロネットを入れた贅沢なアソート。

ボンボンショコラ&
オレンジット&シトロネット
(6個・2種入) **4,320円**

原産国: フランス・日本 WEB

たっぷりと世界観

看板の「バレヴァニエユ」「パレオレ」「パレオノワール」、ブラリネのノワールやレヤシトロン。紅茶風味の「パレオテ」、柑橘香る「ヌガモンテ」、ピターな「トリュフ」など10種。

ボンボンショコラ (10個入)
4,428円
原産国: フランス

焼きたてビスキュイ

アーモンドと3種のショコラを合わせた新作「トワショコラ」をはじめ、ナッツとショコラを組み合わせたソフトクッキー3種。会場では当日の焼きたてを販売します。

- ①トワショコラ (1枚) **497円**
- ②アーモンドノワール (1枚) **411円**
- ③ピスタチオ克蘭ベリー (1枚) **454円**
原産国: 日本



Selection Box 4

"World Chocolate Masters"



The Japanese Chef Mature and Emerging



世界からLOVEビーム&リスペクト!
ますます活躍する日本のシェフたち

日本的な繊細な発想やこだわりを持ちながら、
大胆かつ新鮮なクリエイションで
私たちに驚かせてくれる日本のショコラティエたち。
素材やカカオへの想いや関わり方も年を追うごとに深みを
増しています。ベテランのシェフから新進気鋭のシェフまで。
挑戦と進化をやめないその姿に、今年も感動の拍手です。



さらなる輝きがまぶしい。

世界一のショコラティエを決める世界大会「ワールド チョコレート マスターズ」で歴代日本代表シェフ8人が作る8粒をアソート。昨年10月のパリ サロン・デュ・ショコラで行われた決勝戦では田中二郎シェフが世界の強豪シェフを相手に大健闘し、BONBON部門含む3部門でトップの評価を受けました。

ワールドチョコレートマスターズBOX 2023 (8個入:8ブランドから各1個)

4,752円 原産国:日本



#RIPE: ライブ
〈山本 健〉2005年代表

サクッと香ばしく焼き上げたスパイスクッキーと、南国の香り豊かなマンゴートホールフルーツチョコレートの酸味を合わせたガナッシュ。



#PURPUR: プルプル
〈和泉 光一〉2005年代表

爽やかな酸味をもつ苺とキャラメルと甘い香りのバナナのカナッシュのマリアージュ。華やかな香りのミルクチョコレートで包みました。



#COMPLETE: コンプリート
〈水野 直己〉2007年代表

深煎りのエスプレッソの香りをうつしたマジパンと、柔らかな酸味が特徴のホールフルーツチョコレートのガナッシュを合わせました。



#EVOCAOTROPIQUE: エヴォカオトロピック
〈平井 茂雄〉2009年代表

マカダミアナッツのクラックランと、ホールフルーツチョコ「エヴォカオ」を使ったパイナップル&バナナのガナッシュ。プラントベースです。



#TEROIR: テロワール
〈植崎 義明〉2011年代表

ホールフルーツチョコレートエヴォカオを100%を使った果実感あふれるピュアガナッシュ。キャラメルのコクとアマレットの甘い香りも。



#HINOKI: 檜
〈垣本 晃宏〉2013年・2018年代表

印象的な檜の爽やかな香り。ヘーゼルナッツの香ばしさとホールフルーツチョコレートのカカオの酸味にマイルドなミルクチョコを合わせています。



#AMAZAKE: 甘酒
〈小野林 範〉2015年代表

京都産米で作った甘酒をキレのあるホワイトチョコのカナッシュに。アプリコットジャムと合わせ、カカオ感強めのチョコでコーティング。



#PB-MINTSTRAWBERRY: プラントベースのミントフレーズ
〈田中 二郎〉2022年代表

ホールフルーツチョコレートを使ったミント風味のカナッシュと爽やかな苺のパートドフリユイの2層。プラントベースのボンショコラ。



Naomi Mizuno

福知山
LOVE

Brand / ナオミ ミズノ

Country / 日本 / 京都 Chef / 水野 直己氏

1978年、京都府福知山市生まれ。2007年のワールド チョコレート マスターズ世界大会で総合優勝。ベスト・アントルメショコラ、ベスト・チョコレートビエスモンテの両部門賞も受賞。2018年のワールド チョコレート マスターズから審査委員長を歴任。水野氏の弟子だった方々もショコラ界で活躍中。

大自然そのものをいただく

自然や生産者への敬意とともにカカオの楽しみ方を追求。オレンジやフィグ、ココナッツ、イチゴ、ゆず、ラズベリーなど。多彩な果実とカカオのマリアージュを中心としたバラエティ豊かな17種の粒。ピスタチオのチョコも入っています。

アセンブルカカオ (17個+30g入)

7,398円

原産国: 日本 WEB

浅煎りのピスタチオをブラリネ入りのホワイトチョコでコート

大きな
テーマ
のBOX

心を平和に。
深呼吸。

ハーブの庭からこんにちは

お店の裏庭で採れたハーブをタブレットに練り込みました。風に乗った柔らかなハーブの香りとショコラの組み合わせ。爽やかなレモンマートル、甘い香りのディル、力強いローズマリー、安らぎのカモミールの4種。

タブレットハーブガーデン (4個入)

3,543円

原産国: 日本 WEB

葉っぱのデザイン

麻のバッグに入ってるよ!
※バッグはインド製

甘い香り

刺激的



シトロン
ブラリネ

ラムロン

PÂTISSIER eS KOYAMA

Welcome to the NEW POP WORLD

新たな技法を盛り込んだ意欲作

シャインマスカット&ダーズリン
セカンドフラッシュ2021 タルザム茶園



マンゴー&蜜香黄金芽



莓&芳香小野菊



紅玉りんご&ジャーマンカモミール

Brand / パティシエ エス コヤマ

Country / 日本 / 兵庫 Chef / 小山 進氏



ショコラ界の頂点で輝き続け2022年に開催されたC.C.C.では9度目の最高位を獲得。外国人部門最優秀ショコラティエ賞も3度受賞。2013年に設立した子供専用パティスリー「未来製作所」がキッズデザイン賞を受賞。絵本も出版しています。2019年には「トップ・オブ・ショコラティエ100」の一人として表彰を受けました。

シンプルでPOP

フルーツを超えたフルーツショコラ

まるでフレッシュな果実そのものを味わっているかのような自家製のフルーツチョコレート。不思議なトリックでお茶をマリアージュさせて、フルーツ以上のフルーティーさへと導きます。

SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2022 (4個入)

1,728円 原産国: 日本

繰り返した実験の成果



深い深いお茶の世界

お茶の「深掘りリスト」がすすめる6種類のお茶で、深掘り主義の小山氏が創ったボンボン。深い歴史やテロワール、茶摘み、製造の工程など。お茶の一生がショコラを通して感じられます。

Official Tea Fukaborism 2022 (6個入)

2,808円 原産国: 日本

中国系烏龍茶、
台湾紅茶など



進化系・フルーツタブレット

相性が素晴らしい木苺とライチを2層に。見た目はチョコレートなのに口の中に入ると「フレッシュな果肉?!」と錯覚してしまうようなみずみずしさ。華やかなマリアージュを楽しめます。

es-TABLET 木苺&ライチ (1枚)

1,620円 原産国: 日本

果実の
ポテンシャルを
引き出す
新テク駆使



濃厚好きなら必食!

生チョコのようなねっとり感と、舌に乗せるとゆるりと溶ける魅惑の口どけ。70%のショコラ・ノワールを使っているのでカカオ感たっぷり。濃厚ながらもフルーティーでキレのよいあと味です。

テリーヌ ドゥ ショコラ ヘッコンダ (1本)

1,998円 原産国: 日本 WEB

赤ワインやロゼの
シャンパーニュと

キンと冷やして
薄くスライス!





W. Boléro



Brand / ドゥブルベ・ボレロ
Country / 日本 / 滋賀 Chef / 渡邊 雄二氏

2015年から2019年まで4年連続でC.C.C.の金賞を獲得し、2019年にアワードを受賞。世界のトップショコラティエとしての地位を確立しています。手間を惜しまない製法を貫き、年に2回はフランス各国へ赴くなど、生産者や地元の食を探求。常に自己研鑽に余念が無いシェフとして知られています。

祝!

「調和」に対して高い評価



2022 C.C.C.で
Award de l'harmonie
を受賞!! おめでとう
ございます

注目の新作



ティザンヌ・ホウヅキ



おやつ時間が
待ち遠しい!



祝・受賞ボンボン

C.C.C.に2022年夏に出品したボンボン4粒セット。マンゴーを使いオペラをイメージした「オペラ・エテ」「ノワゼット・バナース」「ペルー・ブリュス」「抹茶アプリコット」の4種。

ボンボンショコラC.C.C.2022 (4個入)

1,458円
原産国: 日本 WEB

すべてを研ぎ澄まして

中国の紅茶、白茶、台湾の半発酵茶、ダーズリンなどのお茶をアンフュゼして使用。ギリギリの感覚と発想で練られたカカオ、副素材のフルーツ。3つのマリアージュ。

ボンボンショコラ テ・ユイット2023 (8個入)

2,538円
原産国: 日本 WEB

ザックザク!

カカオニブ、カカオバルブ、ローのカカオブードルを使ったザックザクのサブレを70%のダークチョコレートでコーティング。カカオの風味を堪能できるサブレです。

ガレット・カカオ (7枚入)

2,160円
原産国: 日本 WEB



PRESQU'ÎLE chocolaterie



Brand / プレスキル ショコラトリー
Country / 日本 / 東京 Chef / 小坂 知博氏

2016年にお店をオープン。「上質な素材」「香りのマリアージュ」を追求し、こだわりのピーントゥバーショコラを作っています。2020年 日経新聞全国フォンダンショコラ・ランキング第1位、インターナショナル・チョコレート・アワード2020アジアパシフィック大会銀賞受賞など国際的にも評価されています。

生産者への敬意を込めて

長野県蓼科のオールドローズ、石垣島のバニラ、熊本の木犀、徳島の柚子の風味を引き出すカカオを選定。素材の味わい、カカオの上品な苦味をしっかりと感じられます。

インスピレーション (4個入)

1,728円
原産国: 日本 WEB

イタリアの恵みに感謝

まろやかな甘みをもつプーリア地方の古代種アーモンドを使ったブラリネ4種と、風味を残すため低温焙煎したピエモンテ産のヘーゼルナッツを使った4種のブラリネ。

ブラリネ レコルト (8個入)

3,240円
原産国: 日本 WEB

やみつき必至です

チョコレートにきなこを合わせたおつまみショコラ。ペカンナッツにトンカ豆の香りを移し、香ばしさと塩味のあるブリンドチョコレートで包み、さらにきなこ!

ペカンドゥルセ きなこ (100g)

2,160円
原産国: 日本

あえてシンプルな設計



オレンジ



きなこ!

塩、ココナッツ、レモンなどと合わせて

木頭柚子



優しい
甘みのきなこ

金木犀



le bonbon et chocolat

Brand / ボンボンショコラ
Country / 日本 / 滋賀 Chef / 前田 こず枝氏



大阪で8年間パティシエとして働いたのちリヨンの「フランソワ・ジメネズ」やアルザスの「ダニエル・レペー」で研修を積み帰国。2015年に地元の長浜市にショコラ専門店をオープン。2019年からビントゥ ボンボンの製造も開始。店頭には1年中、宝石のようなチョコレートたちが並んでいます。

ファン増量中♡

サクサク

ピスタチオ

キャラメル

フェミニン箱



口紅より大きめかな?



缶にすらっと美サブレ

前田イズム堪能♡



新機軸のショコラバー

フランボワーズ&チョコレートケーキ、くるみとキャラメル&パッションミルク、ピスタチオ&ガナッシュの3種のバーショコラをアソート。食感も楽しい新作です。

バーショコラ (3本入)

2,301円

原産国: 日本 WEB

鉄板人気のサブレ

稀少な国産のバレンシアオレンジの皮と果肉を使ったオレンジサブレに、ダークチョコレートをコーティング。パリッとした食感とオレンジの香りを楽しめます。

オレンジサブレ (17枚入)

2,700円

原産国: 日本 WEB

ショコラの宝石箱

香ばしい自家製ブラリネのチョコレートや、パートドフリュイとガナッシュが2層、シンプルなガナッシュなど15種。噛みしめた時の香りとふわっとした食感が特徴です。

ボンボンショコラ15 (15個入)

3,910円

原産国: 日本 WEB



le fleuve

Brand / ル・フルーヴ
Country / 日本 / 兵庫 Chef / 上垣 河大氏



水野直己氏のもとで修業したのち2014年に独立。農家に育ち、実家が営む「麦畑自然農場」の平飼卵や純粋生はちみつなど妥協のない素材選びには信頼が寄せられている。2022年インターナショナル・チョコレート・アワードのアジア太平洋大会では金賞、銀賞、銅賞を受賞。

透き通る素材感

脂や和食のようにショコラを表現したいとシェフ。シークワサーや日本茶など、素材の旨味が存分に引き出された最新のクリエイションが詰まった6種。

プラント6 (6個入)

2,808円

原産国: 日本 WEB

自信のバリエ♡



渾身のコレクション

金賞の日本茶!

未体験の解像度

素材感を追求する中で辿り着いた乳不使用の表現。インターナショナル・チョコレート・アワード アジア太平洋大会2022で金賞を受賞したブラリネなど全10種。

ポタニー10 (10個入)

4,860円

原産国: 日本 WEB



良質ヘーゼルとの出逢いから♡

シェフ♡の柑橘。シトロンベルガモット

バランスが抜群!

ビターチョコ・シチリア産のヘーゼルのブラリネ・ヘーゼルクリームが3層にカリカリ食感のヘーゼルをトッピング。王道素材を使った斬新な表現にチャレンジ。

タブレットヘーゼルナッツ (1個)

1,944円

原産国: 日本 WEB



ココソイ!



3層



美味しさとびだせ!



Pâtisserie Le Pommier

Brand/パティスリー・ポミエ
Country/日本/東京 Chef/フレデリック・マドレーヌ氏



2005年にお店をオープン。店名はノルマンディー名産の「リンゴの木」に由来しています。2009年にフランス政府から国家功労勲章、2015年にフランス教育功労賞、2018年にフランス農事功労賞を受勲。伝統の味に忠実なお菓子は、どこか懐かしく自然と笑顔がこぼれるような温かさ。心まで満たされます。



ルックス、映え映え

看板娘のリンゴ

おなじみのリンゴのショコラ。今年はおカシスとマロンの2つのフレーバーをご用意しました。素材のビューレをふんだんに使用。アルコールタイプのアソートです。

ポムダムール マージュール (4個入)

4,320円

原産国:日本 WEB 東京限定



リンゴもとびだせ!

ノルマンディーといえば

カモン! カマンベール

特産チーズから着想を得たユニークなショコラ。カマンベール&ホワイトチョコのガナッシュと、いちじく、蜂蜜、フランボワーズ風味のビターガナッシュを二層にした3種。

カマンベール オ ショコラ (6個入)

4,320円 原産国:日本 WEB



ノンストップ系♡

新しいぞ食べたいぞ

キャラメルポップコーンを58%のベルギー産ショコラでコーティングしました。北海道産バターとグランドのフルール・ド・セルを使い、素材も味わいもリッチです。

ポップコーン オ キャラメルショコラ

(200g) **3,240円**

原産国:日本 WEB



Yoshinori Asami

Brand/ヨシノリ・アサミ
Country/日本/東京 Chef/浅見 欣則氏



ストラスブールの老舗「キュブレ」でシェフパティシエを務めたのち帰国。2015年に東京・巣鴨にお店をオープン。国内外の有名コンクールで数々の受賞歴があり、2011年MOFのグラシエ部門では外国人初のファイナリストに選出。新作アイスクリームは毎年会場で大人気です。

新作!!

シェフの思い出の味

大聖堂に使われているヴォージュ山脈の岩を模したフランボワーズの新作ガナッシュや、ぶどうやオレンジリキュールのガナッシュ、パンデビス風味のプラリネの4種。

ショコラアソート (4個入)

1,620円

原産国:日本 WEB

箱デザインは切り絵



ぶどう!



ピスタチオ

アルザスの魅力を表現

プラリネは、パンデビス風味、ノワゼット&レモン&ライムピール、ピスタチオ&アーモンドなど。ガナッシュはぶどう、アプリコット、ライチなど。全8種をアソート。

ショコラアソート (8個入)

3,240円

原産国:日本 WEB

コウノトリ&大聖堂のステンドグラス



寒い冬にぴったり!

初ナッツのくるみ

ヘーゼルやアーモンドなどナッツ系のケーキを得意としているシェフが初めてくるみを使用。サブ生地にキャラメリゼしたくるみをのせ、チョコを絞っています。

ガトーノワ (1箱)

1,944円

原産国:日本 WEB



柑橘!



羊羹!

new

et les Japonais

和菓子も
LOVE



Brand / エレ ジャポネ

Country / 日本 / 滋賀・近江八幡 Chef / 山本隆夫氏

和菓子舗の次男に生まれ、幼いころから工房が遊び場だったという〈クラブハリエ〉の山本シェフが手がける「和菓子×ショコラ」のブランド。和菓子づくりを支える職人技を多くの人々に伝え、未来へつなげたいという想いをチョコレートにのせて、日本から世界に向けて日本人の繊細な感性と匠の技を発信していきます。

和の心♡

和の素材を駆使

和菓子職人の技を活かしたボンボン6種。市田柿のペースを使ったガナッシュの粒、2種類の栗クリームを使った粒のほか日向夏、西京白みそ、きなこ、煎茶を素材に。

ショコラアソート ボンボン ジャポネ (6個入)

2,808円

原産国: 日本 WEB 東京限定



きなこ・柿・日向夏はホワイトチョコ

かわいい抹茶時雨

ほこほことした時雨生地に宇治抹茶を加え、香り高く仕上げた餡でガナッシュを包みました。ほろりとした口溶け、抹茶の香り、ほろ苦いチョコの味わいが広がる一品。

ほこほこショコラ抹茶 (4個入)

1,728円

原産国: 日本



ほっこり、ほっこり

匠が奏でる斬新羊羹

楽しい&驚きの羊羹

カカオのほろ苦さを活かした羊羹と、ブランデーがほのかに香るショコラ羊羹を2層にしました。なめらかな口当たりと口の中でゆっくりと変化する味わいが楽しめます。

羊羹ショコラ (1本)

1,404円

原産国: 日本 WEB 東京限定



芳醇な香り

柿!

きなこ

MUSÉE DU CHOCOLAT THÉOBROMA

カカオ農家
LOVE



Brand / ミュゼ・ドウ・ショコラ テオブロマ

Country / 日本 / 東京 Chef / 土屋 公二氏

C.C.C.で2014年から6回連続金賞を受賞。2022年もインターナショナル・チョコレート・アワード 世界大会で金賞、アカデミー・オブ・チョコレートで銀賞などを持つ「味覚の魔術師」。20年前から世界のカカオ農園を訪問し小規模カカオ農家への支援も行っています。

C.C.C.受賞アソート

ラムレーズン、レモンのブラリネ、リンゴ&シナモン、ピスタチオ&フランポワーズの人気素材を組み合わせた、C.C.C.金賞受賞のアソートです。

スペシャリテ2023 (4個入)

2,484円

原産国: 日本 WEB

シェフのエッセンスがギュッ!



クマグミ♡

フランポワーズ

直径12cm!

毎日、焼いて会場へ



レモン

濃厚でなめらか

チョコレート味のバスクチーズケーキ。クリームチーズの濃厚でクリーミーな味わいとともチョコのほろ苦さ、カカオのフルーティーな味わいが口の中に広がります。

チョコレートバスクチーズケーキ (1個)

2,592円

原産国: 日本

技術指導している
マダガスカル
の農家の豆使用

芝犬だワン!

プレゼントにもいいね

コイン型チョコレート2種とチョコ味のクマ型のグミを、画家・樋上公実子さん描きおろし新作デザイン缶に詰めました。ビターはカカオ66%、ミルクはカカオ45%です。

コインチョコ、ペアグミアソート (コインチョコ18枚+グミ100g)

2,951円

原産国: 日本 WEB



リンゴ&シナモン



ラム&レーズン

ラム&パイナップル

みかんブラリネ

ハッ橋!

CHOCOLATIER PALET D'OR



Brand / ショコラティエ パレド オール
Country / 日本 / 東京 Chef / 三枝 俊介氏

大阪、東京のお店に続き、2014年に清里高原にBean to Bar工房を設立。カカオ豆の選別、焙煎からチョコレートを作る本格派。英国のチョコレート品評会アカデミー・オブ・チョコレート2022で金賞を受賞。2014年に(アルチザン パレド オール)、2019年にホワイトチョコレート専門の(ショコラティエ パレド オール プラン)も開設。

パレド♡

なみなみならぬ自家製

フルーツやナッツの自家製ブラリネと自家製チョコを掛け合わせた風味豊かなショコラの詰め合わせ。苺、柚子、みかん、ハッ橋、ピスタチオ×抹茶、くるみの6種。

ブラリネコレクション (6個入)

2,981円 原産国: 日本 WEB



フルに新作ショコラ!

ラム酒の芳醇な香り

ラムがふくらむ

ラム酒をふんだんに練り込んだショコラ6種。ビター、ホワイトのプレーンタイプと、ラム&レーズン、ラム&カフェ、ラム&ナッツ、ラム&パイナップルの6種。

ラムベアリング (6個入)

3,240円 原産国: 日本 WEB



三枝式バランス

温故知新

生地やグラズールに自家製ガーナ産チョコレートやカカオパウダーを使用。ウィーンの古典的なお菓子や、カカオ感を生かしたチョコレートケーキに仕上げました。

ザッハトルテ ガーナ (1個)

3,564円 原産国: 日本 WEB

表面シャリッ



new ROND-POINT



Brand / ロンボワン
Country / 日本 / 東京 Chef / 田中丸 博文氏

2021年、中野坂上にオープンしたショコラトリ。蜂蜜やハーブ、スパイスなどを操りフランス料理やカクテルのテクニックも駆使。洗練された香りを1粒のショコラで表現しています。ロンボワンとは信号のない環状交差点のこと。田中丸シェフの「丸」を中心に多くの人たちが行き交い、幸せを分かち合いたい思いを店名に込めています。

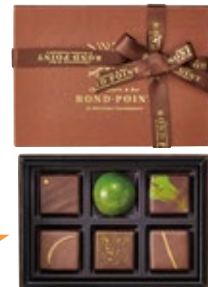
6種の柑橘&蜂蜜

レモン、かぼす、ベルガモット、文旦、デコボン、ゆずをすべて国産の蜂蜜とマリアージュ。柑橘が美味しくなる冬だから作れる新作のセレクションボックスです。

レ・ザグリユム (6個入)

2,484円
原産国: 日本 WEB

柑橘の酸味を蜂蜜の甘さが包む♡



デコボン

国産蜂蜜を使い分け

蜂蜜メーカー出身のシェフならではのスペシャリテ。北海道産シナ蜂蜜、愛媛伽藍山蜂蜜、レモンガラス、ラベンダー、エルダーフラワー、フランボワーズの6種です。

レ・ミエル (6個入)

2,484円
原産国: 日本 WEB

自然な甘さ×果実感



愛媛の蜂蜜

フランボワーズ

バランス良好BOX

美味しさ三重丸

良質素材を使った定番粒が集合。単一ピウラケマゾン、アルアコ、フランボワーズ、ウイスキー、シナ蜂蜜、胡椒など全10種。それぞれ全く違うレシピで構成されています。

セレクションボックス10 (10個入)

3,564円
原産国: 日本 WEB



ベルガモット





new CARMEL et CACAO

Brand / キャラメルエ カカオ
Country / 日本 Chef / 若林 繁氏



国際的パティシエコンクール「クープ デュ モンド」2009に出場しシュガーピース部門第1位に。「ル ショコラ ドゥ アッシュ」にて長年統括シェフを務めていた経験を生かし2023年に現ブランドを立ち上げました。「ひと粒に欲張りな幸せを」をコンセプトに、選び抜いた素材を使って、キャラメルとガナッシュの2層のボンボンショコラを作っています。

愛媛ブラッドオレンジ

じっくり炊き上げたキャラメル



宮崎マンゴー
+パッション
バナナ

新食感&新たな味わい



多彩!

北海道、高知、福島などからの素材も

青森のリンゴもWで

魅せます! キャラメル技

キャラメルとガナッシュの2層で表現した6種のボンボンショコラ。スペシャリテの塩キャラメル以外はレモン、洋梨、マンゴー、ブラッドオレンジ、フランボワーズなど国産のフルーツを使ったキャラメルとガナッシュの組み合わせ。東京限定の粒も2種入っています。

キャラメルエ カカオ フリュイ (6個入)

2,501円

原産国: 日本 WEB 東京限定

日本の美味素材と

抹茶キャラメル×柚子、生姜キャラメル×人参芋、塩キャラメル×杏、パッションマンゴー×パッションバナナ、赤紫蘇キャラメル×ルバーブ、塩キャラメル×クルミ味噌など。キャラメルと素材のマリアージュ12種類を詰め合わせたショコラアソート。

キャラメルエ カカオ 12粒 (12個入)

4,381円

原産国: 日本 WEB

斬新な掛け合わせ



teal

Brand / ティール Country / 日本 / 東京
Chef / 眞砂 翔平氏, 大山 恵介氏



2017年のトップ・オブ・パティシエ・イン・アジアのベスト・ショコラティエ賞を受賞し「パスカル・ル・ガック東京」のシェフショコラティエだった眞砂氏と日本橋兜町の「パティスリー イーズ」の大山氏がタッグを組み、互いの個性と技術を活かしたチョコレート&アイスクリームショップをオープン。

はじめましてのクッキー缶

カカオ&ダークチョコ、ラムレーズン&チョコチップ、金ごま&ミルクチョコのクッキーや、お店のロゴ=「カモ」のカタチのサブレとチョコレートも入っています。

チョコレートクッキーと
カモのクッキー缶 (1缶)

4,200円

原産国: 日本 WEB

なめらか新ガナッシュ

ほうじ茶×ヘーゼルナッツ、赤ワイン×スパイス、フランボワーズ×胡蝶蘭、桃×セイロンティーなど。素材の組み合わせを生かした6種。新しい発見があるはず。

ボンボンショコラアソート (6個入)

3,240円 原産国: 日本 WEB

それぞれ違う魅力

大人気のバー2種

クッキーにキャラメルソースとナッツ&クランベリーをのせチョコでコートしたキャラメルバー。ブラウニーにカシスジャムとフルーティなガナッシュを重ねたチョコバー。

チョコレートバー8本セット (8本入)

4,325円

原産国: 日本 WEB

ロゴのカモ

たっぷり
26枚♡

これもカモ

ほうじ茶

らしさ、光る

セイロン茶

自然の恵み
シリーズ



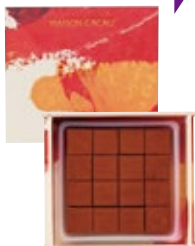
MAISON CACAO

アロマ
LOVE

Brand / メゾンカカオ
Country / 日本 / 鎌倉 Chef / 石原 紳伍氏

コロンビアの自社管理農園でカカオ栽培からオリジナルのクーベルチュール作りまで取り組む鎌倉発祥のアロマ生チョコ専門店。全国を巡って探した素材とチョコレートを掛け合わせ、驚きの美味しさを表現。水分量をギリギリまで高めた口どけのよいショコラは各国の要人にも愛される香り味わい。

大粒なピワなのよ♡



数年かかって完成

みずみずしい長崎県のピワ「なつたより」を使用。丁寧に煮詰めて香りを凝縮しミルクチョコと合わせました。繊細なピワの味わいを表現するのは至難の技だったとか。

アロマ生チョコレート BIWA (16個入)

3,024円

原産国: 日本 WEB 東京限定

大ヒット

こだわった水分量



チョコレートの生感

看板のアロマ生チョコレートよりもさらにとろける口どけ。新感覚の生トリュフ。パリッと薄いコーティングの中から濃厚でなめらかなチョコレートが溢れ出します。

アロマ生トリュフ (6個入)

3,888円 原産国: 日本

新たな
とろ〜り

山梨に専用農園も!



毎年完売フレーバー

追熟させ糖度と味わいを高めた山梨産シャインマスカットを使用。ピターなコロンビア産カカオと合わせた生チョコ。シグニチャーな一品がさらに美味しくなって登場です。

アロマ生チョコレート MAISON (16個入)

3,240円 原産国: 日本 WEB



Ma Prière

職人魂
LOVE

Brand / マ・プリエール
Country / 日本 / 東京 Chef / 猿舘 英明氏

フランス修業時代にミッシェル・ショーダン氏に師事。2006年にお店をオープン。2014年C.C.C.セレクションジャポんで5タレットを受賞。100種類以上のクーベルチュールを使い分け、独自のブレンドを素材と合わせ美味しさを追求するショコラ職人。絶えず新しい試みを続けています。

大人なコーヒー三昧

ブルーマウンテン、モカ、マンデリンなど。それぞれのコーヒーの特徴を生かして、ガナッシュやキャラメル、ブラリネ、ウイスキーなどと合わせた6種をアソートしました。

ショコラ・カフェ・セレクション (6個入)

2,754円

原産国: 日本 WEB 東京限定



ハートはキャラメルモカ

爽やか&まろやかサブレ

レモンと生姜のコンフィ入りのサブレを、猿舘シェフ厳選のクーベルチュール7種類をブレンドしたチョコレートでコーティング。ビターとミルクの2種があります。

サブレ・シトロン・ジャンジャンブル (7個入)

2,754円

原産国: 日本 WEB 東京限定



心づかいの
個包装♡

コラボ
ヒストリー

2018年から2021年。4年間の集大成

限定ものをコンプリート

サロン・デュ・ショコラで限定販売していたキャラメル、カカオハンターズ、ハチミツ&ブラリネ、ムースガナッシュの各セレクションBOXに入っていたショコラ全20種を網羅。

コンプリートBOX (20個入)

8,208円

原産国: 日本 WEB 東京限定



ブル
マン!

アイリ
ッシュ



獺祭×
ノワール

獺祭×オレ



TADASHI NAKAMURA équ



Brand / タダシナカムラ エキュ
Country / 日本 / 大阪 Chef / 中村 忠史氏

ミシュラン3つ星「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション香港」等を経て、パリ8区の「ジョエル・ロブション 獺祭」のシェフ・パティシエに。有名なレストランガイド「ルベイ」2019年度版で最優秀デザートに選ばれました。2022年に日本に帰国し、自身のプライベートブランドを本格始動し、大阪にデザートサロン「équ」を開業。

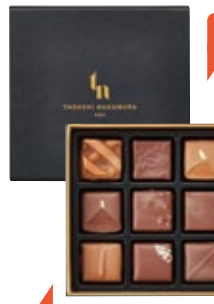


充実のナカムラBOX

ロブション氏のスフレを表現した「ビスターシュ・シャリュトリューズ」や「Dassai オレ」などの人気3粒に「フォレノアール」「パンデビス」などの限定3粒をアソート。

ポンポンショコラ詰め合わせ (6個入)
3,175円 原産国:日本 WEB 東京限定

クグロフも限定粒♡



ココナッツのブラリネ

躍動するオリジナリティ

獺祭を使ったオレとノワール。ロブション氏が絶賛した中村氏のチョコレートケーキやフランス伝統のタルトタタンをショコラで表現したものなど珠玉の9種をアソート。

ポンポンショコラ詰め合わせ (9個入)
4,423円 原産国:日本 WEB 東京限定

紅茶風味のマンジャリ



感動的ですからある♡

獺祭とオレンジの蜜月

コルシカ産の肉厚なオレンジのコンフィを銘酒・獺祭入りビターのガナッシュでコーティング。さらにホワイトチョコをかけて二層に仕上げました。相性抜群の味わい。

オランジェット (5個入)
3,969円 原産国:日本 WEB

獺祭×柑橘



BEL AMER



Brand / ベルアメル
Country / 日本 / 東京

香り、口溶け、コクをショコラの命と考え「日本に合うショコラ」を提案。ヨーロッパとは異なり、四季によって気温や湿度の変化が激しい日本で質の高いショコラを作るため、専用のアトリエでショコラティエたちが丁寧にひとつひとつ手作りしています。

カカオ分73%

黄金比のプレミアムビター

エッジな酸味を持つベリーズ産とカカオ感が強いベネズエラ産を合わせたオリジナルのクーベルチュールを使用。蜂蜜とスパイスをテーマにしたアソート。

プレミアムビターショコラ
「ハニー&スパイス」(8個入)
3,240円
原産国:日本 WEB



マロンやラベンダーにハチミツ!

バター×チョコレート

ホワイトチョコとブロンドチョコのそれぞれをバタークリームに混ぜ合わせ、セミドライレーズンや長野県産の干し柿をミックス。クラッカーを添えました。

フルーツバターショコラ (5個入)
2,160円 原産国:日本 WEB



バター香るとろける

食べやすい新作

みんな好きなやつ~

香ばしいヘーゼルナッツパウダー入りのサクサククッキーにキャラメルをサンドし、ビターチョコレートとミルクチョコレートでコーティングしました。

ショコラキャラメルサンド (5個入)
2,376円 原産国:日本 WEB



これババ



キャラメル
サンド

バター
新世界

BIG IMPACT BOX

ワールド全開

並んだショコラが満天の星のように
きらめく大容量BOX。
ショコラティエの魅力や
個性をたっぷりと堪能して!



28
粒

Christine FERBER

〈クリスティーヌ・フェルベール〉
レラパンエレス ショコラアソート 28P (28個入)
12,420円 原産国:フランス WEB

フルーツ多め

Olivier VIDAL

〈オリヴィエ・ヴィダル〉
ショコラアソート 36P (36個入)
10,800円 原産国:フランス WEB

シンプルにウマッ!

ブラリネ推し



36
粒



シゲニチャーの柑橘系もずらっと!

32
粒

さらにカカオ産地別まで網羅

Christian CAMPRINI

〈クリスチャン・カンプリニ〉
ショコラアソート 32P (32個入)
10,368円 原産国:フランス WEB



36
粒

初の大容量!
さすがの圧巻ぶり!!

CHOCO²

〈ショコ オキャレ〉
ショコラボックス 6² (36個入)
12,204円
原産国:フランス WEB

Le Bristol Paris

〈ル ブリストルパリ〉
ショコラアソート
ブリストル グラント (25個入)

16,200円

原産国：フランス WEB

WEB販売のみになります

25
粒

全13種入り!

ケストナー氏自ら厳選



Franck KESTENER
〈フランク・ケストナー〉
ショコラアソート36P
10,044円
原産国：フランス WEB

36
粒

うれしい2段BOXです!



いいとこりの28粒

Philippe BEL
〈フィリップ・ベル〉
ショコラアソート 28P (28個入)
7,992円
原産国：フランス WEB

28
粒

Bマークはシンプルガナッシュ

TOURBILLON BY YANN BRY
〈トゥルビヨン バイ ヤン・ブリス〉
ショコラアソート24P
9,072円 原産国：フランス WEB

Mバイヤー、イチ推し!



24
粒

キャラメルも、
ブラリネも



さすがの匠技

バリエーション豊富!

30
粒

全30種のうち5種は新作

W.Boléro

〈ダブルベ・ボレロ〉
ボンボンショコラ
コンプリートBOX 2023 (30個入)
7,236円 原産国:日本 WEB

Alban GUILMET

〈アルバン・ギルメ〉
ショコラアソート (23個入)
5,940円 原産国:フランス WEB



マカデミアナッツ、カプチーノ

タイムツト胡椒、キャラメルなど!

23
粒



EVERYONE LIKES SABLÉ

サブレにはつつい力が入るシェフたち。
ひろがるサブレ・ワールドへようこそ!

赤ハートはジュレと
ガナッシュの2層

TOURBILLON BY YANN BRY
〈トゥルビヨンバイ ヤンブリス〉
ヒナゲシ風味のフランボワーズのガナッシュと、黒ペ
リーのジュレとガナッシュをサブレと合わせました。

サブレ クール (1箱)
3,348円 原産国:フランス WEB



ハート型のサブレ2種入り

自家製バタータルティネ



Olivier VIDAL

〈オリヴィエ・ヴィダル〉
サブレルトンをノワールでコート。ハート
にはバタータルティネが入っています。

タブレット クール ノワール (1箱)
5,940円 原産国:フランス WEB



完熟した果実を
使うのがコツ



2種入り

Christian CAMPRINI

〈クリスチャン・カンプリニ〉
チョコサブレの上にフランボワーズのジュレ&
レでコート。カシスのジュレ&ノワールでコート。

サブレ クール フリュイ ルージュ (1箱)
5,940円 原産国:フランス WEB

〈リリアン・ボンヌフォア〉
 へーゼルナッツ&カカオニブ。くる
 みとレーズン入り。黒ゴマのローズ
 ト&ペースト。

アソート クッキー (1箱)
3,780円 原産国: フランス WEB

3種のクッキーをアソート



Mバイヤー激賞



Alban GUILMET
 〈アルバン・ギルメ〉
 ぜんぶ激ウマ! ヴァニラ風味やチ
 ヨコのサブレディアマン、へーゼ
 ルナッツのサブレなど。

フーセック (1箱)
4,644円
 原産国: フランス WEB

さらにクラッシュナッツ、
 レでコート

お店で一番人気

〈アトリエ ガトー〉
 へーゼルナッツのビスキュイに
 キャラメルとジャンドゥージャ
 を合わせレでコートしました。

ビスキュイ ノワゼット (1箱)
4,860円
 原産国: フランス WEB



Quentin BAILLY
 〈カンタン・バイイ〉
 フルールドセル入りのジ
 ブルなサブレをダークチョコ
 コレートでコーティング。
 サブレ フルールドセル
 ノワール (1箱)
3,996円
 原産国: フランス WEB



Alban GUILMET
 〈アルバン・ギルメ〉
 へーゼルナッツ入りのサブレの上
 にへーゼルナッツのジャンドウ
 ジャを重ね、薄いショコラをオン。
 サブレジャンデュージャ (1箱)
4,212円
 原産国: フランス WEB

六角形になりました!
 シェフのお気に入りサブレ♡



Le Bristol Paris
 〈レブリストルパリ〉
 厚めのサブレの上にキャラメルを
 のせ、さらしレでコーティング。仕
 上げの塩がアクセント。
 サブレ キャラメルレ (1箱)
5,940円
 原産国: フランス WEB



こしは2層タイプ

生地にバターたっぷり





ガラスのボトル

Franck KESTENER

〈フランク・ケストナー〉
ヘーゼルナッツ入りサブレをノ
ワールとレド半面コート。アー
モンドのサブレもあります。

左: サブレ ノワゼット (1箱)
右: サブレ アマンド (1箱)
各**3,888円**
原産国: フランス WEB



香ばしさ、爆発

ベルさん作の
クーベルチュール使用

Philippe BEL

〈フィリップ・ベル〉
バターたっぷりのサクサク食感
の生地と相性抜群のレのショ
コラを合わせたベル印のサブレ。

サブレ ショコラレ (1箱)
5,184円
原産国: フランス WEB

オレンジ風味&アーモンド感も

Christine FERBER



〈クリスティーン・フェルベール〉
ヘーゼルナッツとヴァニラ風味のサ
ブレに、ブラリネ、フロランタンをの
せてチョコで包みました。

フロランタンサブレ フォーレ プララン (9個入)
5,400円 原産国: フランス WEB



TAKE THIS & EAT IN

この出逢いはレアです♡

会場で逢いましょう!

Part2のサロン・デュ・ショコラ東京で楽しめる
お持ち帰りスイーツや、会場でしか食べられない
ショコラなスイーツをご紹介します!

Yoshinori Asami

〈ヨシノリアサミ〉
チョコアイスにマロングラッセ。チョコ&ラムレーズン
アイスにピスタチオクリーム2種。

右: クレームグラッセ ビター&焼き栗 (1個)
左: クレームグラッセ ビター&ラムレーズン (1個)
各**957円**



苺とカシスクリーム、キャラメル
ソースと紫芋のパフをトッピング

ドモリ社の
ショコラ使用

そのまま食べても
温めて食べてもOK

pâtisserie Sadaharu AOKI paris

〈バティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
パリ直輸入のパイ生地、マロンのクリーム
とコンフィチュール、ショコラを包みました。

フィユテ オ マロン オブセ (1個)
702円 原産国: 日本



2種のレーズンを
漬け混んだ
ラムレーズン

サラザン

ラム酒&ヴァニラ



マロン

ヴァニラ

チョコレート

Quentin BAILLY

〈カンタン・バイイ〉
しっとり焼き上げた生地の中に5つの風味の
濃厚なクリーム。昨年大人気でした。

ギャレット デュ ノール (5枚入)
3,024円 原産国: フランス

CAKE

Atelier Gâto

ミルクチョコでコーティング



〈アトリエ ガトー〉
ヘーゼルナッツを丸ごと! 生地にはナッツ風味のシロップを染み込ませて、さらにブラリネを。

ケーキ ブラリネ (1個)
4,860円 原産国:フランス

Quentin BAILLY



フランボワーズ
づくい!

〈カンタン・バイイ〉
アーモンドのケーキにフランボワーズのシロップ、ヨーグルトのガナッシュ、チョコのグラサージュ。

ケーキ フランボワーズ (1個)
3,780円 原産国:フランス

Quentin BAILLY



リピーター多し!

〈カンタン・バイイ〉
栗のコンフィ入りのフォンダンケーキの上に栗のキャラメルをのせ、ニッ入りのレでコート。

ケーキ マロン (1個)
3,888円 原産国:フランス

ケーキ生地は
ビスキュイ・
サシェール

Lilian Bonnefoi



〈リリアン・ボンヌフォア〉
ノワールの生地とノワールのガナッシュを重ねて。ヘーゼルナッツのジャンドゥージャもオン。

ケーキ マリーギャラント (1個)
4,536円 原産国:フランス

ノワールとホワイト
の2種セット

CHOCO²



〈ショコ オ キャレ〉
茶の方はジャンドゥージャやキャラメル入りのガナッシュなど。白い方はピーカンナッツのクリームとガナッシュなど。

ポワット パティスリー (2個入)
3,240円 原産国:フランス

TOURBILLON
BY YANN BRYS



フレッシュな
バナナを
ふんだんに使用

〈トゥルビヨンバイ ヤン ブリス〉
バナナを入れたケーキ生地にてエキゾチックフルーツのガナッシュを流し、コーティング。

ケーキ ショコラバナナ (1個)
4,860円 原産国:フランス

Franck FRESSON

アーモンドを
トッピング



思い出も詰まる

〈フランク・フレッソン〉
バニラ風味の柔らかいショコラのケーキの中に、バニラクリームが詰まっています。

モワール ショコラバニエ (1本)
3,780円 原産国:フランス

Nicolas BERNARDÉ



〈ニコラ・ベルナルデ〉
パッションフルーツ風味のガナッシュノワールが真ん中に。レのチョコでコーティング。

ケーキ ショコラパッション (1個)
4,860円 原産国:フランス

Christian CAMPRINI



お花の
デコレーション!

〈クリスチャン・カンプリニ〉
レモン風味のビスキュイ生地間にルビーチョコとフランボワーズのガナッシュをサンド。

ケーキ フランボワーズルビー (1個)
5,940円 原産国:フランス

Alban GUILMET



日本サイズ
でお届け!

〈アルバン・ギルメ〉
生地にはヘーゼルのペースト、フランボワーズのパートド フリュイを入れて焼き上げました。

ケーキ アンブリュションショコラレ (1個)
3,780円 原産国:フランス

Alexia Santini



コルシカを感じて!

〈アレクシア・サンティニ〉
コルシカ島産のオレンジのコンフィを、ケーキの中にも上にもたっぷり使っています。

ケーキ オランジュ ショコラ (1個)
3,024円 原産国:フランス

Alexia Santini



とろけるよ
うな味わい

〈アレクシア・サンティニ〉
グアナラ70%のチョコとマダガスカル産ヴァニラを使用。上にもヴァニラの鞘をのせています。

ケーキ マーブル (1個)
2,808円 原産国:フランス



サヴォワのエンブレム柄

PATRICK AGNELLET

〈パトリック・アニヨレ〉
サヴォワ地方がフランス領になって150周年の
記念に誕生したチョコレートづくしのケーキ。

サヴォイヤーージュ (1個)
6,912円 原産国: フランス



お母さまへの
オマージュ

PATRICK AGNELLET

〈パトリック・アニヨレ〉
柔らかいタルト生地の中にブルー
ベリーたっぷりの層。上にヘーゼ
ルナッツを散らしました。

タルト ルイズ (1個)
2,268円 原産国: フランス



ドライのアプリコットも上に



バターはノルマンディー産、
ヴァニラはタヒチ産

Alban GUILMET

〈アルバン・ギルメ〉
アーモンド&ハイカカオのミルクチョコを使用。
南仏産のアーモンドはコーティングにも。

クロナヌ デデュック ショコラ (1個)
4,536円 原産国: フランス



TOURBILLON BY YANN BRY

〈トゥルビヨンパイ ヤン ブリス〉
アプリコット風味のアーモンドケーキの上に
蜂蜜を少し加えたアーモンドブラリネをオン。

ケーキ アプリコ (1個)
4,428円 原産国: フランス



JEAN-PAUL HÉVIN

創造力
LOVE

Brand / ジャン=ポール・エヴァン Country / フランス / バリ
Chef / ジャン=ポール・エヴァン氏 ブランドプロフィールはP.104をご参照ください。

グルマンのためのデザート

エヴァンのミルフォイユとアイスが
一度に食べられたら。素敵な夢を叶
えるために、カカオが香るパイにマ
ーメレードを添えて、マロン風味の
チョコレートアイスをサンドしました。

ミルフォイユ グラッセ ショコラ マロン
(1個) **1,210円**



サクサク

マーメレードのアクセント

カカオへのオマージュ

2022年にカメルーンのカカオ農園
を訪れたエヴァン氏。カカオの魅力
と風味を活かすための絶妙なバラ
ンスで焼き上げたタルトをドリンクと
セットで。

ムニユ タルト オ ショコラ カメルーン
(1セット) **1,595円**

ムニユ タルト オ ショコラ マダガスカル
ムニユ タルト オ ノワドゥヘカン
(各1セット) 各**1,496円**

会場で焼いています



マダガスカル

カメルーン

新作・限定をお気軽に

サロン・デュ・ショコラ限定のアン
テロガシオン、サブレ ロン キャラメ
ルとクール レ ローズの3点とお飲物。
ショコラ ショカJPHオリジナルの紅
茶とお召上がりください。

ムニユ SDC
(1セット) **1,595円**



新作。日本初登場

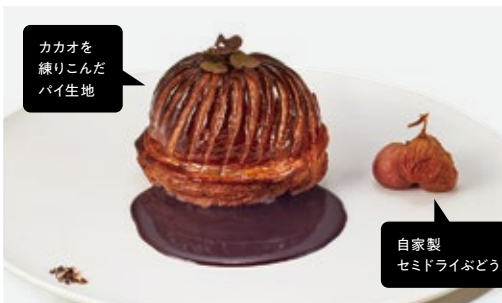


le sputnik

Brand / ル スプートニク Country / 日本 / 東京
Chef 高橋 雄二郎氏



カカオ産地への「旅」をコンセプトにしたアシェットデザートとアルコールのペアリングを提案する東京・六本木のミシュラン一つ星店。高橋シェフはバリのパティスリーでの修業経験を生かし、出会った食材たちの産地、テロワールを一皿で表現する人物。



カカオを練りこんだパイ生地

自家製セミドライぶどう

蝦夷鹿の旨味を閉じ込めて

蝦夷鹿とフォアグラをフィユタージュショコラに包んで焼き上げました。ソースはアマゾンカカオ入り。ボリュームたっぷりなので、シェアして食べていただくのがおすすめです。

蝦夷鹿パイ包み「カカオ」
(1皿) **5,500円**



コロンビアを感じる花の香りがアクセント

月桃の葉で包んで蒸します

飴の中はコロンビア

カカオポッドをイメージした飴の中にはカカオハンターズのチョコレートで作ったムース、グアバや柑橘などのフルーツ、アイスクリームが入っています。

Voyage～コロンビアへの旅～
(1人前) **3,080円**



中央のソースはOKINAWA CACAOで作った温かいムース

泡盛ソース

カカオニブのジュレ

沖縄が詰まったラビオリ

カラキ、月桃、シークワサー、泡盛などの沖縄食材とOKINAWA CACAOを使ったラビオリ。蒸したてのラビオリの香りと、別添えの多彩なソースもお楽しみください。

Voyage～沖縄への旅～
(1人前) **2,640円**



teal

Brand / ティール Country / 日本 / 東京
Chef / 眞砂 翔平氏、大山 恵介氏 ブランドプロフィールはP.185をご参照ください。



カカオのメレンゲ

ベルガモットのグラニテ

とろ～りチョコレートパフェ

アマゾンカカオのクリームと苺、カシスとバルサミコのソースを重ね、ヴァニラのクランブル、自家製チョコレートジェラートなども。オリーブオイル&チョコのソースで仕上げます。

いちごとカカオのパフェ (黒)
(1人前) **3,300円**



アプリコット&バラのソース

カカオ出汁のジュレ

フランボワーズのコンフィチュール&苺のマリネ

花咲く爽やかパフェ

フランボワーズのコンフィチュールと苺のマリネの上にかカオ出汁のジュレ。ヨーグルト風味のシャンティをのせ、柑橘のグラニテや、カカオティー風味のパニラジェラートなども盛り付けました。

いちごとカカオのパフェ (白)
(1人前) **3,300円**

BRAND INDEX

開催期間の出店ブランド。
黒色はPart1、赤色はPart2



- アニエス エ ビエール — 98 ★
- アトリエ ガトー — 156
- アマゾンカカオ — 78
- アルバン・ギルメ — 126
- アレクシア・サンティニ — 142
- アレノ&リヴォワール — 96 ★
- アンチドート — 50
- イヴァン・シュヴァリエ — 140
- イカチョコレート — 163
- ヴァンサンゲルレ — 161
- ヴァンサン・デュラン — 154
- ヴェストリ — 73
- エレジャボネ — 180 ★
- エリターージュ — 38
- エル セイボ ポリビア — 27
- オリヴィエ・ヴィダル — 116



- カカオサンバカ — 70
- カカオストア — 60
- カカオハンターズ — 22
- 神楽坂 ふしきの — 90
- カネルブレッド — 86
- カルーナ チョコレート — 43
- カンタン・バイイ — 124
- キャラメル エ カカオ — 184 ★
- クナ・デ・ピエドラ — 24
- クリスチャン・カンプリニ — 118
- クリスティエヌ・フェルベール — 106
- クルイゼル — 71



- サチ・タカギ — 58
- シーベジタブル — 85 ★
- シブ チョコレート — 26
- シャテル — 28
- ジャン=ポール・エヴァン — 102・203
- ショコ オ キャレ — 148
- ショコラティエ パレド オール — 62・182
- ショコラトリー モラン — 41
- ショコラマダガスカル — 30
- スペインカ・カカオ — 44
- セバスチャン・ブイエ — 166



- タイ料理 みもっと — 84 ★
- ダヴィド・カピイ — 160
- タダシ ナカムラ エキュ — 188
- ダリケー — 67
- チョコレートツリ — 40
- チョコレート ナイブ — 48
- チラン — 89 ★
- ティール — 185・205
- テオ アンド フィロ — 33
- ドゥブルベ・ボレロ — 174
- トゥルピヨン バイ ヤン プリス — 122
- トシ・ヨロイツカ — 61
- ダブルカー — 82 ★
- ドモーリ — 39



- ナオミ ミズノ — 171
- ニーナチョコレート — 28
- ニコラ・ベルナルデ — 138
- ネル クラフト チョコレート トーキョー — 64・91
- ノエルベルデ — 34



- バカリ — 20
- バスカル・ル・ガック — 158
- パティシエ エス コヤマ — 172
- パティスリー イーズ — 65
- パティスリー・サダハル・アオキ・バリ — 132
- パティスリー ジュン・ウジタ — 54
- パティスリー ル・ボミエ — 178
- バトリック・アニヨレ — 94 ★
- バトリック・ロジェ — 130
- ビストロ ネモ — 87 ★
- フィリップ・ベル — 110
- フィルフィル カカオファクトリー — 51
- ブルーランジェリー ビストロ エベ — 88
- フーワンチョコレート — 29 ★
- フェルクリン — 45
- フォッサチョコレート — 49
- ブノワ・ニアン — 72
- フョークチョコレート — 44
- フランク・ケスター — 114
- フランク・フレッソン — 101
- フランツ — 86 ★
- ブリコラージュ ブレッドアンドカンパニー — 87
- フリスホルム — 42
- ブルーノ ルデルフ — 144
- ブレスキル ショコラトリー — 175
- ブレスキル ショコラトリー カカオエディション — 55
- ブレッド&ワインチセ — 88
- フレデリック・アヴェッカー — 150
- フレデリック・カッセル — 164
- ベイサーージュ — 80
- ベルアメール — 189
- ベルナシオン — 112
- ボエツラ&ソツリイーズィ — 165
- ポール・オキバンティ — 146
- ボナ — 36
- ボンボンショコラ — 176



- マ・ブリエール — 187
- マルウ — 32
- ミッションチョコレート — 25 ★
- ミニマル・ビーン トゥ パー チョコレート — 66
- ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオプロマ — 181
- ミルトス — 52
- メゾン カカオ — 186
- 明治 — 68
- モリ ヨシダ — 152
- ヤ
- ユニコサイムラピッコラバスティチェリアイタリア — 162
- ヨシノリ・アサミ — 179
- ラ
- ラ・メゾン・ジュヴォー — 167
- ラティテュードクラフトチョコレート — 31
- リストランテ カシーナ カナミッラ — 83 ★
- リリアン・ボンヌフォア — 134
- ル ショコラ ドゥ アッシュ — 56
- ル スプートニク — 204
- ル ブリストル バリ — 136
- ル・フルーヴ — 177
- ル・フルーヴ&ファーマーズ — 59
- レスクレドゥ ノ ヴェルジェ — 128
- レガル・ド・チヒロ — 63 ★
- レスピラシオン — 76 ★
- ローランル ダニエル — 120
- ロス・タコス・アスレーズ — 77
- ロンボワン — 183 ★

※ブランド名のカタカナ表記順に並んでいます。
※★のマークは、サロン・デュ・ショコラ
初出店ブランド。

ISETAN

www.isetan.co.jp

新宿店は2月24日(金)は休業いたします。*一部のフロアを除く。詳しくはホームページをご確認ください。

新宿店営業時間:午前10時～午後8時 本館7階に入らず街オーパークタワー営業時間:午前11時～午後10時
発行:伊勢丹新宿店 新宿区新宿3-14-1/〒160-0022/電話03(3352)1111/大代表:2301410933310001

【返送料】ISETAN MITSUKOSH HOLDINGS 〒160-0022 新宿区新宿3-14-1伊勢丹新宿店內
※価格はすべて税込です。*標準税率(10%)と軽減税率(8%)が混在しております。※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。*本欄合によって限定数を設けていただきます。©2023 ISETAN MITSUKOSHI

※諸社の事情により、営業日・営業時間、予定しておりますイベントなどが変更になる場合がございます。
必ず事前にホームページを確認してから
ご来店ください。

SALON Du
CHOCOLAT[®]
2023