

魅惑溢れるショコラで至福な時間

リヨンの名店「ペルナション」のエスプリを伝承し、カカオという素材の個性を探究しながら
解度と品質にこだわったパレドールのショコラの数々。

CHOCOLATIER PALET D'OR TOKYO限定
ショコラティエ パレドール

世界初の夢のショコラ

“MARL CHOCOLAT マールショコラ”

100%カカオのチョコレートにはちみつだけで甘みをつけた画期的なショコラ
《特許出願中》

本来100%のチョコレート（カカオペースト）は、チョコレート菓子を作る過程での材料のひとつとしてかきがえられており、
メインで使用する発想はありませんでした。「もっとカカオの濃いものでしかも健康的に、砂糖を使わないで作ることは
できないだろうか」という発想をもとに風味付けに使用していた「はちみつ」だけを甘味料として「マールショコラ」を
考案いたしました。

TOKYO MARL CHOCOLAT 東京マール ショコラ 皇居周辺のはちみつがとろける、希少な甘さ

ガナッシュに砂糖を使わずにはちみつだけで甘みをつけた
「マール ショコラ」は、ショコラティエパレドールの
世界唯一のオリジナルショコラ。
このショコラは特別に、養蜂家の藤原誠太氏が皇居周辺で
採集した「そめいよしの」や「きんかん」の貴重なはちみつを
使っています。



藤原誠太氏/養蜂家太氏
岩手・盛岡の「森野養蜂場」の代目。日々の養蜂活動に加え、ミツバチの新しい
飼育法を開発。
養蜂や採蜜活動からなる養蜂家の革命児とも称される。東京都心、皇居周辺、
銀座ではちみつ作りでも有名。

