



*Valentine  
Selection  
2017*

DEMEL

K.u.K. HOFZUCKERBACKER

• WIEN •



### 洋酒のトリュフ

税込 ¥2,592 (本体価格 ¥2,400)

8粒入：リモンチュエロ（スウィート）/アマレット（ミルク）/  
アイリッシュクリーム（ミルク）/グランマルニエ（スウィート）×各2粒  
4種類の洋酒を使用したお酒好きな大人の方向けのトリュフです。



### ハートアソート

税込 ¥3,024 (本体価格 ¥2,800)

カシスティー(ミルク)×2粒 / ヘーゼルナッツ(スウィート)×3粒 /  
アーモンド(ミルク)×2粒 / カベルネ(スウィート)×2粒

4種類のハート型チョコレート詰め合わせたバレンタインにぴったりなアソートです。



## バレンタインセレクション

税込 ¥4,536 (本体価格 ¥4,200)

バレンタインオリジナル商品や、ハート型チョコレートの華やかなアソートボックスです。

- ① カメルショコラーデ×2粒 【ヘーゼル / マカダミア 各1粒】
- ② ハートチョコレート×2粒 【カベルネ(スウィート)】  
カベルネソーヴィニヨンのソースをスウィートチョコレートで閉じ込みました。
- ③ ハートチョコレート×2粒 【カスティエー(ミルク)】  
カスティエーのソースを、ミルクチョコレートで閉じ込みました。
- ④ クリスピーナッツブラリネ×2粒 【スウィート / ミルク 各1粒】
- ⑤ キャラメルミッドショコラーデ×3粒 【ブレン / ライチ / 赤桃 各1粒】



## アソートチョコ

税込 ¥2,700 (本体価格 ¥2,500)

- ① ブラリネミルク×4粒  
サクッとした食感が楽しめるブラリネ風味のミルクチョコレートです。
- ② ブラリネビスターチ×2粒  
アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオを加えたキャラメル風味のチョコレートです。
- ③ ヘーゼルチョコ×1粒  
ローストした香ばしいヘーゼルナッツの味が楽しめるチョコレートです。
- ④ キャラメルスガー×4粒  
キャラメルをクラッシュしてスガーを加えた風味豊かなチョコレートです。



### ソリッドチョコ 4粒入

税込 ¥594 (本体価格 ¥550)

40g：スイート / ミルク × 各2粒

風味豊かなデメルのスイートとミルクチョコレートが楽しめます。



### キャラメルミットショコラーデ

税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)

3粒入：ライチ / プレーン / 赤桃 × 各1粒

甘く香ばしいキャラメルとサブレ生地を  
スイートチョコレートでコーティングしました。



### カメール ショコラーデ

税込 ¥1,836 (本体価格 ¥1,700)

4粒入

ヘーゼルナッツ × 2粒  
アーモンドとヘーゼルナッツブラリネに  
キャンディーコートしたヘーゼルナッツを  
トッピングしてスイートチョコレートで  
コーティングしました。

マカダミアナッツ × 2粒  
ヘーゼルナッツブラリネにキャンディーコートした  
マカダミアナッツをトッピングして  
ミルクチョコレートでコーティングしました。



### フルフトボンボンズ

税込 ¥972 (本体価格 ¥900)

3粒入

レーズンガナッシュ × 2粒  
ラム酒風味のレーズンガナッシュを  
スイートチョコレートでコーティングしました。

オレンジガナッシュ × 1粒  
グランマルニエとオレンジを加えたガナッシュを  
スイートチョコレートでコーティングしました。



### ショコフィンガー

税込 ¥998 (本体価格 ¥924)

6本入

スイート × 3本  
ブラリネを加えたラムガナッシュを  
スイートチョコレートでコーティングしました。

ミルク × 3本  
ブラリネを加えたブランデーガナッシュを  
ミルクチョコレートでコーティングしました。



### チョコマロン

税込 ¥1,620 (本体価格 ¥1,500)

3粒入

イタリア産のヌードマロンをシロップに漬けて  
スイートチョコレートでコーティングしました。





### クリスピーナッツブラリネ

税込 ¥1,620 (本体価格 ¥1,500)

4粒入：スウィート / ミルク × 各2粒

ピスタチオ・アーモンド・マシュマロを加えたブラリネ風味のガナッシュを  
スウィートとミルクチョコレートでコーティングしました。



### マンデルショコラーデ(スウィート)

税込 ¥1,566 (本体価格 ¥1,450)

70g

キャンディーコートしたアーモンドを  
スウィートチョコレートで  
コーティングしました。



### ショコラーデクープ

税込 ¥972 (本体価格 ¥900)

2粒入：スウィート / ミルク × 各1粒

キャンディーコートしたヘーゼルナッツと  
キャラメルソースを加えたガナッシュを  
スウィートとミルクチョコレートで  
コーティングしました。

# お菓子の都ウィーンが誇る至高の味「デメル」。

ウィーン王宮前ミハエル広場からグラーベン通りへ抜ける、コールマルクト14番地。  
どっしりとした店構え、ユニークなショーウィンドウ。その名もカフェ・コンデイトライ「デメル」。  
大理石とシャンデリアが美しく映えるサロンでは、  
手作りのお菓子をコーヒーとともに楽しむウィーンの午後のひととき—。  
かつて神聖ローマ帝国に君臨したハプスブルク家。  
栄華の時がよみがえる、1786年の創業以来、  
その華麗にして上品な味は、今も世界中のお菓子好きを魅了してやまない。



「デメルを訪れずしてウィーンを語るなかれ—。」この言葉に表現されるほど、  
古都ウィーンの特徴といわれ誉れ高いデメル。  
かの神聖ローマ帝国を統治したハプスブルク家の紋章をブランドマークに、  
王政時から老舗の洋菓子舗として栄誉と伝統をなによりも尊び、  
華麗で優雅なお菓子づくりを驚嘆すべき厳格さをもって今日まで継承してまいりました。  
ため息ももれるほどの美しさを秘めたたくさんのお菓子や宝石箱にしてもすばらしいパッケージ。  
目を見張るほどの装飾技術で構成されたウィーンのデメル店内。  
いずれをとってみましても、ウィーンに生まれウィーンで熟成された総合技術の結晶と申せます。