

報道関係各位
NEWS RELEASE

2017年1月17日
株式会社スーパースイーツ

辻口博啓のショコラトリ「ル ショコラ ドウ アッシュ」バレンタインコレクション 2017
パリのショコラ品評会受賞ショコラや限定アソートなど
2017年1月14日(土)より順次販売開

日本を代表するパティシエ・ショコラティエである辻口博啓が手掛けるショコラトリ「LE CHOCOLAT DE H(ル ショコラ ドウ アッシュ)」(本店所在地:東京都中央区)は、バレンタインに向けたコレクションを、2017年1月14日(土)より順次販売開始しております。

2017年のバレンタイン商品は、毎年フランス・パリで開催される世界最大のチョコレート祭典「SALON DU CHOCOLAT(サロン・デュ・ショコラ)」内で発表されるショコラ品評会「C.C.C. (Club des Croqueurs de Chocolat=クラブ・デ・クロケール・ド・ショコラ)」に出品し、4年連続の最高位「ゴールドタブレット」の評価を得た「C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTION」をはじめ、一粒のハートに想いを込めた「モン アムール」や、受賞ショコラとミルク・ビター・ナッツ・スパイスといった複数のボンボン・ショコラを詰め合わせにした「アッシュ セレクション 2017」など、バリエーション豊かに取り揃えます。

本商品は、ル ショコラ ドウ アッシュ銀座本店、渋谷ヒカリエ ShinQs 店ほか、オンラインショップ、全国の一部百貨店催事店舗にて販売いたします。

■C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTION 1,760円(税抜き) ※2017年1月14日発売
2016年 C.C.C. 品評会にてゴールドタブレット(最高位)受賞



marukome

「発酵と発酵のマリアージュ」をコンセプトに、マルコメ株式会社全面協力のもと、カカオパルプを米糲と発酵させるという全く新しい試みから生み出されたショコラと、日本古来の発酵食材とを組み合わせました。

カカオ豆の発酵による味わい(香り)の広がり、液状の素材そのものを発酵させガナッシュにすることで、今まで感じることのできなかつたより深い味わいに仕上げました。

エクアドルへのオマージュ、9年みそとシークワサー、納豆と島とうがらし、桜とライチの4種のボンボン・ショコラ。

C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTION 詳細:<http://www.lcdh.jp/global/>

■アッシュ セレクション 2017 ※2017年1月19日発売

2017年限定セレクション。C.C.C.受賞作ショコラ、ミルク、ビターなど種類の異なるボンボン・ショコラの詰め合わせ。



アッシュ セレクション 4粒
1,389円(税抜き)

2014年C.C.C.ショコラ1種、ビター、ミルクなど計4種類



アッシュ セレクション 8粒
2,593円(税抜き)

2015年、および2016年C.C.C.ショコラ各1種、ビター、ミルク、ナッツ、スパイスなど計8種類



アッシュ セレクション 12粒
3,667円(税抜き)

2015年受賞ショコラ1種、2016年C.C.C.受賞ショコラ2種、ビター、ミルク、ナッツ、スパイスなど計12種類



アッシュ セレクション 17粒
5,000円(税抜き)

2013年、および2015年C.C.C.受賞ショコラ各1種、2016年C.C.C.受賞ショコラ4種、ビター、ミルク、ナッツ、スパイス、アルコールなど計17種類



アッシュ セレクション 34粒
10,000円(税抜き)

2013年～2015年C.C.C.受賞ショコラ各1種、2016年C.C.C.受賞ショコラ4種、ビター、ミルク、ナッツ、スパイス、アルコールなど計34種類

■TIME AFTER TIME 5,371円(税抜き) ※2017年1月19日発売



C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTIONと、ル・クルーゼの限定カラー・アッシュホワイトのアペタイザーを組み合わせたギフトセット。数量限定。

サイズ:カップ(直径5.5×高さ6cm/85ml)、トレイ(縦8.5×横16cm)、ミニスプーン(縦11×横2.5cm)

■モン アムール 1,158 円(税抜き) ※2017 年 1 月 19 日発売



2017 年限定。桜のガナッシュと、ベリーとワインのパートドフリュイが 2 層になったハート型のボンボン・ショコラ。

■ヒカリエ セレクション 2,130 円(税抜き) ※2017 年 1 月 19 日発売



最高級宇治の玉露を使用し、ホワイトチョコレートと合わせた「玉露」、香り高いタリスカウスキーをショコラノワールと合わせた「オム」などの限定フレーバーのほか、グランクリュ、クリオロ、レーヌ、ヴァーグ各 1 粒を詰め合わせにした 6 粒セット。

※渋谷ヒカリエ ShinQs 店のみでの販売です。

その他、シークワサー・マンゴーのトロピカルフルーツキャラメルと口溶けのよい塩キャラメルを閉じ込めたハート型のボンボン・ショコラ「クール ショコラ(4 個入)」や、シェフ辻口が試行錯誤を重ね開発した砂糖不使用の糖質コントロールショコラでアーモンドを包み込んだ「ショコラ アマンド」など、カカオの深みと芳醇な味わいはもちろんのこと、奥深いショコラの世界をお楽しみいただけます。



クール ショコラ 1,186 円(税抜き)



ショコラ アマンド 1,389 円(税抜き)

大切な方だけでなく、友人に贈る友チョコや、ご自身へのご褒美チョコなど、バレンタインだけの豊富なラインナップからお選びいただけます。

※商品によっては、販売場所や数量が限定となります。

【店舗概要】



LE CHOCOLAT DE H (ル ショコラ ドウ アツシュ)

<http://www.lcdh.jp>

■銀座本店



所在地:東京都中央区銀座 6-7-6 銀座細野ビル 1F

電話番号:03-6264-6838

営業時間:月～土 11:00 - 21:00 (LO 20:30)

日・祝日最終日 11:00 - 19:00 (LO 18:30)

定休日:不定休

アクセス:東京メトロ銀座駅 B3 出口より徒歩 1 分

■渋谷ヒカリエ ShinQs 店



所在地:東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

電話番号:03-5468-3167

営業時間:10:00 - 21:00 (LO 20:30)

定休日:無休

アクセス:東京メトロ副都心線、半蔵門線、東急田園都市線と B3 直結

JR 線、東急東横線、東京メトロ銀座線と 2F ペDESTリアンデッキ直結

【辻口 博啓プロフィール】



© SUPER SWEETS INC.

石川県出身。オーナーパティシエ、ショコラティエとして、「モンサンクレール」「ル ショコラ ドウ アツシュ」など、コンセプトの異なる 13 ブランドを展開。洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会においては、2013 年～2016 年の 4 年連続で最高評価を獲得。素材にこだわり、スイーツで地域振興を行うほか、砂糖不使用のチョコレートなど健康に配慮した“ロカボスイーツ”の開発に取り組む。2011 年には、スイーツを日本の文化にすべく、一般社団法人日本スイーツ協会を設立。「スイーツコンシェルジュ検定」を実施するほか、お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱。また、後進育成のため「スーパースイーツ製菓専門学校」「スーパースイーツ調理専門学校」(石川県)の校長を務める。2015 年には NHK 朝の連続テレビ小説「まれ」で製菓指導を務める。

石川県観光大使／三重県観光大使／金沢大学非常勤講師／産業能率大学客員教授／スーパースイーツスクール主宰

【本ニュースリリースに関するお問い合わせ】



株式会社スーパースイーツ

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 2-3-8 E-mail | ask@super-sweets.co.jp

※取材依頼や商品に関するお問い合わせは、メールにてお願いいたします。