

各位



ルショコラ ドゥ アッシュ バレンタイン コレクション 2019 フランスのショコラ品評会受賞ショコラや限定アソートなど 2019年1月中旬頃より順次販売開始

世界的パティシエ・ショコラティエである辻口博啓のショコラトリ「LE CHOCOLAT DE H (ル ショコラ ドゥ アッシュ)」は、バレンタインに向けたコレクションを2019年1月中旬頃より順次販売開始いたします。2019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の祭典「SALON DU CHOCOLAT (サロン・デュ・ショコラ)」内で発表される「C.C.C.(Club des Croqueurs de Chocolat)= クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ=ショコラ愛好家の会」によるショコラ品評会に出品する予定の「C.C.C.CHOCOLAT In Ei Rai San」をはじめ、人気のオンランジェットとボンボンショコラを詰め合わせた新商品 Cadeaux d'anges (カドー アンジュ) や C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San とビター・ミルク・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 2019」、和素材と合わせた新作タブレットショコラなど、バリエーション豊かに取り揃えます。本商品は、LE CHOCOLAT DE H 各店舗及びオンライン、催事場等で販売いたします。

C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San C.C.C. ショコラ 陰翳礼讃

¥1,901 (税込)



- No.1 IN 陰
 - No.2 EI 翳
 - No.3 RAI 礼
 - No.4 SAN 讃
- の4種類のボンボンショコラ

marukome

1854年(安政元年)創業のマルコメ株式会社(長野市)が全面協力。日本古来の糀と、11年という歳月を経て熟成した味噌をショコラと合わせて、特別なガナッシュを作り出しました。今回のボンボンショコラは、和の伝統素材がフランスのショコラ技術と出会い生まれた、世界で一つの希少な商品です。

No.1 IN 陰



エンローピングショコラノワール70%



ガナッシュ エアドル

No.2 EI 翳



エンローピングショコラ オレ42%



ガナッシュ 味噌

ガナッシュ アブリコット

No.3 RAI 礼



エンローピングショコラ オレ42%



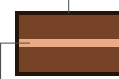
ガナッシュ 日本酒

プラリネ アマンド クロカン

No.4 SAN 讃



エンローピングショコラ ノワール70%



ガナッシュ 山椒

パートドジュール 加賀椿茶

2019 H Selection

アッシュ セレクション 2019

2019年限定

C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai Sanや限定ショコラなど、
タイプの違うボンボンショコラの詰め合わせ

4 pieces
4粒入り

¥1,501 (税込)



8 pieces
8粒入り

¥2,801 (税込)



12 pieces
12粒入り

¥3,961 (税込)



17 pieces
17粒入り

¥5,400 (税込)



34 pieces
34粒入り

¥10,800 (税込)



Cadeaux d'anges
カドー アンジュ

¥2,651 (税込)



新商品

人気のオレンジットとボンボン
ショコラ 3粒をオリジナルの
ハート缶に詰めた期間限定
ショコラ

Cœur Chocolat
クール ショコラ

¥1,381 (税込)



2019年限定

フランボワーズガナッシュ (2粒)
とトロピカルフルーツガナッシュ
(1粒)のボンボンショコラが入った
期間限定ショコラ

Chocolat Amande
(no added sugar)

ショコラ アマンド

¥1,501 (税込)



糖質コントロール
(砂糖不使用)の
ショコラを使用した
ショコラ アマンド

Tablette de chocolat タブレット ショコラ ¥1,951(税込)

「NOZAWANA WASABI」など和素材と合わせた新作6種類や、インターナショナルチョコレートアワード2017 世界大会で金賞を受賞した「ORIENTAL」などの受賞タブレットショコラを各種で用意しております。

NOZAWANA WASABI
野沢菜&わさび



野沢菜、わさび、あられ、日本の食文化を彷彿とさせる独創的なダークチョコレート

MISO BANANE
味噌&バナナ



芳香なヘーゼルナッツのプラリネ、バナナ、赤味噌を合わせた甘味と塩味を調和させたミルクチョコレート

UNSHIU MIKAN
温州みかん



MATCHA AMANI
抹茶アマニ



MACADAMIA CAFÉ
マカダミアカフェ



SANGRIA
サングリア



ご紹介時はフォトグラファーのクレジット (Photo: Hiro Ishikawa) を掲載くださいますようお願い申し上げます。

辻口博啓 (つじぐちひろのぶ) プロフィール



和菓子職人の3代目として生まれ、日本素材・文化をパティシエ・ショコラティエとしての立場から捉え、コンセプトの異なる13ブランドを展開している。スイーツを日本の文化にすべく日本スイーツ協会代表としてスイーツコンシェルジュ検定を実施しスイーツの発展に向け活動している。産業能率大学客員教授・金沢大学講師を務め、石川県にてスーパースイーツ製菓専門学校、及びスーパースイーツ調理師専門学校、両校の学校長も務める。石川県観光大使、三重県観光大使に就任。

Shop Information

LE CHOCOLAT DE H

ル ショコラ ドウ アッシュ

銀座本店

東京都中央区銀座6-7-6 銀座細野ビル1F
TEL 03-6264-6838
11:00~20:00(日・祝日最終日~19:00)
不定休
URL lcdh.jp

渋谷ヒカリエShinQs店

東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエShinQs B2F
TEL 03-5468-3167
10:00~21:00(L.O.20:30)
無休
URL lcdhpb.jp

取材依頼・お問い合わせ先

株式会社アーシュ・ツジグチ PR 宮本 直央子

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 2-22-6 サーラ自由が丘 102

TEL | 03-3725-2367 FAX | 03-3725-2378 E-mail | miyamoto@ms-clair.co.jp

※辻口に関するお問い合わせは、ask@super-sweets.co.jp までご連絡をお願いいたします。