



## チョコレートと和素材の融合が深化し日本の美意識をショコラに 2019年バレンタインギフト 1月17日(木)より販売開始

パティシエ・ショコラティエ 辻口博啓とバリスタ ポール・バセットの  
コンセプトカフェ「LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett」

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とバリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによるコンセプトカフェ、LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett 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)は、2019年のバレンタイン商品を1月17日(木)より販売開始いたします。LE CHOCOLAT DE Hでは、2018年、パリのサロン・デュ・ショコラ内で発表されたC.C.C.によるショコラ品評会で6年連続の金賞を受賞した新作ショコラや、渋谷ヒカリエ限定セレクトション、人気のオ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、タブレットショコラ、チョコレートドリンクのギフトを取り揃えております。Paul Bassettからはチョコレートに合う限定コーヒーを販売いたします。

### ◆LE CHOCOLAT DE H 渋谷ヒカリエ ShinQs店 2019 バレンタインギフト◆



▲C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San

#### ■C.C.C. ショコラ 陰翳礼讃 (C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San)

【2018年C.C.C. 金賞受賞】

2018年10月31日から11月4日まで、フランスパリにて開かれた\*C.C.C.(クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ)によるショコラ品評会に出品し、6年連続の最高評価ゴールドタブレット(金賞)を獲得しました。審査員から「完璧なプレゼンテーションで一度味わったら忘れられない傑出したショコラ」と絶賛された2019年発売の最新コレクションです。

<コンセプト>

陰翳礼讃とは[日本の美意識]を意味する。陰翳とは光と陰の持つ造形美だけでなく、私は味覚の世界にもこの様な意識を取り入れることで、カカオの持つ闇に隠れた深い味わいを、和をもって世に広めることができると確信している。

**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

北海道産クリームに米こうじ粉を加えしっかりたき上げ、エクアドル産カカオに加え、次に米のリキュールであるみりんを加え乳化させガナッシュを作り、発酵のマリアージュを表現。お互いの発酵のうま味が闇にかくれた深い味わいを導き出したスペシャルなボンボンショコラとして表現しました。エンローピングショコラはカカオ分70%のショコラノワール。

#### No.2 EI 翳

ガーナ産カカオは果実と後からくる栗の風味を持つ。そこに、アプリコットの果肉をしっかりと凝縮してから合わせ、アプリコットを丸ごと食べるイメージでガナッシュを作り上げた。そこに11年熟成させた味噌とキャラメルでベトナム産カカオを使って大地の香りを表現したガナッシュを1/4層にして、重厚なボンボンショコラを作りました。エンローピングショコラはカカオ分42%のショコラオレ。

#### No.3 RAI 礼

ふくよかな日本酒の香りは日本のエスプリを感じる素材である。そこにショコラブランを使用してガナッシュを作り、もう一層はスペイン産アマンドで自家製ブラリネを作り、アリバカカオを加え、なおかつ米の粉を小さな粒に圧縮させて作ったスフレを加え、さらに軽やかな食感を出した。米の発酵を活かした和のブラリネを表現した。エンローピングショコラはカカオ分42%のショコラオレ。

#### No.4 SAN 讚

ベトナム産カカオの甘草の香りは、日本のエビスである山椒との相性が最高に良い。北海道産の生クリームに米こうじ粉を炊き込み乳化させた山椒のガナッシュと、センター部分には加賀棒茶を使ったジュレをしのばせ、珠洲の塩で全体を調律し、和のよこごびの味わいを表現した。エンローピングショコラはカカオ分70%のショコラノワール。

価格： 1,901円(税込)

販売期間： 2019年1月17日(木)～(完売次第終了)

#### \*C.C.C.(サーサーサー)とは

Club des Croqueurs de Chocolat (クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ)の略。フランスのチョコレート愛好家のクラブで、直訳すると「チョコレートをかじる人たちのクラブ」という意味。限定されたチョコレート愛好家が会員で、その中の20人が審査員となってチョコレートをテイस्टイングし、金・銀・銅の3段階評価をつけてまとめたガイドブックを発行する。C.C.C.は、毎年「サロン・デュ・ショコラ パリ」開催に合わせ、その年を象徴する様々なショコラティエを表彰し、賞を贈る「チョコレート・アワード」を行っている。

### ■ HIKARIE Selection(ヒカリエ セレクション) 8粒入

渋谷ヒカリエ ShinQs店限定のフレーバーボンボンショコラ1粒と、C.C.C. ショコラ 陰翳礼讃より1粒を限定カラーBOXに入れたパレンタインの特別セレクション。

価格： 2,801円(税込)  
販売期間： 2019年1月17日(木)～ (完売次第終了)



### ■ Cadeaux d'anges (カドー アンジュ)

2019年の新商品。人気のオレンジット7本とプレーンのダークチョコレート、アプリコットガナッシュ、コーヒーブラリネのボンボンショコラの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。

価格： 2,651円(税込)  
販売期間： 2019年1月17日(木)～ (完売次第終了)



### ■ 2019 H Selection (アッシュセレクション2019)

2019年最新セレクション。2018年までのC.C.C.ゴールドタブレット(金賞)受賞ショコラやビター・ミルク・ナッツ・フルーツ・スパイスなどタイプの違うボンボンショコラの詰め合わせ。

(※4粒入は受賞ショコラは含まれません)

販売期間： 8粒入/12粒入/17粒入/34粒入：2019年1月17日(木)～  
4粒入：2019年1月30日(水)～  
(完売次第終了)



4粒入 価格：1,501円(税込)



8粒入 価格：2,801円(税込)



12粒入 価格：3,961円(税込)



17粒入 価格：5,400円(税込)



34粒入 価格：10,800円(税込)



### ■Tablette de chocolat (タブレット ショコラ)

「NOZAWANA WASABI」など和素材と合わせた新作6種類や、「International Chocolate Awards World Competition(インターナショナル チョコレートアワード 世界大会)」2017年のチョコレートバー部門で金賞を受賞した「ORIENTAL」などのタブレットショコラを各種ご用意しております。

価格： 1,951円(税込)

発売期間： 2019年1月17日(木)~(完売次第終了)



▲左上:UNSHIU MIKAN 中上:MACADAMIA CAFÉ 右上:ORIENTAL  
左下:MATCHA AMANI 中下:SANGRIA 右下:JAPAN ALL STARS  
※ご紹介時は、フォトグラファ어의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

### ■Cœur Chocolat(クール ショコラ)

2019年限定。フランボワーズガナッシュ(2粒)とパッションフルーツ・バナナ・マンゴーを合わせたガナッシュ(1粒)のボンボンショコラが入った期間限定ショコラ。

価格： 1,381円(税込)

販売期間： 2019年1月17日(木)~(完売次第終了)



▲Cœur Chocolat

### ■Chocolat Amande(ショコラ アマンド)

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。

価格： 1,501円(税込)

販売期間： 2019年1月17日(木)~(完売次第終了)



▲Chocolat Amande

### ■BOISSON H (ボワソン アッシュ)

フランスで生まれたキッチンウェアのトップブランド「ル・クルーゼ」とコラボレーションした限定オリジナルカラーのマグカップ(フタ付き)と、オリジナルチョコレートドリンク BOISSON Hのセット。チョコレートドリンクはホットでもアイスでもお楽しみいただけます。

価格： 5,400円(税込)

販売期間： 2019年1月17日(木)~(完売次第終了)



▲BOISSON H

## ◆Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs店 2019 バレンタインギフト◆

## ■VALENTINE BLEND(バレンタインブレンド)

2019年バレンタインに合わせた限定ブレンド。カカオのようなコクと、赤い果実を思わせる甘酸っぱいフルーティーな味わいに仕上げました。

価格： 100g 931円(税込)  
200g 1,711円(税込)

販売期間： 2019年1月17日(木)～2月14日(水)



▲VALENTINE BLEND

## ◆店舗情報◆

## ■LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQsとは

日本を代表するパティシエ・ショコラティエ辻口博啓とパリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによる新しいコンセプトカフェLE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett。「豆」「焙煎」「パリスタ」に徹底的にこだわり、世界中から厳選されたコーヒー豆を店内に設置された焙煎機でロースト。新鮮な豆だけを使用した世界レベルのエスプレッソとショコラという組み合わせは、ここでしか味わえないおいしさの体験となるでしょう。最高のエスプレッソとショコラの提供、そして最高のサービスの提供とともに、日本にこれまでにない新しいカフェ文化を創造していきます。

[所在地]

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

[アクセス]

東急東横線・田園都市線、東京メトロ副都心線「渋谷駅」15番出口直結  
JR線、東京メトロ銀座線、京王井の頭線「渋谷駅」と2F連絡通路で直結

[TEL]

LE CHOCOLAT DE H 03-5468-3167

Paul Bassett 03-5468-3165

[営業時間]

10:00 - 21:00 (LO20:30)

[定休日]

施設休館日に準ずる

[座席数]

38

[ホームページ]

<http://lcdhpb.jp>

[Facebook]

<https://www.facebook.com/lcdhpb/>

[Instagram]

<https://www.instagram.com/lechocolatdehpaulbassett/>



▲ル ショコラ ドウ アッシュ側からの店内



▲ポール バセット側からの店内

## ■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX(ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、パリスタ世界チャンピオンのポール・バセット氏、食通として知られる堺正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

## ■会社概要(2018年2月28日現在)

会社名：株式会社ワイズテーブルコーポレーション

代表者：代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎

所在地：東京都港区六本木4丁目4番8号

株式市場：東証二部(証券コード2798)

事業内容：各種飲食店の企画・開発・運営

URL：<http://www.ystable.co.jp/>

設立：1999年3月

従業員数：連結669名(臨時雇用者数は含んでおりません)

店舗数：直営店54店舗、FC加盟店48店舗

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ 栗原和子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:[promotion@ystable.co.jp](mailto:promotion@ystable.co.jp)