



ル ショコラドゥ アッシュ バレンタイン コレクション 2020
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
2020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2020年1月中旬ごろより順次販売開始致します。

2020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)」で発表した「花」をコンセプトに作り上げた新作ショコラ「Cacao Fleur カカオ フルール」)、

2018年のフランスのショコラ品評会受賞ショコラ「C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San」、

ルビーチョコレートを使った新作や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 2020」、

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。

Cacao Fleur (カカオ フルール)

¥1,901 (税込)



花言葉には歴史的にみても深い意味があります。

花のもつ香りや美しさをオリジナルカカオとマリアージュさせる事で、

渡す側も受け取る側にも感謝の思いを伝える

ショコラを創りあげる事ができました。

“UME” Prune Japonaise 梅



花言葉「気品」

エンローピングショコラレ 42%

ガナッシュ 梅

プラリネ アマンド
(梅とベタクリスピー)

Kinmokusei l'arbre d'or 金木犀



花言葉「真実」

エンローピング ショコラ ノワール70%

ガナッシュ 金木犀とライチ

Jasmin ジャスミン



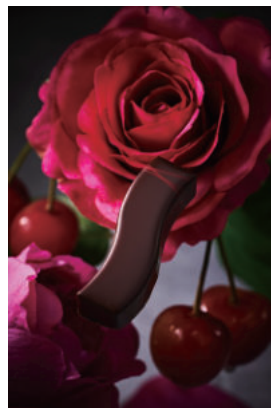
花言葉「柔和」

エンローピング ショコラレ 42%

ガナッシュ ジャスミン

プラリネ アマンド ココナツ
(パッションフルーツとフィアンティース)

Rose ローズ



花言葉「愛情」

エンローピング ショコラ ノワール70%

ガナッシュ ローズ

パートド フリュイ グリオット

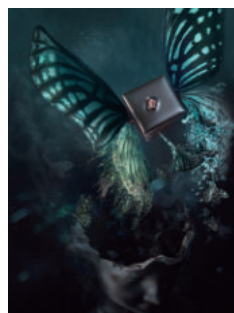
2018年 C.C.C. 金賞受賞作品

C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San

C.C.C. ショコラ 陰翳礼讃 ¥1,901(税込)

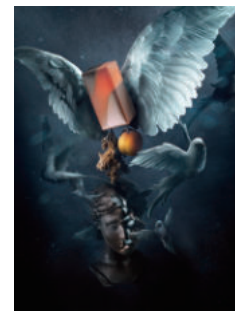


2018年のコンセプトは「陰翳礼讃」、
光と陰の持つ日本の美意識を味覚にも取り入れ、
カカオの闇に隠れた深い味わいを、
和をもって世界に広める。



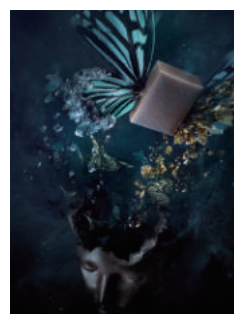
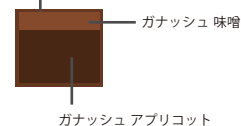
No.1 In 陰

エンローピングショコラ ノワール 70%



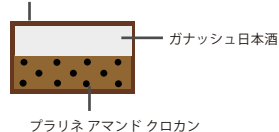
No.2 Ei 翳

エンローピングショコラ レ 42%



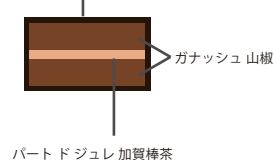
No.3 Rai 礼

エンローピングショコラ レ 42%



No.4 San 讃

エンローピングショコラ ノワール 70%



marukome

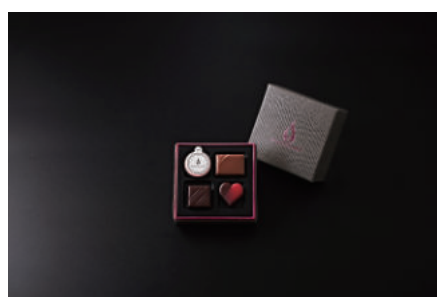
1854年(安政元年)創業のマルコム株式会社(長野市)が全面協力。日本古来の糎と、11年という歳月を経て熟成した味噌をショコラと合わせて、特別なガナッシュを作り出しました。今回のボンボンショコラは、和の伝統素材がフランスのショコラ技術と出会い生まれた、世界で一つの希少な商品です。

2020 H Selection

アッシュセレクション2020

2020年限定

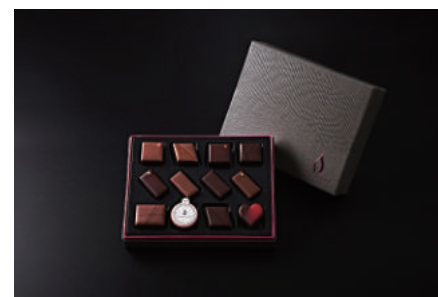
新作Cacao FleurやC.C.C. 受賞ショコラなど
タイプの違うボンボンショコラの詰合せ



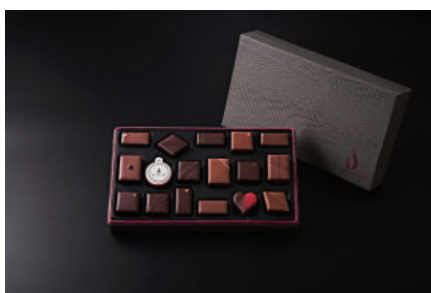
4 pieces 4粒入り
¥1,601(税込)



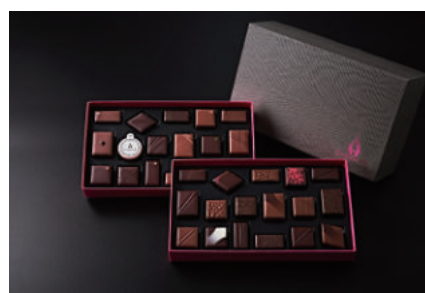
8 pieces 8粒入り
¥2,851(税込)



12 pieces 12粒入り
¥4,001(税込)



17 pieces 17粒入り
¥5,501(税込)



34 pieces 34粒
¥10,800(税込)

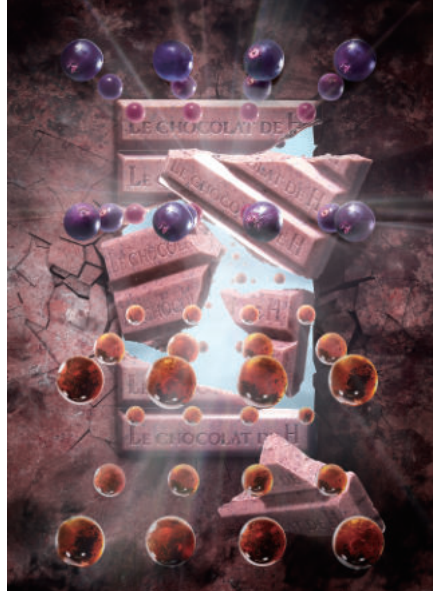
Tablette de chocolat 2019 タブレット ショコラ ¥1.981(税込)

「BANANA BERRY」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ご用意しております



BANANA BERRY
バナナベリー

第4のチョコレート”ルビーチョコレート”にバナナ、木莓ミントを組み合わせました。
ルビーチョコレートと木莓の甘酸っぱさ、バナナの甘みをミントの爽やかさでまとめた味わい。



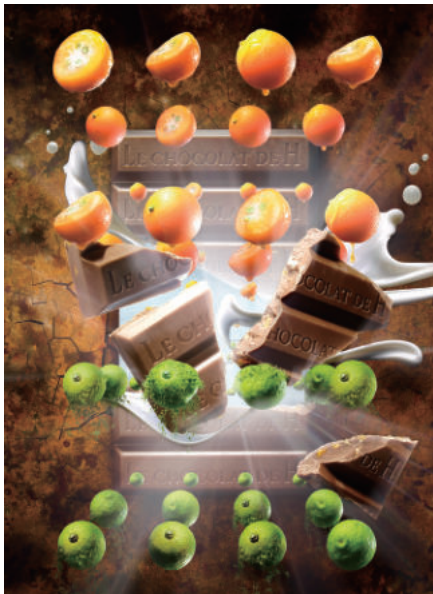
CASSIS TEA
カシスティー

第4のチョコレート”ルビーチョコレート”にカシスの酸味と食感を加え、濃厚なアッサムティーの香りを組み合わせました。
素材の余韻を楽しむ上品な味わい。



KOKUTO
黒糖

数ある沖縄の黒糖の中から厳選した波照間島産黒糖が波の香りを漂わせ、爽やかな風味と味わいをエクアドル産70%のビターチョコレートに組みわせました。
黒糖とショコラがハーモニーを奏でる味わい。



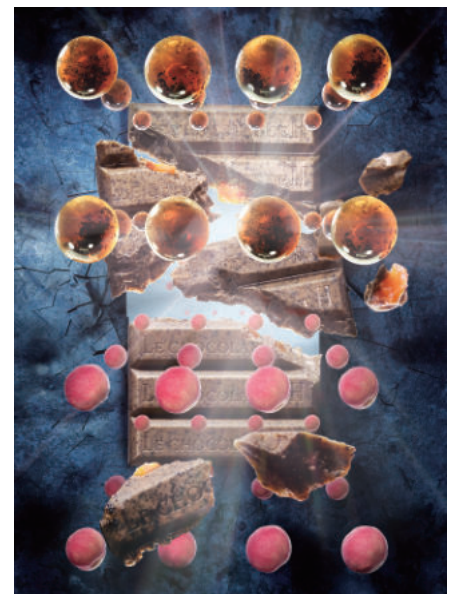
YUZU KINKAN
柚子金柑

柚子と金柑をエクアドル産39%のミルクチョコレートと組み合わせました。柚子の爽やかさ、金柑のほろ苦さ、ミルクチョコレートの甘みの調和の取れた逸品。



SALTY LEMON
塩レモン

国産のレモンを丸ごと使用し、ホワイトチョコレート・珠洲の塩、レモンを組み合わせました。
ミルクレモネードの爽やかさと苦味がほろ苦い夏の思い出を連想させる逸品。



PEACH TEA
桃

アールグレイの茶葉と桃のドライフルーツを加えたホワイトチョコレート。
アールグレイの香りの中に桃のまろやかな味わいが広がります。



Ruby Chocolat Baumkuchen
ルビーショコラバウムクーヘン

¥1,901(税込)

第4のチョコレートと称されるルビーチョコレートを
使用しイチゴと合わせ、隠し味に赤ワインを使用した
しっとり焼き上げたルビーショコラバウムクーヘン。



Chocolat Amande (no added sugar)
ショコラアモンド

¥1,501(税込)

糖質コントロール(砂糖不使用)の「ショコラユニバース」を
コーティングしたアーモンドショコラ。
低糖質と思えない滑らかな口どけのショコラと
香ばしいアーモンドを合わせた長く愛される人気の組合せ。



Cœur Chocolat
クール ショコラ

¥1,381(税込)

2020年限定期間限定ショコラハートの
ボンボンショコラ3粒の詰合せ。
ラズベリー2粒・紅茶1粒



Cadeaux d'anges
カドーアンジュ

¥2,651(税込)

人気のオレンジットとボンボンショコラを
オリジナルハートパッケージに
詰め合わせました。

LE CHOCOLAT DE H

銀座本店

〒104-0061 東京都中央区銀座6-7-6

銀座細野ビル1F

TEL 03-6264-6838

営業時間 11:00~20:00 (日・祝最終日~19:00)

不定休

HP www.lcdh.jp

辻口博啓(つじぐちひろのぶ)プロフィール

渋谷ヒカリエShinQs 店

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-21-1

渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

TEL 03-5468-3167

営業時間 10:00 - 21:00 (LO 20:30)

無休

HP lcdhpb.jp



クープド・モンドなどの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パティシエ、ショコラティエ。
現在は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(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる13ブランドを展開。
2014年には初の海外店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。

今もおコンクールに挑戦しており、サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会では、
2013年~2018年の6年連続で最高評価を獲得。
また、「スーパースイーツ製菓専門学校」(石川県)の校長、一般社団法人日本スイーツ協会の代表理事を務め、
後進育成やスイーツ文化の発展に取り組む。日本スイーツ協会では、「スイーツコンシェルジュ検定」を実施する他、
お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱。

2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務める。
2019年1月には自身のチョコレートのクリエイティブを追いかけたドキュメンタリー映画
「LE CHOCOLAT DE H」が公開。サン・セバスティアン国際映画祭などで正式上映された

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

TEL03-3725-2367 FAX 03-3725-2378 E-mail myamoto@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致します。