



Saint Valentin 2024

~Cœurs Liés~

2024年のルノートルのバレンタインのテーマは、
「つながる心」。

墨絵の技法にインスピレーションを得て描くフランス人アーティスト、
ソフィー・グリオットによるパッケージデザインでお届けします。

ソフィーは、愛がさまざまな表現があるように
ハートやバラの花びらをアレンジして感情の動きを表現。
愛らしく、ロマンティックなBOXに仕立ててくれました。

ボンボンショコラの新作は8種。コーヒー、ハーブ、クール（ハート）の
3つのジャンルをご用意しております。

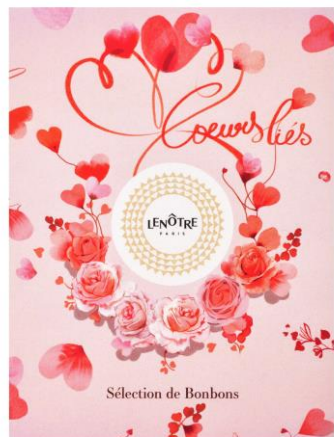


BONBONS DE CHOCOLAT

2024年のバレンタイン限定は、テーマである「つながる心」をハート形のバラで表現したデザインのBOXでお届けします。

サロン・デュ・ショコラ東京限定BOXには新作のみ6種を詰め合わせました。

サロン・デュ・ショコラ東京限定



Cœurs liés au chocolat

クール・リエ・オ・ショコラ 6個入
¥2,916

(クール・フレーズ、クール・ユズ、ノワゼット・タイム・シトロン、ヴァーベナ・シトロン、ルノートル・ピスターシュ、メキシック 各1個)

ハート形のチョコレートに心地よい酸味のイチゴのピューレや、爽やかなユズ風味ガナッシュを閉じ込めた「クール・フレーズ」「クール・ユズ」、ヴァーベナのフローラル感とミルクとが調和した「ヴァーベナ・シトロン」など新作4種をはじめ、LENÔTRE<ルノートル>のプラリネの神髄を味わう「ルノートル・ピスターシュ」などの定番2種を詰め合わせた、この時期だけのアソートです。

Cœurs liés au chocolat

クール・リエ・オ・ショコラ 8個入
¥3,780

(クール・フレーズ、アマンド・バジル・シトロン、ノワゼット・カフェ・モカ、カフェ・グアテマラ、ルノートル・ピスターシュ、アマンド&ノワゼット、マダガスカル&ミエル・ドゥ・ライチ、キャラメル・フルール・ドゥ・セル 各1個)

愛らしい「クール・フレーズ」や、力強さと香り高い風味のエチオピアのイルガチェフェ産モカコーヒーのアロマが繊細に溶け込んだ「ノワゼット・カフェ・モカ」を含む新作4種と、メゾンを代表する「ルノートル・ピスターシュ」などの定番人気4種を詰め合わせた、新作も定番も楽しめる贅沢なBOXです。

Coffret de chocolat

SDC コフレ・ドゥ・ショコラ 6個入
¥2,916

(クール・フレーズ、クール・ユズ、アマンド・バジル・シトロン、ノワゼット・タイム・シトロン、カフェ・グアテマラ、カフェ・スマトラ 各1個)

2024年新作ボンボンショコラだけを詰め合わせたサロン・デュ・ショコラ東京限定アソート。当BOXにしか入っていないスマトラ島ガヨ産コーヒーを使用した「カフェ・スマトラ」や、ヘーゼルナッツプラリネにレモンとタイムが香る「ノワゼット・タイム・シトロン」など新作6種を詰め合わせました。繊細で上品な風味を奏でるLENÔTRE<ルノートル>のエスプリが詰まったチョコレートアソートです。

※赤字が新作です



BONBONS DE CHOCOLAT

2024年を通じて販売するボンボンショコラの詰め合わせ。
新作と定番のショコラをバランスよくセレクトしました。



Pralinés & ganaches assortis
プラリネ・ガナッシュアソート4個入
¥2,160

(クール・フレーズ、ノワゼット・タイム・シトロン、ルノートル・ピスターシュ、マダガスカル&ミエル・ドゥ・ライチ 各1個)

愛らしい「クール・フレーズ」とレモンとタイムの繊細な香りが魅力の「ノワゼット・タイム・シトロン」の新作2種と、香り豊かなピスタチオのプラリネを使用した「ルノートル・ピスターシュ」、ダークチョコレートにライチとライチの花のはちみつを合わせたガナッシュの「マダガスカル&ミエル・ドゥ・ライチ」の定番2種を詰め合わせました。さりげないギフトにもぴったりです。



Pralinés & ganaches assortis
プラリネ・ガナッシュアソート6個入
¥2,916

(カフェ・グアテマラ、ヴァーベナ・シトロン、ルノートル・ピスターシュ、ピニオン・ドゥ・パン&ノワゼット、アマンド&ノワゼット、キャラメル・フルール・ドゥ・セル 各1個)

まろやかなミルクチョコレートガナッシュにレモンとヴァーベナの繊細な香りをままとせた「ヴァーベナ・シトロン」とダークチョコレートガナッシュに花のような香りのグアテマラ産コーヒーを合わせた「カフェ・グアテマラ」の新作2種と、ヘーゼルナッツと松の実のプラリネの「ピニオン・ドゥ・パン&ノワゼット」など定番4種の詰め合わせ。



Pralinés & ganaches assortis
プラリネ・ガナッシュアソート8個入
¥3,780

(アマンド・バジル・シトロン、ノワゼット・カフェ・モカ、ヴァーベナ・シトロン、ルノートル・ピスターシュ、マダガスカル&ミエル・ドゥ・ライチ、ノワゼット、メキシク、キャラメル・フルール・ドゥ・セル 各1個)

スペイン産アーモンドのプラリネにフバジルとレモンのエッセンスで香りを加えた「アマンド・バジル・シトロン」や、力強い香りのエチオピア産モカコーヒーのアロマが繊細に溶け込んだ「ノワゼット・カフェ・モカ」を含む新作3種とメキシコ産ダークチョコレートガナッシュの「メキシク」など定番5種の詰め合わせ。



Pralinés & ganaches assortis
プラリネ・ガナッシュアソート12個入
¥5,400

(クール・フレーズ、ノワゼット・カフェ・モカ、ノワゼット・タイム・シトロン、カフェ・グアテマラ、ヴァーベナ・シトロン、ルノートル・ピスターシュ、マダガスカル&ミエル・ドゥ・ライチ、アマンド、ピニオン・ドゥ・パン&ノワゼット、ノワゼット、メキシク、キャラメル・フルール・ドゥ・セル 各1個)

心地よい酸味のイチゴピューレをハートに閉じ込めた「クール・フレーズ」や、ブランドを代表する「ルノートル・ピスターシュ」など、LENÔTRE <ルノートル>のチョコレートを存分に味わえる12種の贅沢なアソート。



BONBONS DE CHOCOLAT



2024年のバレンタインの新作は、コーヒー、ハーブ、クールの3カテゴリーで展開いたします。

■ CAFÉ ■ バリスタ・焙煎士の資格も持つクリエイション・ディレクターのギー・クレンザーが厳選したコーヒー豆を使用したショコラ



Noisette café moka

ノワゼット・カフェ・モカ

力強さと香り高い風味のエチオピアのイルガチェフェ産モカコーヒーのアロマが繊細に溶け込んだフランス産ヘーゼルナッツのプラリネを、ミルクチョコレートでコーティング。EUオーガニック認証のコーヒー豆を使用。



Café guatemala

カフェ・グアテマラ

厳選したグアテマラ産のコーヒーにダークチョコレートガナッシュを合わせ、ダークチョコレートでコーティング。コーヒーとカカオの融合で、華やかな香りを楽しめるガナッシュ。



サロン・デュ・ショコラ東京限定BOXのみ

Café sumatra

カフェ・スマトラ

カフェオレをイメージし、ベルベットのよう滑らかなスマトラ島ガヨ産コーヒーとミルクを組み合わせたガナッシュ。オランウータンコーヒープロジェクト*によって栽培されたコーヒー豆を使用。

*オランウータンコーヒープロジェクトとは
様々なコーヒーのプロフェッショナルたちが賛同し、コーヒーを通じてスマトラのオランウータンとインドネシアの熱帯雨林の保護活動、環境に配慮した栽培を行うコーヒー生産者を支援するプロジェクトです。

■ HERBES ■ レモンをベースに、それぞれのハーブの風味を際立たせたショコラ



Noisette thym citron

ノワゼット・タイム・シトロン

ヘーゼルナッツプラリネの上品な味わいを繊細な香りのレモンとタイムのエッセンスで鮮やかに引き立たせ、ミルクチョコレートでコーティング。



Amande basilic citron

アマンド・バジル・シトロン

スペイン産アーモンドのプラリネにバジルとレモンのエッセンスで香りを加え、ダークチョコレートでコーティング。



Verveine citron

ヴァーベナ・シトロン

まろやかな味わいのミルクチョコレートガナッシュにレモンとヴァーベナで繊細な香りをまとうせ、ミルクチョコレートでコーティング。

■ CŒUR ■ 2024年テーマである“心”を表すハート形ショコラを人気のフレーバーで



Cœur fraise

クール・フレーズ

爽やかで心地よい酸味のイチゴピューレを使用し、イチゴのチョコレートでコーティング。口どけのよさとフルーツのフレッシュさを楽しめる一粒。



Cœur yuzu

クール・ユズ

爽やかなユズピューレをホワイトチョコレートガナッシュと合わせ、ユズ風味のチョコレートでコーティング。爽やかな味わいの一粒子。



BONBONS DE CHOCOLAT

定番のボンボンショコラ

■ プラリネ ■



Pistache

ルノートル・ピスターシュ
LENÔTREのロゴを刻印した、ブランドを代表するプラリネ。ピスタチオプラリネを、アフリカ産のチョコレートとブレンドしたダークチョコレートでコーティング。



Noisette

ノワゼット
奥深く濃厚な味わいのヘーゼルナッツのプラリネを、ミルクチョコレートでコーティング。



Amande

アマンド
香り豊かなスペイン産のアーモンドのプラリネを、サントメ産等のダークチョコレートでコーティング。



Pignon de pin et noisette

ピニオン・ドゥ・パン&ノワゼット
ローストしたヘーゼルナッツと松の実のプラリネを、ダークチョコレートでコーティング。



Amande et noisette

アマンド&ノワゼット
アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、アーモンドとバター風味のサブレを、ミルクチョコレートでコーティング。

■ ガナッシュ ■



Mexique

メキシーク
メキシコ産ダークチョコレートガナッシュにヴァニラを合わせて、ダークチョコレートでコーティング。



Caramel à la fleur de sel

キャラメル・フルール・ドゥ・セル
ヴァニラ香るミルクチョコレートガナッシュに塩キャラメルを合わせ、ミルクチョコレートでコーティング。



Madagascar miel de litchi

マダガスカル & ミエル・ドゥ・ライチ
マダガスカル産ダークチョコレートガナッシュにライチとライチの花のはちみつを合わせ、ダークチョコレートでコーティング。



BISCUITS FOURRÉS

ざっくりとした食感のサブレにチョコレートを混ぜ込んだ濃厚なバタークリームを挟んだ食べ応えのあるLENÔTRE<ルノートル>の“バターサンド”です。
ピスターシュ、フリュイ・ルージュ・エピセ、プラリネ・ショコラ・オ・レ、ショコラ・ノワールの4種を詰め合わせました。



Biscuits fourrés

ビスキュイ・フーレ4個入 ¥2,916

(ピスターシュ、プラリネ・ショコラ・オ・レ、
フリュイ・ルージュ・エピセ、ショコラ・ノ
ワール各1個)



Pistache

ピスターシュ

イタリアのブロンテ産の希少なピスタチオを使用。香ばしいピスタチオの風味がホワイトチョコレートと合わさった濃厚な味わい。



Praliné chocolat au lait

プラリネ・ショコラ・オ・レ

ミルクチョコレートにカリカリとした食感のヘーゼルナッツとアーモンドのプラリネを合わせた、コクのある味わい。



Fruits rouges épicés

フリュイ・ルージュ・エピセ

イチゴとフランボワーズ、カシスの3種のベリーにシナモンなどのスパイスを合わせた、甘酸っぱくエキゾチックな味わい。



Chocolat noir

ショコラ・ノワール

カカオ70%のクーベルチュールを使用。こっくりとしたクリームにカカオの上品なアロマとほろ苦さが光る。



ASSORTIMENTS

2024年の新シリーズ。人気の焼き菓子を期間限定BOXに詰め合わせました。



Fours secs assortis

クッキーアソート7枚入 ¥1,296

(ダイヤモンドショコラ 3枚 / デイアマンキャラメル、サブレットロン 各2枚)

ココアのほろ苦い大人の味わいとほどけるような柔らかな食感の「ダイヤモンドショコラ」、香り高いヴァニラ風味の生地にキャラメルチップを練りこんだ「デイアマンキャラメル」、爽やかなレモン風味にザラメのザクザク食感がアクセントの「サブレットロン」の3種を2024年限定BOXでご用意しました。小さなギフトにもぴったりのクッキーの詰め合わせです。



Fours moelleux assortis

焼き菓子アソート5個入 ¥1,944

(マドレーヌ ナチュラル、マドレーヌ ショコラ、フィナンシェ ナチュラル、フィナンシェ ピスターシュ、フィナンシェ カカオノワゼット 各1個)

カカオが力強く香る「フィナンシェ カカオノワゼット」、アーモンドとヘーゼルナッツを使用した「フィナンシェ ナチュラル」、イタリア・ブロンテ産のピスタチオがリッチな味わいの「フィナンシェ ピスターシュ」、マダガスカル産ヴァニラが香る「マドレーヌ ナチュラル」や「マドレーヌ ショコラ」を2024年限定BOXに詰め合わせました。



ÉDITIONS LIMITÉES

香り高いチョコレートを使用した、パリのエスプリを感じるルノートルならではのチョコレート焼き菓子。



Crêpe Lenôtre

クレープ ルノートル4本入

¥1,080

繊細なクレープ生地を香り高いチョコレートでコーティング。ダークチョコレートフレーバーとミルクチョコレートフレーバーの2種を詰め合わせました。ルノートルのショコラを軽やかに楽しめる一品です。



Nos gâteaux au chocolat

モンガトーショコラ4個入

¥1,728

くちどけのよい2種のクーベルチュールチョコレートを合わせた、しっとり濃厚なガトーショコラ。フランスで有名な塩の産地のひとつである「ゲランド」の塩とキャラメルを合わせた濃厚でコク深い味わいをお楽しみください。



Saint Valentin 2024

【販売期間】

2024年1月16日（火）～2024年2月14日（水）

*商品により展開期間が異なります

【販売場所】

ルノートル東京、ルノートル銀座三越店、ルノートルルミネ立川店、ルノートルオンラインストア、各催事場

<クレジット表記>

【ブランド名】 英文 ---LENÔTRE 和文 --- ルノートル

【旗艦店情報】

ルノートル東京

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1丁目5-1 新丸の内ビルディング 1階

TEL: 03-6551-2850

URL: www.lenotrej.com/ (Japon) / www.lenotre.com/ (France)

 @lenotrej

 @lenotre(France)

#ルノートル #lenotre

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

株式会社 L.N. JAPON

プレス担当：亀山小絵子

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1-6-12 マグノリアビル 3F

TEL: 03-6825-3111 / 080-7235-0642

FAX: 03-6825-3112

mail to : presse@lenotrej.com

*記載価格はすべて税込です
*販売期間・場所・内容・価格等変更になる場合がございます。
掲載前に必ずお問い合わせください。