



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

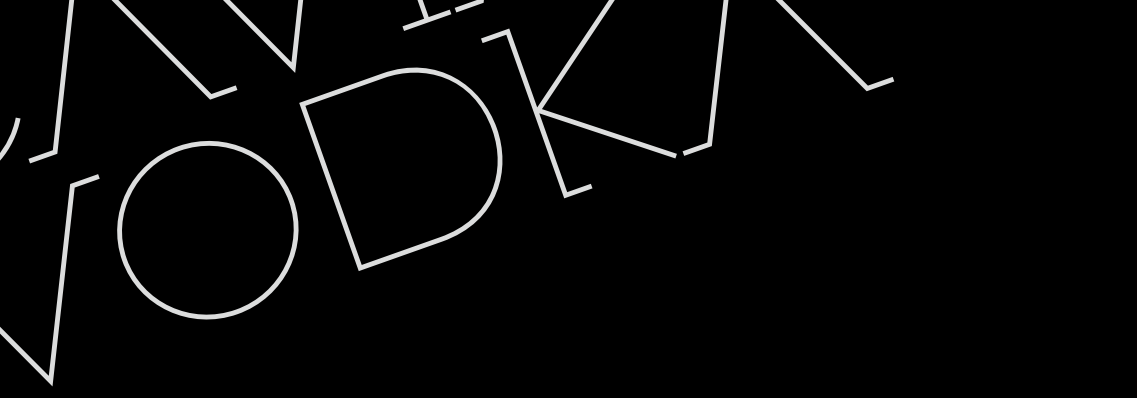


CAVIAR
VODKA
chocolat

COMMUNIQUÉ DE PRESSE SEPTEMBRE 2016

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



チョコレート、キャビア、ウォッカ… チョウザメの卵とチョコレートの組み合わせ以上に突飛な組み合わせがあるでしょうか？ ブランデーとチョコレートのマリアージュの再来でしょうか？ ニコラ・クロワゾーは未踏の地を歩み、自身の技術を磨きます。私たちの味覚を新しい世界へととざない、ありそうもないとおいしい、そしておいしいとすばらしいとを隔てる、言葉に尽くしがたい違いをはっきりと感じ取らせるのです。

ニュアンスに富んだ味わいを作り出すために今回手を携えたのは、百年の歴史を持つフランス流キャビアの老舗で、贅沢と優雅の代名詞であるメゾン・ペトロシアンです。今回のような試みは、キャビアの味わいやウォッカの純粋さを高めることに情熱を燃やすアルマン・ペトロシアンの深い専門知識と強い賛同がなければ実現しなかったでしょう。ニコラ・クロワゾーはまるで戯れるように、珍しいものや意外なものを巧みに操ります。独創的で斬新なさまざまな感覚を次々と加えて、チョコレート本来の複雑な味わいをいっそう豊かにします。意表を突くおいしさの感動をもたらす二人の共同作業による作品は、間違いなくパリジャンたちのディナーを盛り上げることでしよう。

海のような感覚とヘーゼルナッツのアクセントを強く感じさせるこのキャビア入りチョコレートの繊細なノートは、計算されつくした譜面の上で、互いに微妙にずれながら奏でられます。完全にダークというわけでもなければ、完全にミルクというわけでもありません。甘いというわけでも、塩辛いというわけでもなく、さらにはチョコレートですらなさそうです。このガナッシュは、お互いの香りに共通する領域があることを、疑う余地のないくらいはっきりと示しています。

キャビアの粒入りガナッシュの、うっとりさせられるようなコクがありミネラル感の感じられるノートが、キャビアを混ぜ込んだヘーゼルナッツ&アーモンドのブラリネのナッティなアクセントと競い合います。そこへバターのようなノートが続ぎ、最後にキャビアの潮の風味が感じられます。



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

X

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

情熱を秘めた二人の人間の出会いから生まれたのが、今回の「キャビア&ウォッカ」。味わいというものに対して同じ信念を持つニコラ・クロワゾーとアルマン・ペトロシアン*は、意表を突くおいしさの組み合わせを披露します。二人の手にかかると、キャビアの繊細さはチョコレートと出会って類い稀なバランスを発揮し、ウォッカはシルクのようになめらかなガナッシュの中で熱いノートを奏でます。

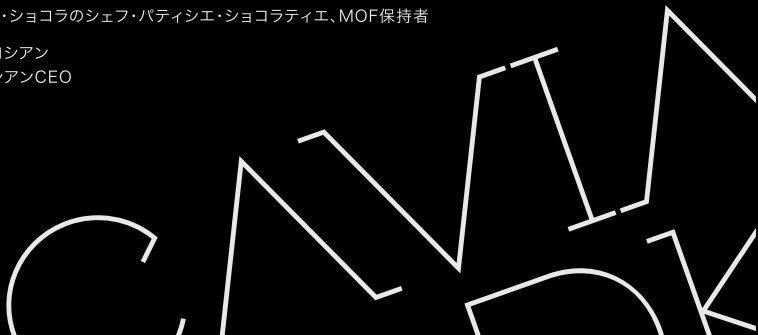
メゾン・ペトロシアンは原料を最上のものに仕立てあげるノウハウを百年前から保持し、受け継いでいます。フランスで培った他に類を見ないその専門知識によって、メゾン・ペトロシアンは世界中で高品質ブランドとしての地位を確立しています。というのも、最上のチョウザメの卵から最上のキャビアができるかというところではなく、原料を加工して選別し、原料以上に優れたものに仕上げることができるキャビアロローグ®(キャビアの専門家)と呼ばれる職人たちの優れた技があって初めて最高級のキャビアが生まれるからです。ペトロシアンは、キャビアには正にうってつけの贅沢品のアンバサダーという役割を担わせ、革新的味覚を絶えず追い求めながらその新しい味わい方を提案し続けています。

* ニコラ・クロワゾー

ラ・メゾン・デュ・ショコラのシェフ・パティシエ・ショコラティエ、MOF保持者

アルマン・ペトロシアン

メゾン・ペトロシアンCEO





GANACHE
NOIRE
VODKA

キャビアと切り離せない存在であるウォッカは、斬新な手法でチョコレートに陶然とした味わいをもたらします。ニコラ・クロワゾーは、温かいものと冷たいものとの思いがけない出会いを通して、ペトロシアンの名の刻まれた「控え目な炎」を解釈してみせます。ウォッカがガナッシュと寄り添って戯れ、大胆な二重奏を奏でてその存在をアピールします。ダークの本質が表れたまろやかで優しい甘さのチョコレートのまわりで繰り広げられる、ちょっと危なっかしい遊戯。味わいを引き立てる役割を任されたプレミアムウォッカの高い純度は、爽やかなフローラルの熱いノートを引き出します。とびきり優しいアロマの波がうっとりとした味覚に打ち寄せ、はじけるような甘酸っぱいノートが口の中に広がり、チョコレート味の熱い余韻を残します。



GANACHE
NOIRE
CAVIAR

CAVIAR

CAVIAR VODKA *chocolat*

COLLECTION LA MAISON DU CHOCOLAT X PETROSSIAN



キャビア&ウォッカ
20粒入 6,858円(本体価格:6,350円)

2016年10月発売予定

Vodka ウォッカ 10粒
ペトロシアンのパremiumウォッカの力強く熱い
ノートを引き立てるパワフルなダークガナッシュ。

Caviar キャビア 10粒
ペトロシアンのキャビアの仄かな潮の香りの
ダークガナッシュが、ヘーゼルナッツとアーモンド、
キャビアのブラリネに引き立てられます。

NOS BOUTIQUES

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-4-1
新国際ビル1階
TEL : 03-3201-6006

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 松屋銀座店
〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1
松屋銀座1階
TEL : 03-3562-7707

ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店
〒160-0022 東京都新宿区新宿 4-1-6
ニュウマン新宿2階
TEL : 03-6457-7596

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 大阪タカシマヤ店
〒542-8510 大阪府大阪市中央区難波 5-1-5
大阪タカシマヤ地下1階
TEL : 06-6632-9514

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 青山店
〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-8
TEL : 03-3499-2168

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 六本木ヒルズ店
〒106-6108 東京都港区六本木 6-10-1
六本木ヒルズウェストウォーク2階
TEL : 03-3478-7530

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店
〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町 8-7
阪急うめだ本店地下1階
TEL : 06-6313-1598

DÉPARTEMENT ENTREPRISES

法人営業部 お問い合わせ窓口
corporate.jp@lamaisonduchocolat.com
TEL : 03-6415-3567

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

オンラインブティック
www.lamaisonduchocolat.co.jp

CONTACT PRESSES

広報担当
株式会社 サニーサイドアップ
福田美菜子 / LMDC_PR@ssu.co.jp
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5
JPR 千駄ヶ谷ビル 8F
TEL: 03-6894-3200