



【おすすめ商品】



■商品名:ベルギーチョコソフト/ベルギーチョコミックスソフト

■価格 :198円

■発売日:2012年8月28日(火) ※すでに発売を開始している店舗もございます

3種類のクーベルチュールチョコレートを贅沢に配合し、「苦味」と「コク」を最大限に引き出しました。洗練されたカカオの香りと濃厚なコクが特徴の、2011年・2012年モンドセレクション金賞受賞のソフトクリームです。

※ソフトクリームは、コーンの他カップでもご用意しております。



■商品名:クランブルベルギーチョコパフェ

■価格 :298円

■発売日:2012年8月28日(火)より順次発売開始

※2012年9月4日(火)、ミニストップ全店にて発売

アーモンドの風味が香ばしく、サクサクした食感が特徴のクランブルと、ベルギーチョコソフトをあわせ、その上には、ベルギー産クーベルチュールチョコレートを配合したチョコソースをトッピングしました。

シヨクラティエール齊藤美穂さん監修。



■商品名:ハーモニー

～フランボワーズ・パンナコッタ・ムースショコラのヴェリーヌ～

■価格 :240円

■発売日:2012年8月28日(火)

フランボワーズソース、なめらかなチョコクリームソース、さわやかな食感に仕上げたパンナコッタとビターなチョコムースで5つの層を作り出した、見た目も色鮮やかなスイーツです。

シヨクラティエール齊藤美穂さん監修。



■商品名:トロワ ショコラ ～3種のチョコレートを使ったヴェリーヌ～

■価格 :240円

■発売日:2012年8月28日(火)

ホワイト、ミルク、ビターの3種類のチョコレートをムースに仕立て3層にして表現したチョコレートスイーツです。

シヨクラティエール齊藤美穂さん監修。

**◎2012年8月24日(金)発売**



■商品名:ベルギーチョコパフェ

■価格:260円

ベースのチョコプリンとチョコムースにベルギーチョコをブレンドしたガナッシュを加え、さらにラム酒で風味付けしチョコレートを惹き立てました。さらに、ラム酒のシロップを染みこませたココアスポンジにビター感を増したチョコクリームを重ね、トッピングには自家製のブラウニーと食感のアクセントにチョコパフと削りチョコを乗せました。



■商品名:ベルギーチョコムースケーキ

■価格:298円

ベルギー産のチョコレートと風味豊かなラム酒をあわせた、濃厚なチョコムースが存分に味わえるケーキです。

**◎2012年8月27日(月)発売**



■商品名:ダブルチョコクリームパン

■価格:125円

■発売日:

チョコ風味に仕上げたふんわりとしたパンに、ベルギー産チョコ入りの濃厚なチョコクリームとなめらかなチョコホイップクリームをサンドしたチョコづくしの一品です。

※東北地区のみ2012年8月28日(火)より発売



■商品名:ベルギーチョコクロワッサン

■価格:105円

チョコ味の生地でベルギー産チョコレートを使用した板チョコを包みました。チョコの味わいが楽しめる一品です。

※東北地区のみ2012年8月28日(火)より発売

◎2012年8月28日(火)発売



■商品名:ベルギーチョコロール

■価格:150円

ストライプの模様を描いたもちり食感のココアスポンジ生地で、ラム酒で風味をつけたチョコの風味豊かなホイップクリームを巻き込みました。



■商品名:ベルギーチョコタルト

■価格:298円

自家製のタルト生地にビターなベルギーチョコクリームをたっぷりと絞り、チョコレートと相性の良いナッツをトッピングしました。



■商品名:スティック大福 ベルギーチョコホイップ

■価格:130円

食べやすいスティックタイプの大福生地でベルギーチョコホイップクリームを包みこみました。甘すぎずなめらかな食感にこだわった一品です。



■商品名:ビターチョコモナカ

■価格:158円

ベルギー産チョコレートを使用した、濃厚で程よいビター感が楽しめるミニストップオリジナルのチョコモナカです。モナカ類としては最大級の容量200ml。

◎2012年8月31日(金)発売



■商品名:Wベルギーチョコタワー

■価格:260円

ベルギーチョコレートをブレンドしたチョコムースに、ココアスポンジと北海道産ホイップクリームを交互に重ね、自家製のしっとり焼き上げたチョコフィナンシェを立てかけ、チョコソース、ホワイトチョコソースで仕上げました。

◎2012年9月4日(火)発売



■商品名: クレーム・ベルギーチョコレート

■価格 : 180円

2012年モンドセレクション最高金賞を受賞した、ベルギー産チョコレートと生クリーム、卵をあわせ蒸し焼きにした、濃厚なチョコレートスイーツです。  
ショコラティエール 齊藤美穂さん監修。



■商品名: ベルギーホワイトチョコパフェ

■価格 : 240円

ベルギーホワイトチョコレートの豊かな甘みが味わえるホワイトチョコムースと、ピンクのスポンジを重ね、ピンクの削りチョコといちごのフリーズドライをトッピングした、白とピンクのコントラストが楽しい一品です。



■商品名: チョコパイシュー

～ベルギー産カカオマス入りチョコクリーム&ホイップ～

■価格 : 130円

■発売地区: 東北・関東・東海・近畿・四国

さっくりとしたチョコパイシュー皮に、ベルギー産カカオマス入りのビターでコクのあるチョコクリームとなめらかなホイップクリームを入れたシュークリームです。

ショコラティエール 齊藤美穂 プロフィール



日本女性として初めて、ジョエル・ロブション氏オーナーのパリの三つ星レストランの厨房での研修を許され、さらにジュエル・ロブション氏の紹介で、ショコラティエのジャンポール・エヴァン氏からチョコレート菓子の指導を受ける。帰国後も数々のフランス内外の三つ星レストラン、五つ星ホテル、ショコラティエなどほぼ20か所の厨房で研修を続け、フランス料理、菓子、チョコレートの探求と研鑽を重ねる。

2004年 有限会社ミホ・シェフ・ショコラティエを設立。

現在、日本を代表するショコラティエールとしてチョコレートの制作販売や料理研究家として、教室では最新フランス料理、菓子を伝えるとともに、料理・菓子の著書の出版、雑誌の特集ページ、イベントやセミナーの講師、メニュー開発など幅広く活動中。