

フランスの権威あるショコラ愛好会より3冠を受賞した¹アンリ・ルルー
ふんわりと大きなリボンが大切な人への想いを“結ぶ”バレンタイン商品を販売
■販売期間: 2015年1月14日(水)～2月14日(土)

世界で唯一のショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」では、2015年1月14日(水)からバレンタイン限定のボンボン・ショコラと、定番のボンボン・ショコラの両方をお楽しみいただけるスペシャルボックスを東京ミッドタウン店ほかアンリ・ルルー店舗にて販売いたします。



寒い冬に南国を想わせるココナッツの風味、情熱的なバラの香り、なめらかな食感のガナッシュなど、香り、味わい、テクスチャーに富んださまざまな味わいが楽しめるボンボン・ショコラは、大切な人とのひとときをより楽しくさせてくれることでしょう。

■2015年 アンリ・ルルーテーマ「キューバへの航海」

「アンリ・ルルー」のラボがあるフランスでは、長い冬の間には太陽を求めてキューバなどカリブ海の南の島にヴァカンスに行く習慣があります。そこからヒントを得て、真冬に夏の素材を使い、暖かい地への憧れを込めてとつくられたボンボン・ショコラが新作のパラデロです。

ココナッツの風味が口の中にふわりと広がり、さらにブラリネのかりっとした軽い食感がアクセントになります。

■販売期間: 2015年1月14日(水)～2月14日(土) 各店舗によって異なります
(オンラインショップは1/22(木)より販売開始予定)

■展開店舗: 東京ミッドタウン店、伊勢丹新宿店、高島屋玉川店、JR大阪三越伊勢丹店、催事店舗、
オンラインショップ(<http://www.yokumoku.jp/henri-leroux/>)

¹ショコラ愛好会(C.C.C=Club des Croqueurs de Chocolat)は1981年に設立されたフランスのショコラ愛好会です。

アンリ・ルルーは2014年、フランスの“欠かすことの出来ない”ショコラティエ20人の1人に選ばれたことに加え、最高評価の「タブレットドール(金のタブレット)」、審査員が特に気に入ったショコラに送られる「お気に入り賞」を受賞しました。



Coffret Biz

コフレ・ビズ

フランスでは親しい間柄でかわされる挨拶のキスのことを“Biz”や“Bises”(ビズ)と呼びます。新作のC.C.C.受賞作品バラデロが組み込まれたアンリ・ルルーのコフレは、大好きな人へ、仲の良い人への想いを伝えてくれます。

4個入り: バラデロ、トラヴィアータ、ジャヌー、パレオール
価格: 1,512円(税込)



Coffret Amour

コフレ・アムール

フランス語で「愛」や「恋」を意味する“Amour”(アムール)。ジンジャーとジャマイカンペッパーのスパイシーな味わいが特徴のイゾルデや、創業以来人気のあるキャラメルがナッシュをショコラ・オレでコーティングしたガナカなど、大切な人に気持ちを伝えてくれるコフレです。

8個入り: バラデロ、トラヴィアータ、ジャヌー、パレオール、イゾルデ、ガナカ、プティ・デジュ・レ、プティ・デジュ・ノワール
価格: 2,916円(税込)



Coffret Ensemble

コフレ・アンサンブル

コフレ・アムールに、「アンリ・ルルー」のスペシャルティC.B.S.(塩バターキャラメル)をショコラ・ノワールでコーティングしたC.B.S.、フローラルでやわらかい口あたりのベネズエラ・ノワール、ベネズエラ・レを加えました。

“Ensemble”(一緒に)、家族や友人と心温まるひとときを楽しんでいただけるコフレです。

11個入り: バラデロ、トラヴィアータ、ジャヌー、パレオール、イゾルデ、ガナカ、プティ・デジュ・レ、プティ・デジュ・ノワール、C.B.S.、ベネズエラ・レ、ベネズエラ・ノワール
価格: 3,996円(税込)



Bouchée au praliné croquant

ブーシェ・オ・プラリネ・クワック

フランスのお客様からの「満腹感のあるショコラをつくって欲しい」との要望から誕生しました。ヘーゼルナッツのプラリネのかりかりとした食感に、クレープダンテルのエアリー感が重なることで、満腹感がありながらも、軽やかに召し上がりいただけます。

2個入り
価格: 1,944円(税込) ※一部店舗のみの販売となります

■アンリ・ルルーとは【サイトURL: <http://www.henri-leroux.com/>】

フランス・ブルターニュ地方のキブロンに1977年「Le Roux(ルルー)」を開店した創始者アンリ・ルルーは当時ショコラの先進国だったスイスの製法をフランスに伝えた先駆者的ショコラティエであり、世界で唯一のキャラメリエ(キャラメル職人)です。スペシャルティであるC.B.S.(塩バターキャラメル)は塩味と甘みのコンビネーションが絶妙で、スイーツ界でも“真似のできない見事な”キャラメルとして認められています。

日本へは2007年より出店。彼のレシピや技術、お菓子に対する想いのすべては、数年かけて若き職人たちに継承され、2011年より「アンリ・ルルー」はメゾンとして次の時代を刻み始めました。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

アンリ・ルルーPR事務局 担当:星(Spindle)

TEL: 03-5413-5415 FAX: 03-5413-5416

MAIL: hoshi@spindle-pr.com