



アンリ・ルルーの“大人のひんやりデザート” 「クレーム・ショコラ」「クレーム・キャラメル・サレ」7月4日(水)発売 スパイス香る「クレーム・プラリネ エピス」も期間限定発売

フランス ブルターニュのショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」は、新商品「クレーム・ショコラ」「クレーム・キャラメル・サレ」「クレーム・プラリネ エピス」を2018年7月4日(水)より伊勢丹新宿店にて発売します。



今回登場するのは、ショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」の香り・コク・舌触りへのこだわりが詰まった、とろりとしたなめらかな食感の大人のひんやりデザートです。やわらかくキメ細かな舌触りと、カカオやキャラメルの奥深い味わいが特徴で、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

「クレーム・ショコラ」は、コクのある濃厚な味わいのショコラクリームと甘さ控えめのホイップクリームを合わせ、口の中にリッチなカカオの香りが広がります。「クレーム・キャラメル・サレ」は自家製キャラメリエを使用し、ショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」ならではの、甘さだけではなく奥深いキャラメルの味わいをお楽しみいただけます。

暑い季節となりますが、ひんやりとなめらかな口どけの“自分へのごほうびスイーツ”としてはもちろん、大切な人へのギフトとしてもおすすめです。

■ ショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」とは

フランス ブルターニュ地方のキブロンに1977年創業。創始者アンリ・ルルー氏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、ショコラティエ・エ・キャラメリエ（チョコレート職人・キャラメル職人）。彼のレシピや技術、お菓子に対する想いのすべては、2代目シェフ ジュリアン・グジアンをはじめすべての職人たちに継承され、2010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ています。

- ・オンラインショップ:<https://www.yokumoku.jp/henri-leroux/>
- ・公式Facebook:<https://www.facebook.com/HenriLeRouxJapon/>
- ・公式Instagram:https://www.instagram.com/henri_le_roux_jp/

伊勢丹新宿店

〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階 = カフェ エ シュクレ
03-3352-1111 (大代表)





HENRI LE ROUX

CHOCOLATIER ET CARAMELIER

■ 商品情報

商品名：クレーム・ショコラ/クレーム・キャラメル・サレ/クレーム・プラリネ エピス

【本体価格】450円/個

【消費期限】販売日翌日（予定）

【展開店舗】伊勢丹新宿店

【展開期間】2018年7月4日（水）～

■ 商品詳細

■ クレーム・ショコラ



■ 芳醇なカカオが香り立つ

南米産のカカオマスから作られた2種類のクーベルチュール（チョコレート）を使用し、個性的で力強いカカオ感が味わえるクレームです。

■ カカオマス産地のこだわり

南米コロンビア産、ペルー産の2種を使用することで奥行きのあるほどよい苦みとコクのあるリッチな風味に。

■ バランスの取れた味わい

濃厚な味わいのショコラクレームに甘さ控えめのホイップクリームを合わせたベストバランスをお楽しみいただけます。

■ クレーム・キャラメル・サレ

■ 絶妙な塩味と甘みのコンビネーション

キャラメル風味のクーベルチュール（チョコレート）と「アンリ・ルルー」の自家製キャラメリエを使用したクレームは、キャラメルの少しビターな香ばしさに、甘みを引き立てるグランドの塩がきいた大人の味わいです。

■ 「アンリ・ルルー」の真骨頂ともいえる深みのあるキャラメルの味わい

ショコラティエ・エ・キャラメリエならではの、甘さだけではない奥深いキャラメルの味わいと、マイルドなクレームの食感をお楽しみください。



■ クレーム・プラリネ エピス 【期間限定】7月4日（水）～8月31日（金） 予定



■ 口いっぱいに広がる香ばしさ

アーモンド、ヘーゼルナッツのプラリネをベースにヴァニラで香り付けしたクレームは、ナッツ好きにはたまらない、香ばしくコクの深い味わいです。

■ 風味豊かなスパイスがアクセントのクッキー

6種類のスパイス（エピス）とレモンの皮（ゼスト）を使用したヘーゼルナッツとアーモンドのクッキー（シュトロイゼル）で、ほろほろとした食感が特徴です。

※ 6種のスパイス：シナモン、カルダモン、ナツメグ、スターアニス、ジンジャー、クローブ

■ 2つの素材の違いを楽しめる逸品

口の中に広がる香りや食感の変化が同時に楽しめる、ふくよかで味わい深い一品です。