

Press Release

2020年12月吉日

PALET D'OR CHOCOLATIER AVEC L'AIR DE LYON.
CHOCOLATIER
PALET D'OR

ショコラティエ パレドオール

～2021年バレンタイン～

カカオとモルトの協演！

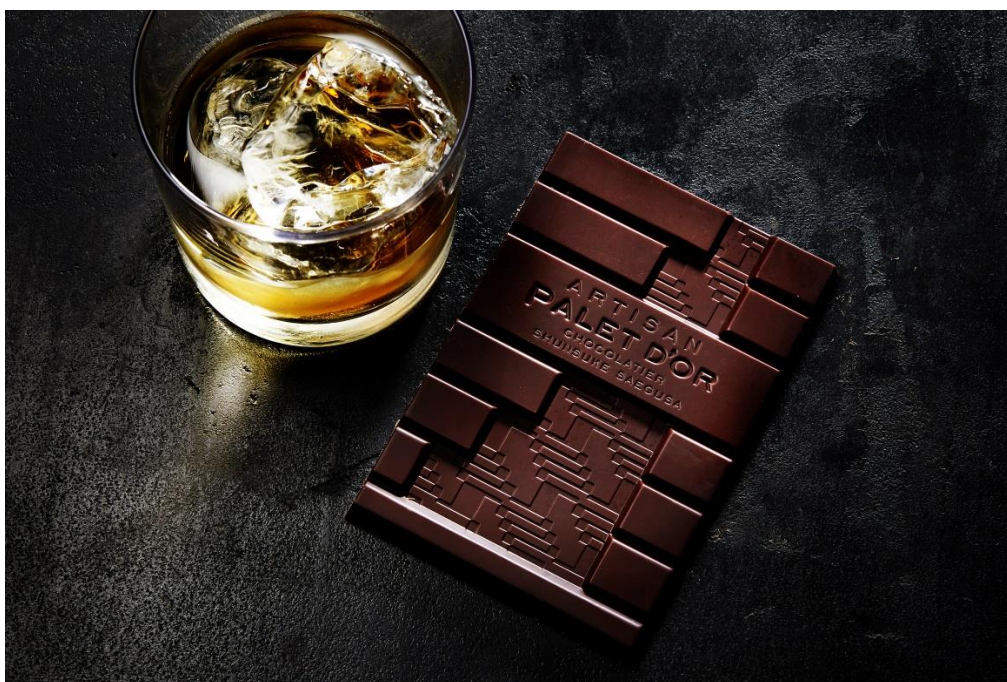
世界的に評価を受けるベンチャーウイスキーの貯蔵庫からセレクトした空き樽で、
1年間熟成させたカカオ豆から作ったタブレットショコラを数量限定販売！



カカオ豆から本格的なチョコレート作りを手掛けるショコラティエ 三枝俊介によるチョコレート専門ブランド「ショコラティエ パレドオール」では、2021年バレンタインシーズンにかけて様々な新商品を展開致します。

ゆっくりと時間をかけて熟成させたアイテムや、華やかなシャンパンを贅沢に使用したコレクションなど、自家製チョコレートだからこそ出せる個性豊かな味わいをご紹介します。

【イチローズモルトタブレット ビター71%・ビターミルク 51%】



2019年秋。ショコラティエ 三枝俊介が、秩父でウイスキー造りを行う「ベンチャーウイスキー」の肥土伊知郎^{あくといちろう}氏を訪問。国内外での高い評価と数々の受賞を誇るイチローズモルトが、細やかに五感を駆使して丁寧に作り上げられる様子に感銘を受けました。その際に、譲り受けたウイスキーの空き樽を使用してベリーズ産を主軸にブレンドしたカカオ豆を詰め込み、1年間熟成。山梨県清里の工房で製造されたチョコレートは、人工的な香料を使用せず、カカオの焙煎香とほのかな酸味の奥に、自然な樽香とモルトの味わいを秘めたタブレットショコラに仕上がりました。カカオとモルトが織りなす静謐で奥深い世界観をご堪能ください。



【商品詳細】

商品名 イチローズモルトタブレット ビター71%/ビターミルク 51%

内容量 50g

税込価格 1,620円 税抜価格 1,500円

販売場所・期間 伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ 2021 PART1

(2021年1月21日(木)~1月25日(月))

ジェイアール京都伊勢丹 サロン・デュ・ショコラ 2021

(2021年1月20日(水)~2月14日(日))

※直営店での取り扱いはありません。

【イチローズモルトコレクション】



国内外での高い評価と数々の受賞を誇るイチローズモルトのシリーズと、パレドールの自家製チョコレートをマッチング。カカオとモルトの個性がお互いを引き立てあうショコラのコレクションです。



【商品詳細】

商品名 イチローズモルトコレクション

内容量 5個入

税込価格 2,808円 税抜価格 2,600円

販売場所・期間 ジェイアール名古屋タカシマヤ (2021年1月14日(木)~2月14日(日))

タカシマヤ大阪店・京都店 (2021年1月20日(水)~2月14日(日))

タカシマヤ新宿店・横浜店 (2021年1月27日(水)~2月14日(日)) 他高島屋各店

伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ 2021 PART2

(2021年1月28日(木)~2月3日(水))

MWR (ミズナラウッドリザーブ) :

ミズナラ樽で再熟成したウイスキー。ピーテッドモルトを多く使用し、スイートさを引き立たせた味わい。

イチローズモルト&グレーン ワールドブレンデッド ウイスキー リミテッド エディション :

個性豊かなモルトやグレーン原酒をバランスよくブレンド。プラムのようなまろやかな酸味と甘みが特徴。

WWR (ワインウッドリザーブ) :

フレンチオークの赤ワイン樽で後熟したピュアモルト。華やかさと共に、複雑な長い余韻のある味わい。

ダブルディスティラリーズ :

旧羽生蒸留所と秩父蒸溜所のモルト原酒を使用したピュアモルト。オリエンタルで力強いフレーバー。

イチローズモルト&グレーン ワールド ブレンデッド ウイスキー :

爽やかな柑橘を思わせるトップノートと複雑で奥深い原酒のハーモニーが楽しめるウイスキー。

【コフレ レザムール】



カカオ豆の選別・焙煎から手掛けて作る自家製チョコレートを使用。スペシャリテであるパレドールのほかに、人気のショコラやバレンタイン限定アイテムを加えたバラエティ豊かな詰め合わせです。

【商品詳細】

商品名 コフレ レザムール

内容量 6 個入 / 10 個入

税込価格 2,571 円 / 3,672 円 税抜価格 2,380 円 / 3,400 円

販売場所 ショコラティエ パレド オール東京店/大阪店/アルチザン パレドオール/ショコラティエ パレドオール ブラン/オンラインショップ

販売期間：2021 年 1 月 15 日（金）～2 月 14 日（日）

シャンパンベリー： バレンタイン限定

シャンパンの華やかな香りといちごの味わいがぎゅっと詰まったハート型のキュートなショコラ。

レター： バレンタイン限定

甘酸っぱいベリーとホワイトチョコレートを組み合わせ、想いを伝える手紙に見立てたショコラ。

ジャンドウジャ ノワゼット：

ココナッツの甘い香りと、サクサク食感が楽しいナッツィなショコラ。

パレドオール ノワール：

ブランドを代表するショコラ。カカオ香る、シンプルながらも洗練されたビターガナッシュ。

ピスターシュ：

ホワイトチョコレートのガナッシュに上質なピスタチオペーストを贅沢に使用したなめらかなショコラ。

キャラメルラクテ：

なめらかに舌でとろける塩キャラメルガナッシュを、ミルクコーティングで仕上げました。

【コフレ シャンパーニュ】



様々な個性を持つ自家製チョコレートをブレンドし、今回は華やかなロゼシャンパーニュとマリアージュさせたラグジュアリーなコフレ。厳選された素材が織りなす奥行きのある味わいをご堪能ください。

【商品詳細】

商品名 コフレ シャンパーニュ

内容量 4 個入

税込価格 2,376 円 税抜価格 2,200 円

販売場所・期間 三越銀座店 (2021 年 1 月 27 日(水)~2 月 14 日(日))

東武池袋店 (2021 年 1 月 30 日(土)~2 月 16 日(火))

松坂屋名古屋栄店 (2021 年 1 月 16 日(土)~2 月 14 日(日))

近鉄あべの (2021 年 1 月 19 日(火)~2 月 14 日(日)) 他デパート各店

ヴーヴクリコ・ロゼ：

熟した野苺のような豊かな香りと、しっかりしたワインのような味わいにフレッシュさを併せ持つロゼ。

ビルカール サルモン ブリュット ロゼ：

シャルドネを主体にブレンドされた軽快な口当たりと、果実味溢れる後味のエレガントな味わい。

ペリエ・ジュエ・ブラゾン・ロゼ：

ブラゾン（勲章）の名を持つ、フローラルな香りと果実味の豊かな美しいロゼシャンパーニュ。

テタンジェ プレステージュ ロゼ：

シャンパーニュの代表的メゾンとして知られるテタンジェ。フレッシュな果実味溢れる洗練された味わい。

【パレドオール カルテット】



ブランドを象徴する円盤型のボンボンショコラ。シンプルなビターとミルクに、カカオバターの搾油から行う自家製ホワイトチョコレートのカナッシュと、自家製カカオパウダーを使用した濃厚な味わいのショコラを加えて詰め合わせました。

【商品詳細】

商品名 パレドオール カルテット

内容量 4個入

税込価格 2,376円 税抜価格 2,200円

販売場所・期間 うめだ阪急 (2021年1月20日(水)~2月14日(日))

伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ 2021 PART2/スイーツコレクション

(2021年1月28日(木)~2月14日(日)) ※2月4日は入れ替えの為休み

ジェイアール京都伊勢丹 サロン・デュ・ショコラ 2021

(2021年1月20日(水)~2月14日(日))

三越名古屋店(2021年2月2日(火)~2月14日(日))

※直営店での取り扱いはありません。

パレドオール ノワール：

トリニダード島グランクヴァ農園のカカオ豆を主軸に作った、シンプルかつ洗練されたビターカナッシュ。

パレドオール ラクテ：

自家製チョコレートをバランスよくブレンドした、キャラメルを思わせる優しい甘みのミルクカナッシュ。

パレドオール ブラン：

自家製ホワイトチョコレートを使用した、カカオの香りとココが味わえるホワイトカナッシュ。

パレドオール スーパーハイカカオ：

自社製造のカカオパウダーを加えることで、より濃厚な味わいを形成した奥行きのあるビターカナッシュ。

※2021年バレンタイン商品の販売店舗については別紙資料参照

<シェフ 三枝俊介について>

大阪の名門ホテル「ホテルプラザ」で洋菓子界の重鎮 故・安井寿一氏に師事。

1991年に独立しパティスリーを展開。フランス・リヨンの巨匠 故モーリス・ベルナシオン氏と出会い、ショコラティエとしての薫陶を受けた後に本格的なチョコレート専門店「ショコラティエ パレ ド オール」を2004年大阪に、2007年東京にオープン。



その後、カカオ豆からチョコレートまで全工程を自社で手掛ける Bean to Bar(ビントゥーバー)工房「アルチザン パレドオール 清里」を2014年にスタート。

2019年には世界に先駆けてホワイトチョコレートの Bean to Bar ブランド「ショコラティエ パレ ド オール ブラン」をオープン。

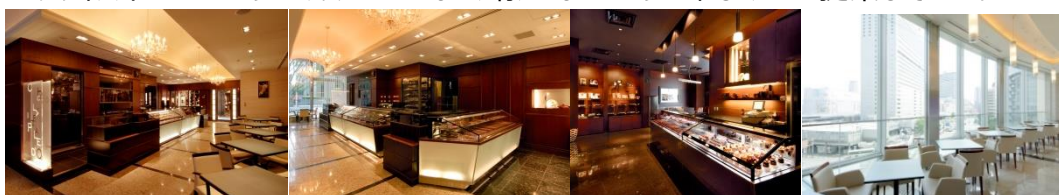
年間10トン以上のチョコレートを扱い、ショコラティエとしてカカオ豆からボンボンショコラまでを一貫して作り上げ、カカオの本来の味と香りにこだわって作り出される極上のショコラは、国内外から広く注目される完全オリジナルの自家製チョコレート。

2010年 テレビ東京「ソロモン流」、2011年 TBS「バース・デイ」、2014年 NHK「きょうの料理」、2018年 NHK「プロフェッショナル～仕事の流儀～」、2018年・2019年 NHK BS プレミアム「スイーツマジック」、2019年 NHK BS プレミアム「美の壺」、2020年 NHK「プロフェッショナル 特別企画 プロのおうちごはん」に2度出演等、多数のメディアで紹介されました。

<ショコラティエ パレ ド オールについて>

2004年ハービス PLAZA ENT (大阪・西梅田)、2007年に新丸ビル(東京・丸の内)にオープンしたショコラティエは、50種類にも及ぶボンボンショコラや、ショコラを使ったガトーなどを販売。

サロンでは、カカオを使ったオリジナルドリンクやパフェの他、ショコラに合わせて特別にブレンドしたカフェ、ショコラショー、自家製カカオパウダーを使った Bean to Cocoa(ビントゥーココア)、またシャンパンやウィスキーとショコラのマリアージュなど、様々なショコラの楽しみ方を提案しています。



<アルチザン パレドオールについて>

世界中から選び抜いたカカオ豆を、それぞれの豆に合わせたベストな状態で焙煎し、ショコラまで仕上げる全工程を自社で行う工房を清里高原に2014年にオープン。

ショコラティエが自ら、カカオ豆の段階からショコラ作りを年産10トン規模で行う Bean to Bar 工房は世界的にも珍しく、日本では初となります。八ヶ岳を望む美しい自然に囲まれた、ヨーロッパの山岳リゾートに似た冷涼な



環境はカカオの保管やショコラのエイジングにも最適。40年以上のキャリアをもち、多くのショコラを扱い続けてきたシェフ三枝ならではの Bean to Bar 工房です。

インターナショナルチョコレートアワード 2019 アジア大会ならびに世界大会では多数受賞、イギリスのアカデミーオブチョコレート 2019・2020 でも受賞しています。

<ショコラティエ パレドオールブランについて>

カカオ豆からチョコレートまでを一貫して手掛ける Bean to Bar メーカーの中でも、自社でカカオバターを搾ってホワイトチョコレートを作ることはほとんどありません。自家製のカカオバターから生み出すホワイトチョコレートの新しい世界を表現したい、というシェフ三枝の強い想いから生まれたブランドです。自家製のカカオバターを使ったホワイトチョコレートと、その時にできる自家製のカカオパウダーから生み出す焼菓子、ドリンク、ソフトクリーム等、幅広い商品を手掛けるショップは世界初といえる試みです。



カカオ豆からチョコレートまでの製造工程やカカオバターを搾る様子もご覧いただける全面ガラス張りの工房を併設しており、“港区南青山産のホワイトチョコレート”をはじめ、それをベースとしたスイーツやソフトクリーム、自家製カカオパウダーを使ったドリンクなど、ほかでは味わえない商品をお楽しみいただけます。インターナショナルチョコレートアワード 2020 アジア大会にて金・銀・銅受賞。

<<店舗詳細>>

■ショコラティエ パレドオール

東京店 〒100-6501 東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸の内ビルディング 1F / 03-5293-8877

大阪店 〒530-0001 大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT4F / 06-6341-8081

ホームページ <http://www.palet-dor.com>

■アルチザン パレドオール

清里店 〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里朝日ヶ丘 3545 / 0551-48-5381

■ショコラティエ パレドオールブラン

青山店 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 青山ツイン東館 B1F / 03-3470-0613

■ラトリエ パレドオール (工房&office)

〒564-0062 大阪府吹田市垂水町 1-28-3 / 06-6337-1768

【このプレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社オヴァールリエゾン ショコラティエ パレドオール 担当:手塚 浩子

E-MAIL:teduka@loasis.jp 携帯:090-9153-4392

ツイッター:<http://twitter.com/staffpaletdor/>

フェイスブック:<http://www.facebook.com/chocolatier.paletdor>

Instagram :<https://www.instagram.com/paletdor/>