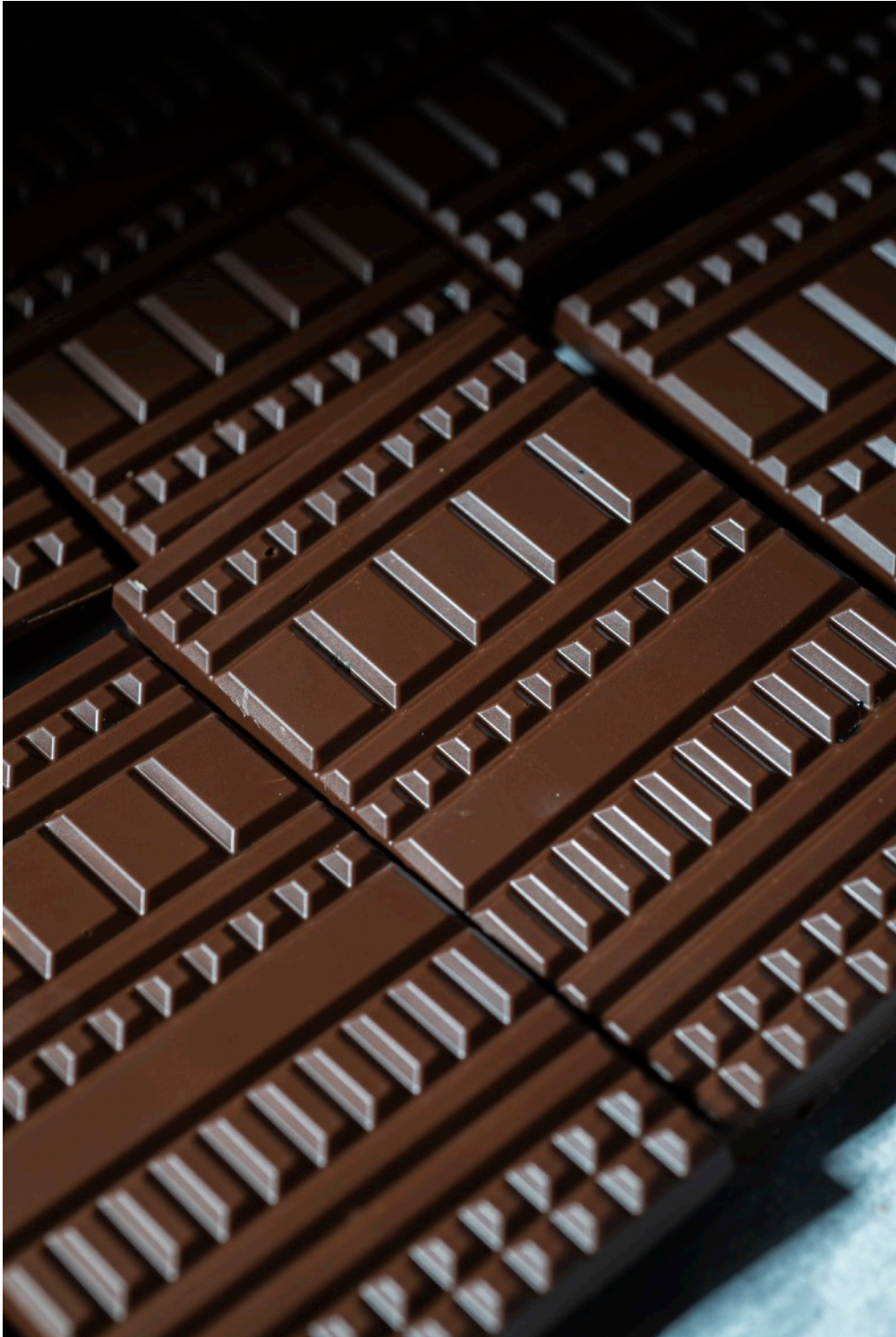


**OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS**



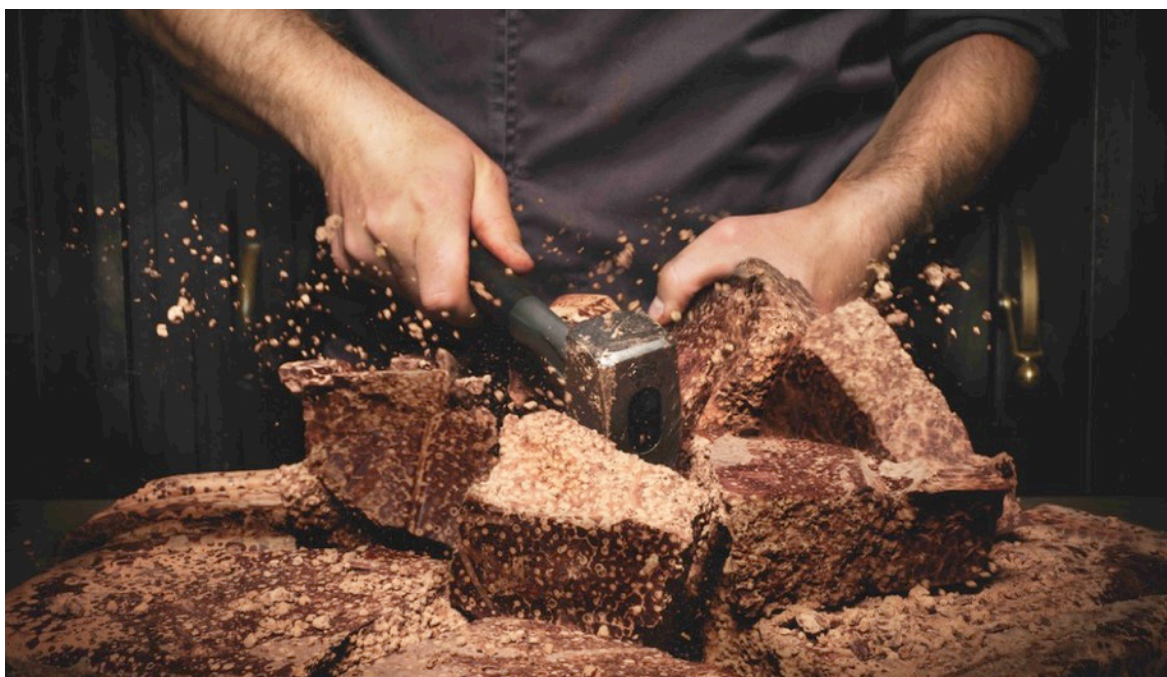
NOUVELLE BOUTIQUE: IWATAYA

Dossier de Presse, Août 2026

ALDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

九州初出店、アラン・デュカス・ショコラ・パリ 岩田屋本店 9月16日（水）オープン

フランス料理シェフ、アラン・デュカスが手掛けるフランス・パリ発のショコラ専門店「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」は、2026年9月16日（水）、九州初出店、国内7店舗目となるブティックを岩田屋本店にオープンいたします。本ブティックには、姉妹ブランドのビスケット専門店「アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ」も併設。伝統製法で作られる職人技のショコラに加え、料理人のアプローチで焼き上げる最高品質のビスキュイ商品も一堂に揃います。オープンを記念して地元・福岡が誇るプレミアムなイチゴ「あまおう」を使用した特別なショコラや限定クッキーをご用意。店内にはイートインスペースも併設し、ソフトクリーム全3種をその場でお召し上がりいただけます。



©Laziz Hamani

アラン・デュカスの描く美味しさ

アラン・デュカスが30年以上もの間温めてきた夢、それはすべてを自分たちで作る、カカオ豆から始まるショコラの物語を語ること。その夢は2013年パリ、バスティーユ地区に誕生したショコラ工房で実現しました。

アートディレクションとフレーバーの決定はアラン・デュカス。パリ本店のガラス張りの工房では、カカオ豆の粉碎からボンボン・ショコラができるまで、すべての工程をショコラティエが一つ一つ丁寧に手作りでを行っています。“良質な素材を厳選し、その素材本来の味わいと香りを十分に表現する”というアラン・デュカスの一貫した料理哲学のもと、産地ごとに異なるカカオ豆の個性際立つ味わいを探索し、手間と時間を惜しまず仕立てるアラン・デュカス・ショコラ・パリのショコラは、職人の技が一つの芸術であることを証明しています。

2018年3月に東京・日本橋にショコラ工房をオープン。タブレット、ボンボン・ショコラ、伝統菓자에インスパイアされたクリエイション、さらに焼き菓子など、製品はすべてパリ工房で丹念に作られたクーベルチュールを使用し、東京工房でショコラティエが手作りしています。

2024年10月には日本橋に姉妹ブランドの「アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ」をオープン。味の職人アラン・デュカスが描く美味しさを追求した“ビスキュイ・キュイジネ（＝料理仕立てのビスケット）”として、常に妥協のない素材選びと熟練の職人技、素材の特徴を最大限に活かしたレシピで仕立てられるビスケットを提案しています。

ALDIN
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 岩田屋本店 限定商品



ASSORTIMENT DE DÉCOUVERTE

6 BONBONS DE CHOCOLAT

ボンボン・ショコラ デクヴェルト6個入り (6種)
(フレーズ・ベルベージュ)

商品名：

ボンボン・ショコラ デクヴェルト

6個入り (6種) (フレーズ・ベルベージュ)

価格：¥3,996 (税込)

発売日：9月16日 (水) ※数量限定なくなり次第終了

岩田屋本店のために作られた限定フレーバー入りのボンボン・ショコラ詰め合わせです。

限定フレーバー「フレーズ・ベルベージュ」は、福岡を代表するプレミアムなイチゴ「あまおう」と、爽やかな香りが際立つハーブ「ベルベージュ（レモンバーベナ）」を合わせた限定ガナッシュ。口に入れた瞬間に抜けていくベルベージュの清涼感と、「あまおう」の優しい甘みがふわりと広がるエレガントな味わいは、「ショコラ ノワール（カカオ75%）」「ショコラ オ・レ（カカオ40%）」の2種でご用意したほか、ブランドを象徴する「ガナッシュ・オリジン」2種（マダガスカル、ベルー）と、東京工房自慢の自家製プラリネの舌触りが心地よい「プラリネ・ア・ランシエンヌ」2種の全6種をご堪能いただけます。

OLDIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 展開商品一例



ASSORTIMENT DE DÉCOUVERTE 15 PIÈCES, 12 PARFUMS

デクヴェルト 詰め合わせ 15個入り (12種)

¥7,776 (税込)

いつの時代も愛される定番から美味しい再発見まで、産地と芳しい香り広がる味わいを詰め合わせた〈デクヴェルト〉は、アラン・デュカス・ショコラ・パリのボンボン・ショコラを初めてお召し上がりいただく方にも、またショコラ愛好家の方にもおすすめです。ガナッシュ・オリジン、ガナッシュ・グルマンド、プラリネ・ア・ランシエヌの3タイプから、12種類の詰め合わせです。



MENDIANT NOIR 75% AMANDES & FIGUES & ORANGES CONFITES

マンディアン ノワール 75%アーモンド／イチジク／オレンジコンフィ

¥4,536 (税込)

カカオ75%ショコラ・ノワールの上にキャラメリゼしたアーモンド、ピスタチオ、イチジクやオレンジのドライフルーツをあしらったカラフルなタブレット。



ASSORTIMENT DE GÂTEAUX DE VOYAGE 5 PIÈCES, 5 PARFUMS

ガトー・ド・ヴォワヤーージュ5個入り

¥2,700 (税込)

旅行やピクニックのお供としてフランスで親しまれている伝統的焼き菓子。アラン・デュカス・ショコラ・パリならではのショコラの濃厚な味わいと厳選された素材の香ばしい風味を焼き菓子でお楽しみいただけます。日本限定商品。



MACARONS CHOCOLAT 3 PIÈCES, FRAMBOISE, PASSION, THAÏLANDE

マカロン ショコラ 3個入り (フランボワーズ・パッション・タイ)

¥3,456 (税込)

フランボワーズ、パッションフルーツ、タイ産カカオ75%ショコラの3種類のガナッシュをサンド。甘酸っぱい果実の風味やカカオの奥行きある味わいが広がるフルーティーなマカロンです。

※季節によりフレーバーは異なります。

OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 岩田屋本店 限定商品



ASSORTIMENT DE COOKIES

クッキー詰め合わせ

商品名：

クッキー 8個詰め合わせ（4種）

価格：¥6,480（税込）

※輸入材料価格の変動により価格は変更になる場合がございます。

発売日：9月16日（水）※数量限定なくなり次第終了

岩田屋本店オープン記念として、東京工房で人気のクッキー・ショコラの詰め合わせを数量限定にてご用意いたします。

しっとりと焼き上げたクッキー生地はフランス・ロワール地方で職人が丁寧に作り上げた香り豊かなバターをふんだんに使用。姉妹ブランドの「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」のショコラや、厳選されたイタリア産ピスタチオやヘーゼルナッツ、さらにコルシカ島・ソヴェリア産のジューシーなオレンジコンフィなどを散りばめました。

ひと口ごとに広がる芳醇なバターの香りとそれぞれの素材の個性が響き合う、豊かな味わいをお楽しみいただけるクッキーです。

内容：

ショコラ・ノワゼット・キャラメリゼ ヘーゼルナッツのキャラメリゼとショコラをトッピングしたクッキー。

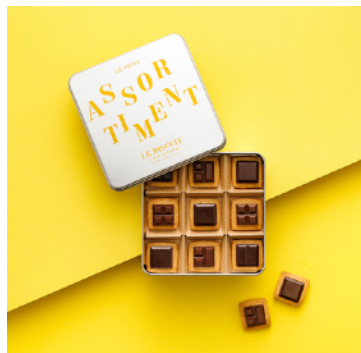
ショコラ・オレンジ ショコラのクッキー生地にオレンジコンフィとカカオ75%ショコラをトッピング。

ショコラ・ピスターシュ・キャラメリゼ ピスタチオのキャラメリゼとショコラをトッピングしたクッキー。

クッキー・ショコラ・ココ ショコラのクッキー生地にピーカンナッツ、アーモンド、ココナッツをトッピング。

ALDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 展開商品一例



CARRÉ PUR BEURRE ORIGINE 9 PIÈCES, 2 PARFUMS

カレ・ピュール・ブール・オリジン 詰め合わせ 9個入り（2種）

¥4,860（税込）

アラン・デュカスの思い出に残る”おばあちゃんが作ってくれた、バターの風味たっぷりのビスケット”を再現した「ピュール・ブール」と姉妹ブランド「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」の代名詞でもあるアイコニックなショコラがコラボレーション。2つのブランドの魅力を同時に堪能できる一品です。カカオ75%ショコラノワールとカカオ45%ショコラ オ・レの2種類をご用意しました。



ASSORTIMENT D'HEXAS 10 PIÈCES, 5 PARFUMS

ビスキュイ・エグザ 詰め合わせ 10枚入り（5種）

¥5,400（税込）

ブランドを象徴する、六角形のビスキュイ「エグザ」は、小麦粉、とうもろこし粉、そば粉、米粉など、穀物それぞれの特徴を最大限に活かした美味しさを引き出しています。



ASSORTIMENT DE PUR BEURRE & BARRES CÉRÉALES 20 PIÈCES, 2 PARFUMS

ピュール・ブール&バー・セリアル 詰め合わせ20枚入り（2種）

¥8,208（税込）

アラン・デュカスの思い出に残る”おばあちゃんが作ってくれたバターの風味たっぷりのビスキュイ”を再現した「ピュール・ブール」と、原材料に小麦粉を使用していない日本限定商品「バー・セリアル」をセットにしました。サクサクとした口当たりとバターの味わいや、ザクザクとした歯ごたえ、プチプチとはじけるようなセリアル独特の食感と味をお楽しみいただけます。それぞれ10枚入りです。

OLDIN
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS

ソフトクリーム

併設されたイートインスペースでは、カカオのピュアでフルーティーな味わいのショコラと、ミルキーな口どけにバターの風味広がる「ピュール・ブール」、そしてミックスの3種のソフトクリームをご用意しております。



CHOCOLAT

ショコラ

イートイン ¥1,210 / テイクアウト
¥1,188 (税込)

カカオの風味際立つクーベル
チュール・ショコラを使用。乳製
品を使わないことで、カカオ本来の
純粋でフルーティーな味わいをスト
レートにお楽しみいただけます。

CHOCOLAT & BISCUIT

ショコラ&ビスキュイ

イートイン ¥1,210 / テイクアウト
¥1,188 (税込)

バター風味たっぷりの「ピュール・
ブール」、カカオの風味際立つショ
コラのミックス。クッキーショコ
ラと幾何学模様のカカオ75%ショ
コラをトッピングした、まるやか
さと芳醇なカカオが調和する一品
です。

BISCUIT

ピュール・ブール

イートイン ¥1,210 / テイクアウト
¥1,188 (税込)

バター風味豊かなビスケット「ピュー
ル・ブール」がソフトクリームに。
仕上げにはザクザク食感の「スプ
リ」を散りばめ、ヘーゼルナッツの
ビスケットをトッピング。ミルクの
くちどけに香ばしいバターの風味が
広がります。

ALDIN DUCCASSE CHOCOLAT PARIS

アラン・デュカス

1956年フランス・ランド地方に生まれ、農園で育つ。大地の恵み溢れる環境で幼い頃から味覚が発達。16歳で料理の世界に入ると、ミシェル・ゲラール、アラン・シャペルをはじめとする著名シェフの店で経験を重ね、1988年にモナコの最高級ホテル「オテル・ド・パリ」内のレストラン「ル・ルイ・キャンズ」に料理長として就任。1990年には、33歳でミシュランガイドの3つ星に掲載（ホテル内レストランとして史上初の快挙）。

1998年には、パリのレストラン「アラン・デュカス」も3つ星に掲載され、6つの星を同時に獲得するなど、長期に渡りフランス料理界を牽引してきた。その後厨房を離れてからもレシピだけでなく、店内のインテリアデザイン、テーブルウェア、厨房設計などのアイデア作りをはじめ、ビストロから3つ星まで、世界8か国で約30のレストランの指揮を執る。また、フランス料理の継承・後進育成に向け、料理・製菓の国際的な専門機関「デュカス・エデュケーション」の創設や、熟練した職人技で仕立てるショコラ・カフェ・ビスキュイ・アイスクリーム工房など、飲食サービスとホスピタリティ業界において様々なヴィジョンを展開している。

パトリック・パイエー／アジア統括エグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエ

フォション・パリのエグゼクティブ・シェフ・パティシエ、パリのカフェ・プーシキン製菓クリエイション部門エグゼクティブ・シェフ・パティシエを経て、2021年9月「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」のエグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエに就任。2024年10月からは「アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ」の統括も含め、東京工房では、ショコラ・パティスリー・焼菓子の3つの部門とビスキュイの製造を統括し、高い技術力と創造性あふれる手腕で「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」「アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ」の世界観を表現している。



右) アラン・デュカス

左) パトリック・パイエー／アジア統括エグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエ

ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



アラン・デュカス・ショコラ・パリ

フランス料理シェフ、アラン・デュカスが手掛ける、フランス・パリ発のショコラ専門店。2018年3月、フランス以外で初となるショコラ工房を東京・日本橋にオープン。世界各地からカカオ豆を厳選し、カカオ豆の焙煎からショコラができるまで全ての工程を、時代を超えて受け継がれる伝統製法を用いてパリと東京の工房で製造しています。丁寧に時間をかけ、産地とその個性が生かされた味わいに仕上がっています。

現在国内6ヶ所（東京工房、日本橋高島屋、大丸心齋橋、羽田空港 第1及び第2ターミナル、渋谷スクランブルスクエア）のプティックとオンラインプティックでの販売を通じてショコラの魅力を発信しています。東京工房には、ショコラのデザートやドリンクをイートインで楽しめるデザートサロン「ル・サロン」を併設。渋谷スクランブルスクエア、大丸心齋橋ではソフトクリームやドリンクをイートインスペースでご提供しています。

公式サイト： <https://lechocolat-alainducasse.jp/>

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



アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ

世界で最も著名なシェフのひとりであるアラン・デュカスが2022年9月パリにオープンしたビスケット専門店。2024年10月に世界初進出店舗として、東京・日本橋に「ル・ビスキュイ・アラン・デュカス東京」をオープンしました。味の職人アラン・デュカスが描く美味しさを追求し、常に妥協のない素材選びと熟練の職人技、そして素材の特徴を最大限に活かした緻密なレシピという料理人のアプローチで仕立てるビスケットは、複雑に重なる食感に究極の味わいが広がります。「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」の工房自家製のショコラ、ガナッシュ、プラリネなどを素材として使用できるのもブランドならではの特徴です。

公式サイト： <https://lechocolat-alainducasse.jp/>

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

ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

店舗概要



IWATAYA

アラン・デュカス・ショコラ・パリノ

アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 岩田屋本店

〒810-8680

福岡県福岡市中央区天神2丁目5番35号 岩田屋本店 B2

TEL 03 5614 5313

MANUFACTURE À TOKYO

アラン・デュカス・ショコラ・パリノ/アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 東京工房

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-1-1 TEL 03 5614 5313

NIHOMBASHI TAKASHIMAYA

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 日本橋高島屋

〒103-8265 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館 B1 TEL03 5614 5313

OSAKA DAIMARU SHINSAIBASHI

アラン・デュカス・ショコラ・パリノ/アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 大丸心斎橋

〒542-8501 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1 大丸心斎橋店 本館B1 TEL03 5614 5313

HANEDA AIRPORT Terminal 2

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 羽田空港第2旅客ターミナル

〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-4-2 第2旅客ターミナル2F 金の翼 TEL03 5614 5313

HANEDA AIRPORT Terminal 1

アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 羽田空港第1旅客ターミナル

〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-3-2 第1ターミナル 2F マーケットプレイス HANEDA STAR & LUXE TEL03 5614 5313

SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE

アラン・デュカス・ショコラ・パリノ/アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 渋谷スクランブルスクエア

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア

ショップ&レストラン 東急フードショー エッジ1F TEL03 5614 5313

HANKYU UEDA HONTEN ALAIN DUCASSE SALON DES MANUFACTURES PARIS

アラン・デュカス・ショコラ・パリノ/アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ 阪急うめだ本店

アラン・デュカス・サロン・デ・マニファクチュール・ド・パリ内

〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店6F TEL06 6313 0529

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

広報担当 小山 薫 (株式会社 TFC)

oyama@tfcjapan.jp

〒107-0062 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 3F TEL: 080-5180-9048 / FAX: 03-6452-6357