

OLDIN
DUCCSSE
CHOCOLAT
PARIS

COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026
LES JARDINS DE PROVENCE

Dossier de Presse





LES JARDINS DE PROVENCE

プロヴァンスの庭

「プロヴァンスは私のストーリーを貫く一筋の糸です。」

海と丘の出会い、柑橘類の庭園、レモン、ビターオレンジ、マンダリン、ハーブが香りのパレットを織りなす冬の市が大好きです。この生き生きとした太陽の大地が、私に教えてくれたのです。料理はその土地の風景や魅力を映し出したときこそ、真の輝きを放つのだ、ということ。

1989年、『ル・ルイ・キャーンズ』で、その信念を形にしたのが『プロヴァンスの庭』です。野菜を主役とした初めてのメニューとして、三ツ星を獲得しました。その記憶がこのコレクションにインスピレーションを与えています。五感を刺激し、いつもと一味違うクリスマスをお祝いするための招待状です。」

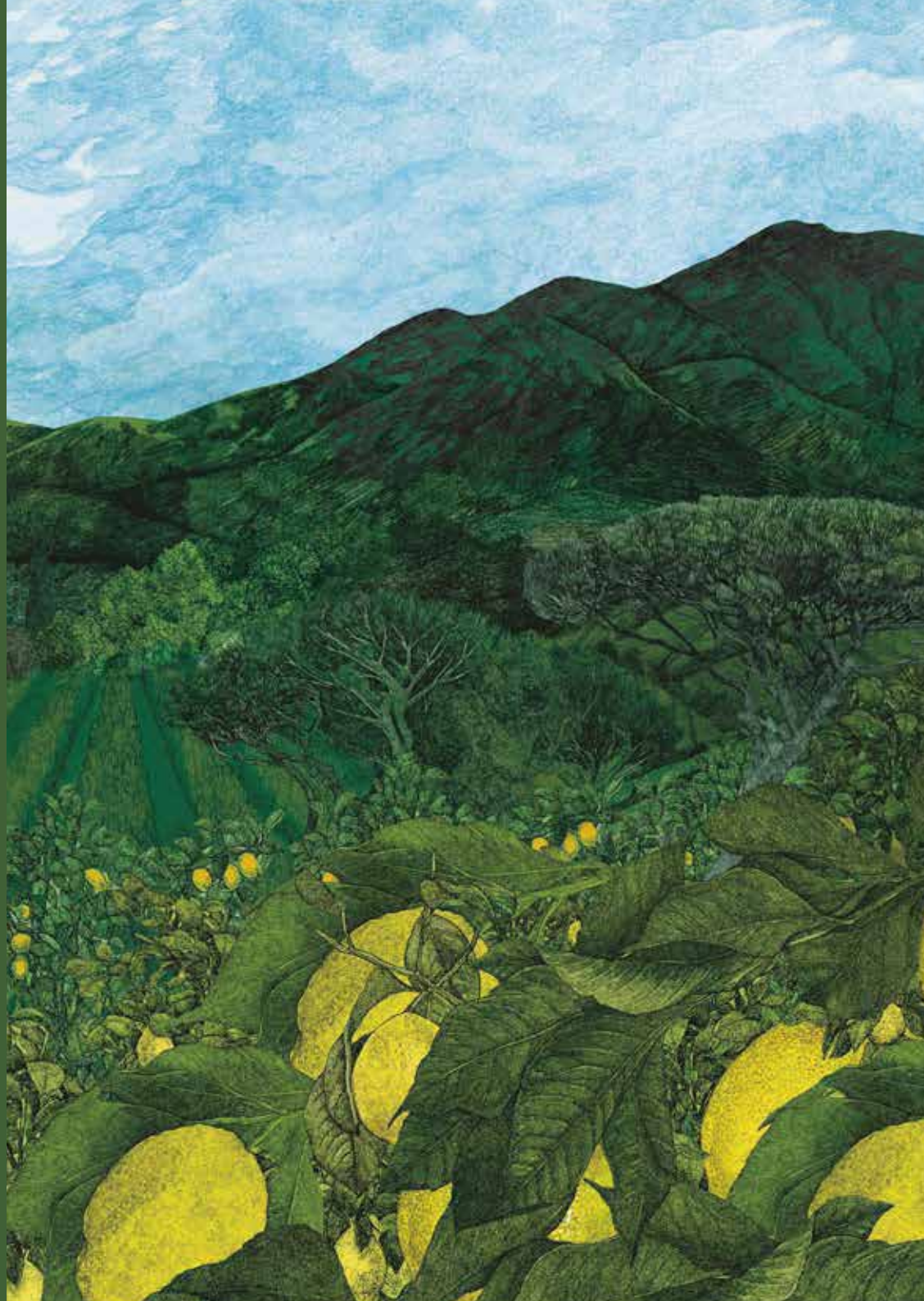
— アラン・デュカス



イラストレーターのリュシル・クレール氏と、アーティスティック・ディレクターのピエール・タション氏を起用し、プロヴァンスの伝統的なクリスマス文化や冬の果樹園の風景を、美しいデザインパッケージとともに表現しました。

本コレクションでは、柑橘の香気、甘み、ハーブがもたらす苦味など、多彩なテクスチャーと味わいを表現。パッケージを開けるとプロヴァンスの村が立体的に広がり、特別なひとときをお届けします。

地中海のテロワールへの情熱に導かれたショコラレシピをお楽しみください。



CALENDRIER DE L'AVENT

毎年大人気のアドヴェント・カレンダーが、2026 年はデザインとサイズを一新して登場。蓋を開けると、イラストレーターのリュシル・クレール氏が描くプロヴァンスの幻想的で美しい風景が広がります。

24 日間のカウントダウンを彩る箱の中には、ショコラやビスキュイをはじめ、爽やかな柑橘が香る逸品や香ばしいナッツのブラリネ、とろけるキャラメル、ギモーブなど豊かな食感と味わいが勢揃い。クリスマスを迎えるその日まで、毎日扉を開けるワクワク感と極上の味わいをお楽しみいただけます。

カランドリエ・ド・ラヴァン

¥ 19,440

※10 月中旬よりオンラインブティック先行予約スタート予定



COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026



PÈRE NOËL

NOIR / LAIT

レモンの帽子とオレンジのコートを羽織った可愛いサンタクロースを描いた、ホリデーシーズンにぴったりの「パール・ノエル」。
ノワール（カカオ 75%オリジナルブレンド）とオ・レ（マダガスカル産カカオ 45%）の 2 種類がラインナップ。風味豊かなショコラの中に、香ばしいヘーゼルナッツのブラリネ、ガナッシュ・キャラメル、そしてヘーゼルナッツを閉じ込みました。

3 つの素材が織りなす食感とコントラストを楽しめる、自分へのご褒美やギフトに最適な逸品です。

パール・ノエル
（ショコラ ノワール／ショコラ オ・レ）

¥ 3,456

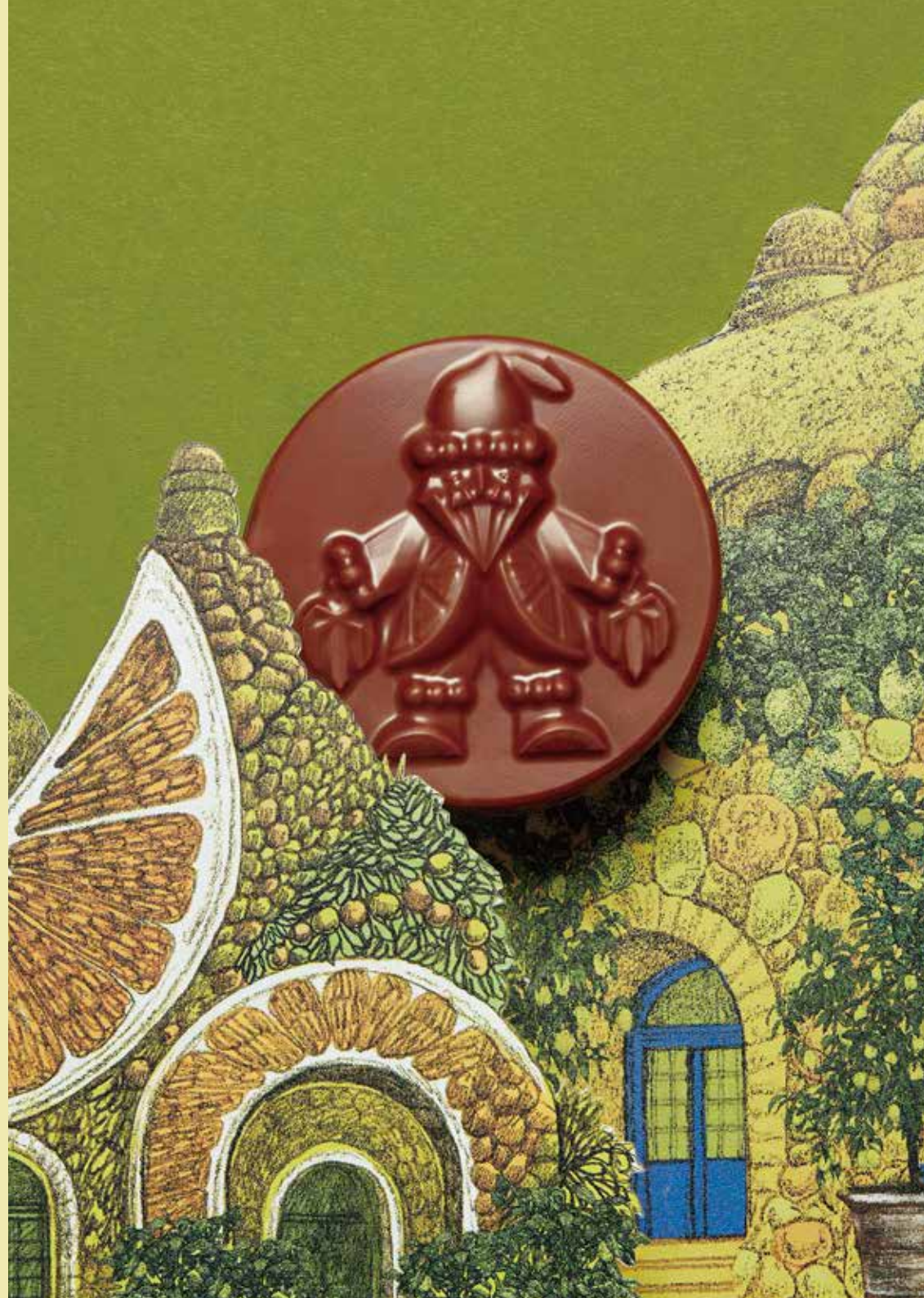
〈ショコラ ノワール〉

カカオ 75% オリジナルブレンド、ヘーゼルナッツのブラリネ、ガナッシュ・キャラメル、ヘーゼルナッツ

〈ショコラ オ・レ〉

マダガスカル産カカオ 45%、ヘーゼルナッツのブラリネ、ガナッシュ・キャラメル、ヘーゼルナッツ

COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026



COFFRET DE NOËL

15 PIÈCES (12 PARFUMS)

クリスマス限定の特別なボンボン・ショコラ詰め合わせが登場。多彩な 12 種類のフレーバーを一度にお楽しみいただけます。

マダガスカル、ペルー、ジャワの個性豊かで奥深い産地ごとの風味を堪能できる「ガナッシュ・オリジン」をはじめ、タイムやローズマリーなどのハーブや爽やかな柑橘類が香るガナッシュ&プラリネ、さらにオリーブとヘーゼルナッツを合わせたユニークなプラリネなど、南仏の風を感じる味わいを凝縮。心躍るホリデーシーズンにぴったりなショコラ体験をお楽しみください。

コフレ・ド・ノエル 15 個詰め合わせ (12 種)

¥ 7,776

〈ガナッシュ・オリジン 3 種〉

マダガスカル (ノワール)、ペルー (オ・レ)、ジャワ (ノワール) 各 2 個

〈ガナッシュ・グルマンド 4 種〉

キャラメル・カルダモン (オ・レ)、タイム・シトロン (ノワール)、
ヴァニユ (オ・レ)、アグリウム (ノワール) 各 1 個

〈プラリネ・ア・ランシエンヌ 5 種〉

オリーブ (ノワール)、ビスターシュ (オ・レ)、
ローズマリー (ノワール)、ノワゼット (オ・レ)、アグリウム (ノワール) 各 1 個

COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026



BONBONNIÈRE

華やかな柑橘の木が彫刻のように描かれた、6 角形の特別なショコラ製キャンディボックス「ボンボニエール」。マダガスカル産カカオ 45% のショコラ オ・レで仕上げた箱の蓋を開けると、中には香ばしいピスタチオやカカオニブ、ヘーゼルナッツのプラリネがたっぷり詰まったショコラが溢れ出します。

南仏プロヴァンスの豊かな恵みを一口ごとに味わえる、クリスマスシーズンを彩る究極の逸品。大切な人々と分かち合う特別なひとときに華を添えます。

ボンボニエール

¥17,280

ミニ・カボス ノワール プラリネ・カカオニブ 3個
ミニ・カボス オ・レ プラリネ・カカオニブ 2個
ウルソン ノワール プラリネ・ピスターシュ 4個
ウルソン オ・レ プラリネ・ピスターシュ 4個
サパン ノワール プラリネ・ノワゼット・アグリウム 4個
サパン オ・レ プラリネ・ノワゼット・アグリウム 4個

蓋：マダガスカル産カカオ 45% ショコラ オ・レ
ボックス：カカオ 75%オリジナルブレンドショコラ ノワール

COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026





OURS FEUILLETÉ

レモンを散りばめた華やかな見た目と、愛らしいクマのシルエットが目を引き限定ショコラ。
東京工場の職人が手掛ける香ばしいヘーゼルナッツのプラリネとショコラが美しく層をなし、奥深いザクザク感と豊かな風味を生み出します。
芳醇なカカオ 75% の「ノワール」と、まろやかなマダガスカル産カカオ 45% の「オ・レ」の 2 種類が対になった特別なコレクションです。

ウルス・フィユテ

¥4,536

表：カカオ 45% マダガスカル産ショコラ オ・レ
裏：カカオ 75% オリジナルブレンドショコラ ノワール

PÉPITES PRALINÉ AGRUME 6 PIÈCES (6 PARFUMS)

レモンや柑橘のデザインが描かれたひと口サイズのボンボン・ショコラ「ペピット」。オレンジやレモン、柑橘の風味の 3 種のプラリネを閉じ込みました。
それぞれカカオ 75% オリジナルブレンドショコラ ノワールとマダガスカル産カカオ 45% ショコラでご用意しました。

ペピット・プラリネ・アグリウム 6 個入り (6 種)

¥4,104

ペピット アマンド・オランジュ ノワール 1 個
ペピット アマンド・オランジュ オ・レ 1 個
ペピット アマンド・シトロン ノワール 1 個
ペピット アマンド・シトロン オ・レ 1 個
ペピット ノワゼット・アグリウム ノワール 1 個
ペピット ノワゼット・アグリウム オ・レ 1 個



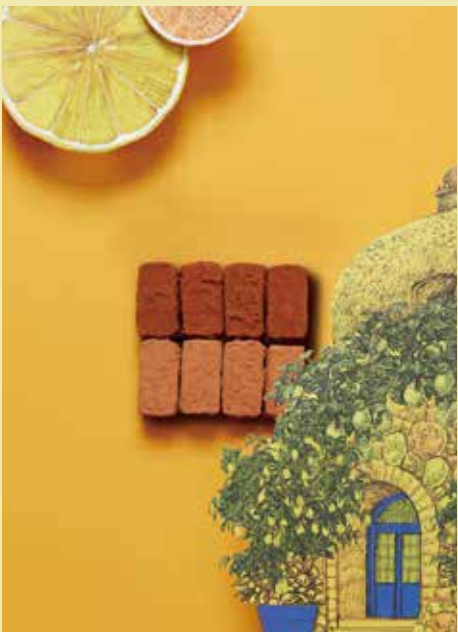
TRUFFES 8 PIÈCES (2 PARFUMS)

ショコラの食感の後に、なめらかにとろけるガナッシュとカカオパウダーが織りなす濃厚な 2 種類のトリュフアソート。
ペルー産カカオの奥深く芳醇な味わい「トリュフ・ガナッシュ・オリジン」と、爽やかな柑橘の香りを閉じ込めた日本限定フレーバー「トリュフ・ガナッシュ・アグリウム」を詰め合わせました。異なる魅力が響き合う 2 つの味わいは、ホリデーシーズンの特別なひとときを華やかに彩ります。

トリュフ 8 個詰め合せ (2 種)

¥4,644

ペルー 4 個、アグリウム 4 個



CARRÉS DÉGUSTATION DE NOËL

南仏プロヴァンスの澄んだ風や手つかずの自然を思わせる、洗練された美しいデザインをあしらったひと口サイズのショコラアソート。

ホリデーシーズンを華やかに演出する、五感で味わう 3 つの産地のショコラをお届けします。

カレ・デギュスタシオン・ド・ノエル
24 枚入り (3 種)

¥4,968

3 種類のカカオ産地
ペルー 75%、マダガスカル 75%、ジャワ 45%





TABLETTE AGRUME

柑橘の木が彫刻のように華やかに描かれた、見た目にも心躍るクリスマス限定の特別仕様なタブレットショコラ。

カカオ 75% の芳醇なショコラ ノワールの中には、オレンジ、ライム、グレープフルーツのゼスト（皮）で爽やかに風味付けされた、香ばしいヘーゼルナッツのプラリネがたっぷりと詰め込まれています。カカオの深みと柑橘のクリアな香り、そしてヘーゼルナッツの風味が調和する味わいは、ホリデーシーズンのギフトや特別なご褒美にぴったりの逸品です。

タブレット・アグリウム

¥3,996

カカオ 75% ショコラ ノワール
プラリネ・ヘーゼルナッツ・アグリウム



SAPIN AGRUMES NOIR / LAIT

重なり合うレモンスライスでクリスマスツリーを模った、プレイフルなデザインが印象的な「サパン・アグリウム」。ショコラは2種類をご用意。

奥深い調和が際立つカカオ 75% のオリジナルブレンドショコラ「ノワール」、そしてまろやかなマダガスカル産カカオ 45% ショコラの「オ・レ」を取り揃えました。見た目の愛らしさと格別な風味や香りが、ホリデーシーズンの気分をいっそう盛り上げてくれます。

サパン・アグリウム

¥1,296

カカオ 75% オリジナルブレンドショコラ ノワール
カカオ 45% マダガスカル産ショコラ オ・レ



PRALINÉ VANILLE À TARTINER

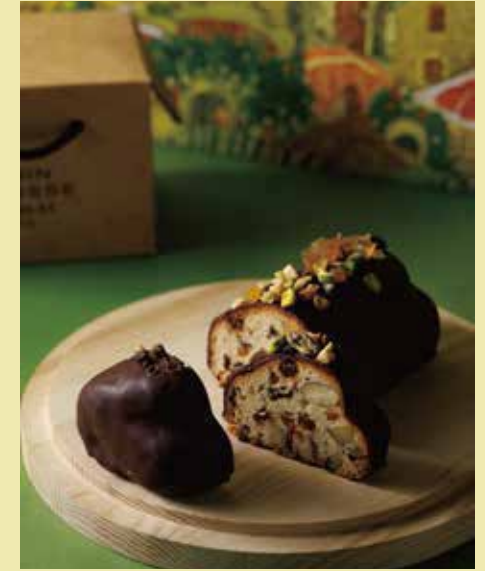
クリスマス限定フレーバー「ショコラ・スプレッド・ヴァニーユ」。

工房で仕立てたアーモンドとヘーゼルナッツの香ばしいプラリネに甘く優雅なバニラの香りを効かせ、ショコラ ノワールとオ・レをバランスよくブレンドしたショコラ・スプレッドです。伝統製法ならではの少し粒感を残した仕上がりは、朝食のバゲットに塗ったり、アイスクリームに添えるなどアレンジも自由自在で、大人から子どもまで食卓に笑顔を咲かせます。

ショコラ・スプレッド・ヴァニーユ

¥5,400

バニラ風味のヘーゼルナッツとアーモンドのプラリネとショコラのタルティネ



STOLLEN

コルシカ島ソヴェリア村の伝統的な製法で仕立てられた、オレンジやシトロンのフルーティーなコンフィと香ばしいナッツをたっぷりと生地へ練り込みました。

深みのあるカカオ 75% のショコラをコーティング。トップには果実のコンフィやナッツ、カカオニブを華やかに散りばめています。柑橘の爽快な酸味とナッツの香ばしさ、芳醇なカカオの苦みが調和した奥深い味わいは、ホリデーシーズンの特別なひとときを満たしてくれます。

シュトーレン

¥4,320



TABLETTE BISCUIT AGRUME

コルシカ島ソヴェリア村の伝統あるコンフィズリーで丁寧にコンフィされたオレンジ、レモン、グレープフルーツやアーモンドを加え、香ばしく焼き上げたタブレット型ビスケット。

片面には芳醇なショコラ ノワールをコーティングし、仕上げて爽やかな香りが引き立つフェネル風味のプラリネをトッピングしました。柑橘の瑞々しい甘みとスパイスが織りなす奥深い立体的な風味は、ティータイムやワインと味わうひとときに彩りを添えます。

タブレット・ビスキュイ・アグリウム

¥3,240

COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026



PALETS DE NOËL 3 PIÈCES (3 PARFUMS)

地中海に浮かぶコルシカ島ソヴェリア村にある伝統的なコンフィズリーにて、昔ながらの製法でじっくりと時間をかけて丁寧に作り上げられた、みずみずしいオレンジ、レモン、グレープフルーツのコンフィ。それらを混ぜ込み、繊細かつ薄く香ばしく焼き上げた2枚のビスケットの間に、爽やかなオレンジやレモン、またはグレープフルーツの自家製コンフィチュールをたっぷりと挟み、香り高いショコラ ノワールでコーティングしました。

心華やぐクリスマスの季節だけにしか味わえない、特別なフレーバーの詰め合わせです。

パレ・ド・ノエル3個詰め合わせ (3種)

¥3,564

各3個入り
・オランジュ
・シトロン
・パンプルムース

COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026

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・キャーンズ」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・パイアー

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。

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げています。現在国内8ヶ所（東京工房、日本橋高島屋、大丸心斎橋、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、阪急うめだ本店、岩田屋本店）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。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、大丸心斎橋、阪急うめだ本店、岩田屋本店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> /



右) アラン・デュカス

左) パトリック・パイアー 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

【販売期間】

2026 年 11 月 17 日（火）～ 12 月 25 日（金）予定

※商品により販売期間が異なります。

※一部商品は 11 月上旬より予約開始。

※いずれの商品も数量限定、なくなり次第終了。

【販売場所】

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 東京工房、他直営ブティック、オンラインブティック

<クレジット表記>

※ブランド名、店名表記が変わりました。

【ブランド名】

仏文 —ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS

日文 — アラン・デュカス・ショコラ・パリ

【店名】

仏文 --- ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS MANUFACTURE À TOKYO

日文 —アラン・デュカス・ショコラ・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

URL: lechocolat-alainducasse.jp (Japon) / www.lechocolat-alainducasse.com (France)



ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS
ALAIN DUCASSE BISCUIT PARIS
Brand Site



ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS
Instagram



ALAIN DUCASSE BISCUIT PARIS
Instagram

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 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

※記載価格はすべて税込です。

※販売期間・場所・内容・価格等変更になる場合がございます、掲載前に必ずお問い合わせください。