

OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



Nouvelle Boutique Nagoya Sakae Mitsukoshi

DOSSIER DE PRESSE, OCTOBRE 2026

ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 名古屋栄三越に 11 月 16 日（月）オープン

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、名古屋栄三越に新たなブティックを 11 月 16 日（月）にオープンします。

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」も併設し、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。さらに店内のイートインスペースでは、素材本来の豊かな風味を堪能できる人気のソフトクリームなどをお召し上がりいただけます。アラン・デュカスの描く美味しさと、パリの工房から届く情熱と職人技の物語を、ぜひ名古屋の地でもご堪能ください。



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

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、バスターク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。パリ本店の工房では、カカオ豆の焙煎からボンボン・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求し、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、伝統菓子に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。

OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

名古屋栄三越限定

オープンを記念して仕立てた特別な味わい



ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、アーモンド、ココナッツを香ばしく仕立てた、東京工房自慢のプラリネをたっぷり詰めた「プラリネ・ア・ランシエンヌ」。

名古屋栄三越限定の詰め合わせには、金粉をあしらった特別な一粒と、名古屋を象徴する「鯨（しゃちほこ）」を描いた限定スリーブを添えています。

ASSORTIMENT DE PRALINÉ À L'ANCIENNE

《名古屋栄三越限定》プラリネ・ア・ランシエンヌ 詰め合わせ 5 個入り (5 種)
ノワゼット ノワール／アマンド オ・レ／ノワゼット オ・レ／ココ／ピスターシュ
¥3,348

※数量限定なくなり次第終了



OLGIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

名古屋栄三越限定

アラン・デュカス・ビスキュイ・パリから人気のクッキー・ショコラ詰め合わせ



東京工房で愛される「クッキー・ショコラ」を詰め合わせた特別なアソート。

フランス・ロワール産発酵バターの芳醇な風味に、ショコラやピスタチオ、ヘーゼルナッツ、オレンジコンフィ、マロンといった素材の個性を巧みに重ね合わせました。

ひとつくちごとに溢れ出す豊かなバターの香りと、ナッツや果実が奏でる極上のハーモニーをお楽しみください。

COOKIES

《名古屋栄三越限定》クッキー詰め合わせ 8 枚入り（4 種）

ショコラ・ノワゼット・キャラメリゼ／ショコラ・オランジュ／
ショコラ・ピスターシュ・キャラメリゼ／マロン・アマンド

¥6,480

※数量限定なくなり次第終了



ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS

<ブティック名>

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 名古屋栄三越

<住所>

〒460-8669 名古屋市中区栄 3-5-1 地下1階

<電話番号> 03-5614-5313

<営業時間> 10:00-20:00

<定休日> 不定休

※百貨店の休業日に準じます。



ALAIN DUCASSE

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・ゲラルド、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。

PATRICK PAILLER

パトリック・バイエー

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。

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）のブティックとオンラインブ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。

ALAIN DUCASSE BISCUIT PARIS

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。ショコラ専門店「ル・ショコラ・アラン・デュカス」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。

ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

<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 / ALAIN DUCASSE BISCUIT PARIS

日文 — 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

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
@lechocolatalainducassejapan



ALAIN DUCASSE BISCUIT PARIS
Instagram
@lebiscuitainainducassejapan

< 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。