【Laurent Gerbaud（ローラン・ジェルボー）】

日本限定の新フレーバー４種が登場！Laurent Gerbaud（ローラン・ジェルボー）2027 年バレンタインコレクションを発売

新作「ギャレ オ スペシャル」や「マンディアン スペシャル」「２種のガトーショコラ」など、全 11 商品を 2027 年 1 月中旬より発売

素材そのものの味わいを大切にするベルギー・ブリュッセルのショコラティエ **Laurent Gerbaud（ローラン・ジェルボー）** は、2027 年 1 月中旬より、2027 年バレンタインコレクションを発売します。

日本限定フレーバーとして展開してきた**ピスタチオ/ペカン**に加え、2027 年は新たに**アーモンド/ジンジャー/スペキュロス/ブラックセサミ**の 4 種を加えた新作「ギャレ オ スペシャル 8 個入」が登場。さらに、「マンディアン スペシャル 8 枚入」、「２種類のガトーショコラ」を新たにラインナップします。

ナッツやドライフルーツ、スパイスなど素材本来の味わいを生かし、ベルギーの伝統にアジアで培った感性を融合させるローラン・ジェルボーならではのショコラを、全国の百貨店バレンタイン催事およびオンラインで展開します。

Laurent Gerbaud
CHOCOLATIER - BRUXELLES

2027 年注目の新作「ギャレ オ スペシャル 8 個入」



ギャレ オ スペシャル 8 個入【NEW】
価格：6,048 円

「ギャレ オ」（Gare aux flavors）は、**バター・香料・保存料・合成着色料を使用せず、ナッツ本来の香ばしさとカカオの深い風味を生かした**シリーズです。その名には、予想外の素材やフレーバーの組み合わせによる「びっくり！」「驚き！」という意味が込められています。

日本限定フレーバーとして展開してきた**ピスタチオ/ペカン**に加え、2027 年は**アーモンド/ジンジャー/スペキュロス/ブラックセサミ**の 4 種が新たに登場します。

新たに加わる 4 種には、アーモンドやジンジャー、ベルギーの伝統的な焼菓子スペキュロス、黒ごまなど、それぞれ異なる香りや食感を持つ素材を使用。素材そのものの個性を大切にするローラン・ジェルボーらしい、多彩な味わいを楽しめる日本限定フレーバーです。



アーモンド：香ばしくキャラメリゼしたスペイン産アーモンドを贅沢に使用。アーモンドの豊かな風味を存分に楽しめるプラリネ。
ジンジャー：キャンディージンジャーを贅沢に使用。ジンジャーの風味が際立つ、個性豊かなプラリネ。
スペキュロス：ブリュッセルの焼菓子店「メゾンダントワ」のスペキュロスを贅沢に使用。シナモン、ナツメグ、クローブなどのスパイスが香る、ベルギーらしさを楽しめるプラリネ。
ブラックセサミ：ベルギー産の黒ごまを贅沢に使用。黒ごまの濃厚な風味と、柔らかくなめらかな食感を楽しめるプラリネ。

希少な「ニカリソカカオ」を使用した「マンディアン スペシャル」



マンディアン スペシャル 8 枚入【NEW】
価格：5,184 円

ニカラグア北部で育まれた、果実を思わせる芳醇な風味が特徴の希少な「ニカリソカカオ」を全 8 枚に使用したマンディアンアソートです。
2027 年は、**カシスミルク/アーモンドミルク/カシスダーク/アーモンドダーク**の 4 枚を新たにラインナップ。ラトビア産ドライカシスの凝縮した果実味と、ギリシャ産ローストアーモンドの豊かな香りと食感を、それぞれミルクとダークで楽しめます。

甘さを抑えたハイカカオ仕立てで、素材の個性とカカオそのものの風味をしっかりと味わえる一箱です。

２種類のガトーショコラも新登場



2027 年は、ショコラに加えて 2 種類のガトーショコラを数量限定で販売します。ローラン・ジェルボーが大切にする、素材そのものの味わいを楽しむというブランドの考え方に沿って、個性の異なる 2 種類をラインナップします。

ガトーショコラ ポム・ノワゼット【NEW】
価格：4,968 円
ベルギーチョコレートに、ヘーゼルナッツとりんごを組み合わせたガトーショコラ。ナッツと果実を組み合わせた味わいが特徴です。

ガトーショコラ オランジェ【NEW】
価格：4,536 円
ベルギーチョコレートに、オレンジとオレンジピールを組み合わせたガトーショコラ。チョコレートと柑橘の組み合わせを楽しめます。

一部店舗限定の「ギャレ オ」が登場

2027 年は、一部店舗限定・数量限定のフレーバーとして、**ポップコーン / パンプキン / サンフラワー / ピーナッツ**の 4 種類を展開します。それぞれ異なる素材の香ばしさや食感を生かした、個性豊かなプラリネです。

ポップコーン：カリッと仕上げて細かく砕いたベルギー産とうもろこしをトッピング。とうもろこしにヘーゼルナッツのコクと塩味を合わせたプラリネ。
パンプキン：キャラメリゼしたベルギー産かぼちゃの種をトッピング。香ばしさとアーモンドのまろやかなコクを楽しめるプラリネ。
サンフラワー：キャラメリゼしたベルギー産ひまわりの種をトッピング。ヘーゼルナッツのまろやかなコクと、ひまわりの種の風味を生かしたプラリネ。
ピーナッツ：ローストして塩味をきかせたベルギー産ピーナッツをトッピング。香ばしいピーナッツとチョコレートのコクが調和するプラリ

ネ。
※販売店舗・販売期間などの詳細は、情報公開が可能になり次第お知らせします。

6 粒で楽しむ、ローラン・ジェルボーの「プラリネアソート 6 個入」



プラリネアソート 6 個入
価格：3,780 円
左から、アーモンド、バックウィート、ピスタチオ、セサミ、ジンジャー、スペキュロス、

ナッツなどの素材を生かしたプラリネを詰め合わせた 6 個入りのアソート。素材そのものを尊重し、それぞれの持ち味を引き出す Laurent Gerbaud（ローラン・ジェルボー）のショコラづくりを楽しめる一箱です。

販売概要

商品ラインナップ：全 11 商品
プラリネアソート 4 個入 / プラリネアソート 6 個入 / セレクション 8 個入 / セレクション 12 個入 / ジェルボースペシャル 16 個入 / ギャレ オ フリュイ セック 4 個入 / ギャレ オ スペシャル 8 個入 / マンディアン 4 枚入 / マンディアン スペシャル 8 枚入 / ガトーショコラ ポム・ノワゼット / ガトーショコラ オランジェ

発売時期：2027 年 1 月中旬より順次
販売場所：公式 HP オンラインショップ / 全国の百貨店バレンタイン催事 / 他

全国の百貨店バレンタイン催事で順次販売するほか、オンラインでの販売も予定しています。
※販売店舗、各店舗の販売期間、オンライン販売開始日などの詳細は、決定次第お知らせします。
※一部商品は数量限定のため、なくなり次第終了となる場合があります。

Laurent Gerbaud（ローラン・ジェルボー）について



ベルギー・ブリュッセルを拠点に活動するショコラティエ。2009 年に自身のブランド「Laurent Gerbaud」を立ち上げました。

現在のショコラづくりの原点となったのは、アジアを旅した経験です。旅を通じて出会った食文化や素材から影響を受け、**ベルギーの伝統にアジアで培った感性を融合**。ナッツやドライフルーツ、スパイスなど、**素材そのものを尊重し、その持ち味を最大限に引き出すこと**を大切にしています。

砂糖や添加物に頼りすぎず、カカオとさまざまな素材を組み合わせ、甘味/酸味/苦味/塩味/うま味のバランスを追求した独自のショコラづくりが特徴です。

2021 年、Gault&Millau「Chocolatier of the Year 2021 – Brussels」に選出されました。





日本公式 HP：https://www.laurent-gerbaud.jp/
日本公式 Instagram：@laurent_gerbaud_r.inc

@LAURENT_GERBAUD_R.INC

株式会社アールについて

株式会社アールは、スーパーマーケット向けシステムの開発・提供を手がけ、創業 29 年を迎える企業です。
2025 年より新規事業としてチョコレート事業をスタートし、ベルギーを拠点に活躍する 3 名のショコラティエと直接契約。日本総代理店として、商品の輸入・販売・プロモーションを展開しています。
ショコラティエ 3 名はいずれも、世界的なレストラン・グルメガイド「Gault&Millau（ゴ・エ・ミヨ）」の「Chocolatier of the Year」選出歴を持つショコラティエです。ベルギーで培われたそれぞれの技術や個性、ブランドストーリーとともに、その魅力を日本のお客様へ届けています。

＜お問い合わせ先＞
株式会社アール
〒110-0015
東京都台東区東上野 1 丁目 2-13
カーニープレイス新御徒町 5 階
TEL：03-5812-0618
E-mail：r_newbiz@eighteen.co.jp