【Darcis（ダルシー）】

日本初上陸の新商品が登場！2027 年バレンタインコレクションを発売 ～ジャン＝フィリップ・ダルシーの来日も予定～

産地別カカオを楽しめる 5 種類のタブレットなど、全 17 商品を 2027 年 1 月中旬より発売

カカオ豆の選定から製造まで一貫して携わり、産地ごとに異なるカカオの個性を追求するベルギー・ヴェルヴィエのショコラティエ Jean-Philippe Darcis（ジャン＝フィリップ・ダルシー）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。

2027 年は、**「ダルシー アラカルト 7 個入」「キュイエール ノワール」「キュイエール レ」**に加え、**エクアドル/カメルーン/コロンビア/ペルー/マダガスカル**の 5 つの産地のカカオを使用したタブレットが日本初上陸します。

カカオの産地や生産者まで見つめ、Bean to Bar を通じてカカオそのものの個性を引き出すダルシーならではのショコラを、全 17 商品展開します。さらに、2027 年のバレンタインシーズンには、ジャン＝フィリップ・ダルシーの来日も予定しています。
※来日日程、登場店舗、イベント内容などの詳細は、情報公開が可能になり次第お知らせします。

5 つの産地のカカオを味わう「タブレット 72%」が日本初上陸

2027 年は、エクアドル/カメルーン/コロンビア/ペルー/マダガスカルの 5 つの産地のカカオを使用した、カカオ分 72%のタブレットが日本初上陸します。
同じカカオ分 72%でありながら、産地によって異なる香りや酸味、風味を楽しめる 5 種類。カカオの産地ごとの個性を食べ比べできるラインナップです。



価格：各 2,916 円

エクアドル： ハチミツやデーツを思わせるほのかな香り。バランスが良く、比較的マイルドな味わい。
カメルーン： 新鮮な植物や青バナナを思わせる香り。酸味とほのかな渋みが調和した味わい。
コロンビア： ミネラル感のある香りと濃厚なカカオの風味。なめらかさと力強さを兼ね備えた味わい。
ペルー： シナモンやクローブを思わせる、ウッディでスパイシーな香り。上品な口当たりと軽やかな味わい。
マダガスカル： パッションフルーツやマンゴーを思わせるフルーティーな香り。リコリスを思わせるハーブ感とスパイシーな香りが特徴。

日本初上陸「ダルシー アラカルト 7 個入」

2027 年に新たに登場する**マンディアン ノワール / マンディアン レ / オランジェット / シトロネット**に、**アムール**を加えた全 7 個を詰め合わせた、日本初上陸のアソートです。

オランジェットは砂糖漬けした**オレンジの果肉**をダークチョコレートで、シトロネットは砂糖漬けした**レモンの果肉**をミルクチョコレートでコーティングしています。



ダルシー アラカルト 7 個入【NEW】
価格：3,456 円

「キュイエール」2 種類も日本初上陸



キュイエール ノワール【NEW】、キュイエール レ【NEW】
価格：各 1,080 円

2027 年、新たに日本で展開する「キュイエール」2 種類。
キュイエール ノワール、キュイエール レ： ホットミルクにカカオの豊かな香りが広がる贅沢なチョコレート

ダルシーのショコラづくりを一箱で楽しむ「コフレ ド ダルシー 6 個入」



コフレ ド ダルシー6 個入
価格：3,240 円

ダルシーのショコラづくりを楽しめる 6 粒入りのアソート。
カカオと素材それぞれの個性を生かしたショコラを詰め合わせ、ブランドを初めて手に取る方にもおすすめの一箱です。

［ラインナップ］左上から、バイラ、スプリーム、ヴァイオレッタ、スペキュロス、リマ、プラリネ ランシェンヌ レ

販売概要

商品ラインナップ：全 17 商品
コフレ ド ダルシー 4 個入 / コフレ ド ダルシー 6 個入 / コフレ ド ダルシー 9 個入 / ヴェルヴィエ・セレクション 16 個入 / ヴェルヴィエ・セレクション 24 個入 / ギモーヴ コレクション 4 個入 / トリュフ デュオ 4 個入 / ガナッシュ セレクション 6 個入 / ベルジャン 2 個入 / ダルシー アラカルト 7 個入 / キュイエール ノワール / キュイエール レ / タブレット ペルー72% / タブレット エクアドル 72% / タブレット コロンビア 72% / タブレット マダガスカル 72% / タブレット カメルーン 72%

発売時期：2027 年 1 月中旬より
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。





Jean-Philippe Darcis（ジャン＝フィリップ・ダルシー）について



ベルギー・ヴェルヴィエを拠点に活動するショコラティエ。

カカオ豆そのものと向き合い、**豆の選定から製造まで一貫して携わる「Bean to Bar」**を通じて、産地ごとに異なるカカオ本来の個性を引き出すショコラづくりを追求しています。

2016 年にはベルギー・ヴェルヴィエに自社工場「La Chocolaterie」を開設。カカオの産地や生産者にも目を向け、生産者との公正な取引やトレーサビリティにも向き合いながら、カカオそのものを起点としたショコラづくりを続けています。

2001 年には Trophée Prosper Montagné（プロスペール・モンタニェ）を受賞し、同年、「Ambassadeur du Chocolat Belge（ベルギーチョコレート大使）」の称号を終身授与。さらに、Gault&Millau「Chocolatier of the Year 2026 – Wallonia」に選出されています。

日本公式 HP：https://www.darcis.jp/







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