



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

<PRESS RELEASE>

2017.3.17

ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

～ ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店 1周年記念 ～
軽やかなシャンティーをたっぷり絞った見た目も華やかなタルト

「タルト ショコラ ヴルデー」

2017年3月18日(土)～4月23日(日)までの期間限定発売



1977年創業、今年で40周年を迎えるラ・メゾン・デュ・ショコラ（東京・渋谷区）は、見た目も華やかな「タルト ショコラ ヴルデー」をニュウマン新宿店の1周年を記念し、2017年3月18日(土)～4月23日(日)までラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店限定で販売します。

「タルト ショコラ ヴルデー」は、昨年3月25日にオープンしたニュウマン新宿店の1周年を記念し、当社のシェフ・パティシエ・ショコラティエでM.O.F.職人（フランス国家最優秀職人章）であるニコラ・クロワゾーが考案したタルト。ザクザクとした重めのタルト生地の中には、濃厚なガナッシュ、その上にふんわり軽やかなショコラシャンティークリームをたっぷり絞りました。リッチで濃厚なガナッシュと軽やかなシャンティーの2種のマリアージュに加え、タルトとクリームの食感のコントラストをお楽しみいただける一品に仕上げています。

<販売商品>

商品名：タルト ショコラ ヴルデー

発売期間：2017年3月18日(土)～4月23日(日)

本体価格：680円（税込：734円）

販売：ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店限定発売



【報道関係者のお問合せ先】

広報担当 株式会社サニーサイドアップ 担当：加藤・杉谷・三沢

加藤携帯（070-3115-6803） TEL：03-6984-3200 E-mail：lmdc_pr@ssu.co.jp

【法人のお客様のお問合せ】

法人営業部 お問合せ窓口 TEL：03-6415-3567 E-mail：corporate.jp@laisonduchocolat.com

■ 取扱い店舗について

<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店</p>  <p>〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 1階 TEL:03-3201-6006 営業時間：11:00～20:00 (サロン ラストオーダー 19:30) 店休日：年中無休 (12/31-1/3 除く)</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 青山店</p>  <p>〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-8 TEL:03-3499-2168 営業時間：12:00～20:00 (サロン ラストオーダー 19:30) 店休日：年中無休 (12/31-1/3 除く)</p>
<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 松屋銀座店</p>  <p>〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座 1階 TEL:03-3562-7707 営業時間：10:00～20:00 (サロン ラストオーダー 19:30) 店休日：松屋銀座に準ずる</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 六本木ヒルズ店</p>  <p>〒106-6108 東京都港区六本木 6 -10-1 六本木ヒルズWESTウオーク 2階 TEL:03-3478-7530 営業時間：11:00～21:00 (サロン ラストオーダー 20:30) 店休日：六本木ヒルズに準ずる</p>
<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店</p>  <p>〒160-0022 東京都新宿区新宿 4-1-6 ニュウマン新宿 2階 TEL: 03-6457-7596 営業時間：11:00～22:00 店休日：ニュウマン新宿店に準ずる</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 新宿小田急店 (2016年10月5日オープン)</p>  <p>〒160-8001 東京都新宿区西新宿 1-1-3 小田急百貨店新宿店本館地下 2階 TEL: 03-6279-0626 営業時間：10:00～20:30 (※日・祝は20:00) 店休日：小田急百貨店新宿店に準ずる</p>
<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店</p>  <p>〒530-8350 大阪府大阪市北区角田 町 8-7 阪急うめだ本店地下 1階 TEL:06-6313-1598 営業時間：日～木：10:00-20:00 金～土：10:00-21:00 店休日：阪急うめだ店に準ずる</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 大阪タカシマヤ店</p>  <p>〒542-8510 大阪府大阪市中央区 難波 5-1-5 大阪タカシマヤ地下 1階 TEL: 06-6632-9514 営業時間：10:00～20:00 店休日：大阪タカシマヤに準ずる</p>

■ オンラインブティック：www.lamaisonduchocolat.co.jp



@ラ・メゾン・デュ・ショコラ



@LAMAISONDUCHOCOLAT_JP

<ラ・メゾン・デュ・ショコラについて>

1977年創業のショコラ専門店。2012年からシェフ・パティシエ・ショコラティエにM.O.F.職人ニコラ・クワゾーが就任し、クリエイティブでアーティスティックなショコラを追求し続けています。ラ・メゾン・デュ・ショコラのチョコレートは、すべて熟練の職人によってパリのアトリエで手作りされています。個々のチョコレートのテーマに合わせて選び抜いた最高品質のカカオを使用。チョコレート自身が持つ個性と特徴が存分に引き出された絶妙のバランスに生み出されます。最初のひと口から口の中で溶ける最後の瞬間まで完璧な味わいと独創的なバランスが楽しめるクリエーション、それがラ・メゾン・デュ・ショコラが誇る伝統と技術の結晶です。