

<PRESS RELEASE>

2017.10.12
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

華やかなお祝いムードを盛り上げる、濃厚なカカオの味わいの

クリスマス ケーキ コレクション

2017年11月中旬よりラ・メゾン・デュ・ショコラ各店舗で順次ご予約受付開始



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、クリスマスに華やかに演出するクリスマスケーキ全4種を、2017年12月23日（金）～25日（月）までの期間限定で販売いたします。

荘厳とした雰囲気「ビュッシュ ドゥ ノエル カラカス」は、アーモンドとチョコレートの生地、濃厚なチョコレートクリームやサクサクしたクッキー、滑らかなムースを重ねたクラシカルなクリスマスケーキに、2017年のクリスマスコレクションのテーマであるエトワール（星）をかたどったデコレーションで仕上げました。チョコレートを心ゆくまで楽しみたい方、また伝統的なビュッシュ型のケーキを味わいたい方におすすめです。

「エトワール ロゼ」は、「ビュッシュ ドゥ ノエル カラカス」同様に星型のデコレーションを施したチョコレートケーキです。シャンパーニュ風味のサバイオンムースと濃厚なチョコレートムース、フランボワーズのジュレが響きあう大人の味をお楽しみください。また、ブルボンバニラ風味のクレーム・ブリュレにダークチョコレートムースを重ねた、美しいドーム型の「エトワール フィラント」も松屋銀座店限定でご用意いたします。

しっとりとしたチョコレート生地と赤い果実のノートが際立つムース オ ショコラに、艶やかなグラサージュが大人の輝きを添える「サパン ドゥ ノエル」は、百貨店・カタログ限定でご購入いただけます。

星の瞬く一夜のように艶やかで美しいショコラのケーキで、五感の喜ぶとびきりのクリスマスをお過ごしください。

【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：伊東・服部・三沢
伊東携帯（070-3115-6481） TEL：03-6894-3200 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@lamaisonduchocolat.com

<販売商品>

種類：4種（内1種は百貨店・カタログ限定商品）

予約期間：2017年11月16日（木）～12月15日（金）

※梅田阪急店は10/14（土）～12/20（水）、新宿小田急店は10/14（土）～12/17（日）、

ニューマン新宿店はエトワール ロゼのみ11/1（水）～12/17（日）、

松屋銀座店はエトワール フィラントのみ10/4（水）～12/15（金）

お渡し期間：2017年12月22日（金）～12月25日（月）

※新宿小田急店は12/23（土）～12/24（日）、松屋銀座店は12/23（土）～12/25（月）

1	<p>商品名：ビュッシュ ドゥ ノエル カラカス</p> <p>・ 本体価格：5,500円（税込：5,940円） サイズ：13×7.8×7.8cm 取扱い店舗：全8店舗</p> <p>アーモンドとチョコレートの生地、濃厚なチョコレートクリームやサクサクとしたクッキー、チョコレートムースを重ねて艶やかなグラサージュで仕上げたクラシカルなチョコレートケーキ。</p>	
2	<p>商品名：エトワール ロゼ</p> <p>・ 本体価格：5,500円（税込：5,940円） サイズ：10.5×16×3.5cm 取扱い店舗：全8店舗</p> <p>アーモンドとチョコレート風味の生地、シャンパーニュ風味のサバイヨンムース、濃厚なチョコレートムース、フランボワーズのジュレを重ねて艶やかなグラサージュで仕上げた大人のチョコレートケーキ。</p>	
3	<p>商品名：エトワール フィラント</p> <p>・ 本体価格：4,100円（税込：4,428円） サイズ：直径約12.5cm 取扱い店舗：松屋銀座店限定</p> <p>アーモンド&ヘーゼルナッツの生地、ブルボンバニラ風味のクレーム・ブリュレとダークチョコレートムースを重ね、艶やかなグラサージュで仕上げたドーム型のチョコレートケーキ。</p>	
4	<p>商品名：サパンドゥ ノエル</p> <p>本体価格：6,000円（税込：6,480円） サイズ：10.5×16×3.5cm 取扱い店舗：百貨店・カタログ限定</p> <p>しっとりとしたチョコレート生地、赤い果実のノートの際立つムース オ ショコラに、パリパリとした食感の薄くデリケートなチョコレートを重ね、艶やかなグラサージュで仕上げたチョコレートケーキ。</p>	


<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・クロワゾーが就任し、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十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。

■取扱い店舗について

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店 〒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	ラ・メゾン・デュ・ショコラ 青山店 〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-8 TEL:03-3499-2168
ラ・メゾン・デュ・ショコラ 松屋銀座店 〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座地下 1階 TEL:03-3562-7707	ラ・メゾン・デュ・ショコラ 六本木ヒルズ店 〒106-6108 東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズウエストウオーク 2階 TEL:03-3478-7530
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店 〒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	ラ・メゾン・デュ・ショコラ 新宿小田急店 〒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
ラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店 〒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	ラ・メゾン・デュ・ショコラ 大阪タカシマヤ店 〒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

■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