

PRESS RELEASE

2017.10

ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

パリの庭園のロマンティックな夢散歩へと誘う
2018年バレンタインコレクション

「ジャルダン パリジャン」

1977年創業、今年で40周年を迎えるラ・メゾン・デュ・ショコラは、驚きや発見の詰まったパリの庭園を巡るロマンティックな散策をテーマにしたバレンタインコレクション「ジャルダン パリジャン」を2018年1月中旬よりラ・メゾン・デュ・ショコラ 各店舗にて販売します。

「ジャルダン パリジャン」は、パリの生活に欠かせない存在である庭園をテーマに、散策を通して感じられる香りや味わいをショコラで表現した4種の新作レシピを詰合せた3サイズ展開のギフトボックスです。オレンジやレモン、マンゴー、ジャスミン、リンデンなどフルーツやハーブとショコラとの絶妙な組合せで表したロマンティックな夢散歩。ニコラ・クロワゾーが誘うパリの庭園の香りや味わいの旅には、ロマンティックで、美味しい感動のあらゆる瞬間の輝きが封じ込められています。

【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・加藤・杉谷・服部・三沢 伊東携帯(070-3115-6481)

TEL:03-6894-3200 E-mail:lmdc_pr@ssu.co.jp

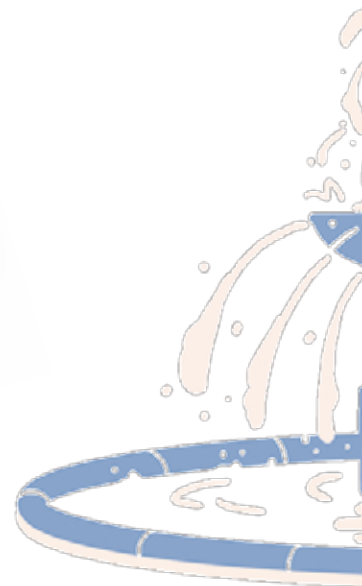


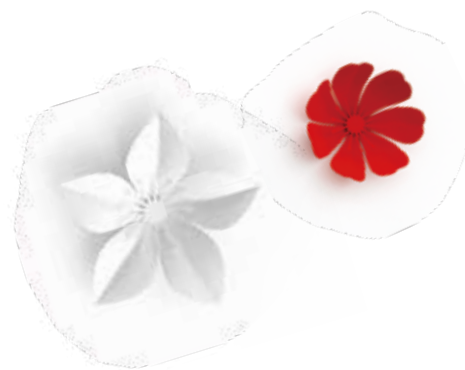


FLÂNERIE PARISIENNE

ニコラ・クロワゾーは、チョコレートを通して世界を見るという彼らしい一風変わった方法で、パリでの散策を披露します。パリが見せる、心をなごませるようなシックな姿。ニコラは気の向くまま、樹々や花々の植えられた散歩道を歩き、池や泉を巡ります。菩提樹の並木もあれば、公園のオレンジ園もあります。バレンタインデーはきっと優しい一日になるでしょう。まるで恋人たちの愛の夢をかいま見て、それを形にしたようです。あらゆる瞬間の輝きがそこに封じ込められています。パリが夢に思い描き始める甘美な印象の数々。様々な香りや味わいの中で、会話に花が咲きます。のんきで、軽やかで、奔放。

いつものパリに変わりはありません、ただ、チョコレートを通した夢を見ているのです。



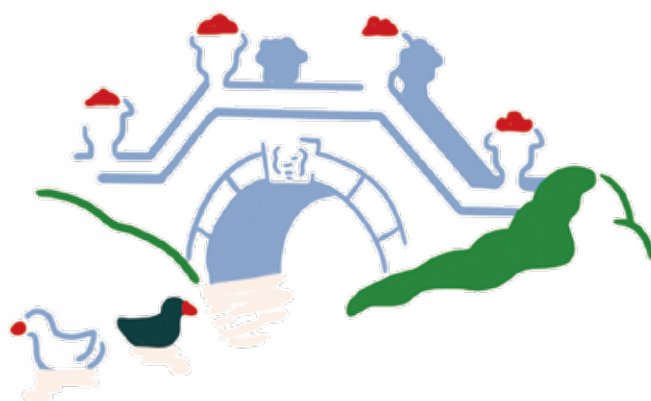


KIM ROSELIER

キム・ロズリエ

ラ・メゾン・デュ・ショコラが、バレンタインコレクションを彩るパッケージデザインに選んだのは、キム・ロズリエの色鮮やかな水彩画の筆致です。巧みな色使いで知られるキム・ロズリエは、デッサンを得意とするグラフィックデザイナーで、主に現代的で詩的なアプローチによる絵画作品の制作を行っています。

そのイラストから感じられる優雅さには、ニコラ・クワゾーがバリのあちこちの公園で繰り広げる、バリのシックさを象徴するような純真で夢見がちな散歩のエッセンスが的確に表現されています。





ORANGERAIE

オランジュレ

チョコレートと相性ぴったりの取り合わせのオレンジとブラッドオレンジのデュオを使ったこのダークガナッシュは、これ以上ないほどの繊細な味わいのニュアンスの中で、柑橘類の究極のエッセンスを堪能させてくれます。ピール入り果汁の鮮烈で爽やかではじけるようなノートが、強烈なデュオの洗練された味わいを浮かび上がらせます。



JASMIN FRUITÉ

ジャスマン フリュイテ

ほんのりバニラが香る甘いマンゴーのジュレ。そのフルーティで控え目なトーンが、白いジャスミンの花の繊細な残り香に陰翳を添えます。ミルクガナッシュに包まれたフルーツと香り高い花はひとつに溶け合い、花とキャラメルノートがフィナーレを奏でます。



MIEL DE TILLEUL CITRONNÉ

ミエル ドゥ ティユール シトロネ

ミルクチョコレートの柔らかなアタックに続いて、花に彩られたパリの菩提樹並木の木陰のようなハーブの味わいが口の中を満たします。爽やかなレモンの果汁がハーブの味わいを遠のかせると、クリーミーなハチミツのノートが現れます。

MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



GINGEMBRE ZESTÉ

ジャンジャンブル ゼステ

短いシーンの連続の中に捉えられたパリのエネルギーギッシュな力が、気力をいっぱいにみなぎらせてくれます。キャラメリゼしたナッツがアクセントを刻むアーモンドのダークブラリネの中で、ジンジャーとレモンが交錯します。スパイシーでピリッとしたジンジャーの刺激とレモンの酸味ががせめぎあう、ドキドキさせる美味しさはクセになります。





COLLECTION “ JARDINS PARISIENS ”



ジャルダン パリジャン

1月中旬発売予定

4粒入 本体価格 2,025円

9粒入 本体価格 3,250円

16粒入 本体価格 5,000円

〈オランジュレ〉

生き生きとしたノートのオレンジとブラッドオレンジ風味のダークガナッシュ

〈ジャスマン フリュイテ〉

バニラ風味のマンゴーのジュレとジャスマンの香るミルクガナッシュのデュオ

〈ミエル ドゥ ティユール シトロネ〉

爽やかなリンデンとレモンの香るまるやかな甘いノートのミルクガナッシュ

〈ジャンジャンブル ゼステ〉

レモンとスパイスなジンジャー風味のダークブラリネ

【ラ・メゾン・デュ・ショコラ店舗】

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 六本木ヒルズウェストウォーク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



【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

【オンラインブティック】

www.laisonduchocolat.co.jp



@ラ・メゾン・デュ・ショコラ



@LAMAISONDUCHOCOLAT_JP

