

<PRESS RELEASE>

2017.12.26  
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

定番の人気エクレールが華やかなデコレーションになり新登場

# 「エクレール」

2018年1月1日（月）より販売開始



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、華やかなデコレーションで生まれ変わったエクレール3種を、ラ・メゾン・デュ・ショコラ全8店舗にて2018年1月1日（月）より販売いたします。

外側はカリッ、内側はモチットしたラ・メゾン・デュ・ショコラの特徴的なシュー生地の中に、濃厚なクリームをたっぷり入れた人気の定番商品「エクレール」。一口かじれば、シュー生地の食感と上品なクリームの味が口いっぱい広がります。

ガナッシュを混ぜ込んだ濃厚なチョコレートクリーム入りの「エクレール ショコラ」には、艶やかなグラサージュの上にゴールドのパールショコラとリーフ型ショコラを飾りました。香ばしいキャラメル風味のクリームをたっぷり入れた「エクレール キャラメル」には、オレンジ色のグラニュー糖をまぶしたミルクチョコレートと、ゴールドのパールショコラをデコレーション。そして、「エクレール カフェ」は、高級ハワイコナコーヒーで風味づけした、コーヒー風味のチョコレートクリームの新レシピで登場です。繊細なコーヒー風味のチョコレートクリームをたっぷり詰め、カカオニブを散らしたスティック状のチョコレートと、ゴールドパウダーで色づけしたブロンドチョコレートでデコレーションし味わいと装いを一新いたしました。

従来のエクレールの美味しさそのままに、より華やかに生まれ変わったエクレールをこの機会に是非ご堪能ください。

## <販売商品>

商品名：エクレール（エクレール ショコラ、エクレール キャラメル、エクレール カフェ）

販売期間：2018年1月1日（月）～ ※六本木ヒルズ店のみ1月1日（月）より営業

本体価格：650円（税込：702円）

販売：ラ・メゾン・デュ・ショコラ 全8店舗

---

## 【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@laisonduchocolat.com](mailto:corporate.jp@laisonduchocolat.com)

## ■店舗について

<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店</b> 〒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	<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 青山店</b> 〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-8 TEL:03-3499-2168
<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 松屋銀座店</b> 〒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	<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 六本木ヒルズ店</b> 〒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
<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店</b> 〒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	<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 新宿小田急店</b> 〒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
<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店</b> 〒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	<b>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 大阪タカシマヤ店</b> 〒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](http://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。