

<PRESS RELEASE>

2017.12.26
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

アーモンドクリームを混ぜたガナッシュをパイ生地に詰めた

「ガレット デ ロワ アリュール ショコラ」

2017年12月26日（火）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、アーモンドクリームを混ぜた、軽やかでとろけるようなガナッシュをパイ生地に詰め、こんがりサクサクに焼き上げた「ガレット デ ロワ アリュール ショコラ」を2018年1月4日（木）～1月21日（日）までの期間限定で、ラ・メゾン・デュ・ショコラ全8店舗にて販売いたします。

「ガレット デ ロワ アリュール ショコラ」は、伝統的なガレットに用いられるアーモンドクリームを、メゾンの象徴といえるダークガナッシュに混ぜたクリームを包み込み、こんがり焼き上げたガレットです。滑らかで軽やかな味わいのガナッシュと、サクサクとしたパイの香ばしい風味とともに、フェーブを巡っての新年の運試しをぜひご家族やご友人とお楽しみください。

<販売商品>

商品名：ガレット デ ロワ アリュール ショコラ

予約期間：2017年12月26日（火）～

お渡し期間：2018年1月4日（木）～1月21日（日）

本体価格：3,500円（税込：3,780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

■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

■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。