

<PRESS RELEASE>

2017.12.27
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

カカオニブで香りづけしたショコラブランベースのバニラクリーム入り

「エクレール バニーユ」

2018年1月24日（水）よりラ・メゾン・デュ・ショコラ 阪急うめだ本店限定販売



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、真っ白なデコレーションをほどこした純白のエクレア「エクレール バニーユ」を2018年1月24日（水）～2月14日（水）までの期間、ラ・メゾン・デュ・ショコラ、阪急うめだ本店のバレンタイン催事会場にて限定販売いたします。

エクレール バニーユは、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、カカオニブで香りづけしたホワイトチョコレートベースのバニラクリームがたっぷり詰まったエクレールです。ホワイトチョコレートのグラサージュの上にサクサクとしたメレンゲのデコレーションで仕上げました。

繊細なバニラの香りと優しい甘さが口の中いっぱい広がる「エクレール バニーユ」を、この機会に是非お試しください。

<販売商品>

商品名：エクレール バニーユ

販売期間：2018年1月24日（水）～2月14日（水）

本体価格：700円（税込：756円）

販売：ラ・メゾン・デュ・ショコラ 阪急うめだ本店 店舗限定

【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

■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。チョコレート自身を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。