

<PRESS RELEASE>

2018.03.20
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

日本の春を象徴する“桜”をイメージした季節限定コレクション

「チェリー ブLOSSAM」

2018年3月下旬から各店舗にて発売



1977年創業、類まれなショコラのクリエイターであるラ・メゾン・デュ・ショコラ（東京・渋谷区）は、日本の春を象徴する“桜”をイメージしたコレクション「チェリー ブLOSSAM」を2018年3月下旬より、「エクレール チェリー ブLOSSAM」を2018年4月1日よりラ・メゾン・デュ・ショコラ各店舗にて季節限定で販売いたします。

「チェリー ブLOSSAM」は、桜緑茶風味の限定レシピと定番人気のボンボン・ドウ・ショコラ7種を詰合せた10粒入り。桜の描かれた上品なパールホワイトのボックスにピンクのリボンを掛けた季節限定商品です。

限定レシピの「テフルール ドゥ スリズィエ」は、当社のシェフ・パティシエ・ショコラティエでM.O.F.職人（フランスの国家最優秀職人章）であるニコラ・クロワゾーが、日本の春を象徴する“桜”をイメージして創り上げた、桜緑茶で風味付けしたダークガナッシュです。年に一度数日間だけ咲き誇り、その儚く可憐な美しさで人々を魅了する日本の春の象徴、“桜”。ニコラ・クロワゾーがその美しさをショコラで表現したダークガナッシュは、口に含むとどこか懐かしい桜のほのかな香りが口いっぱいに広がり桜を愛でる心のように優しく包み込みます。

また、同時期に桜の季節に合わせて発売される「エクレール チェリー ブLOSSAM」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、桜フレーバーの緑茶とイチゴや赤スグリ、桑の実などのピュレで風味付けしたチョコレートクリーム入りのエクレール。ピンク色のグラサージュに桜の花びらを象ったチョコレートのデコレーションで春の気分を盛り上げます。ベリーの甘酸っぱさと桜緑茶の華やかな風味をお楽しみください。

【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@laisonduchocolat.com

<販売商品>

商 品 名 : チェリー ブLOSSAM
発 売 日 : 2018年3月下旬
本 体 価 格 : 3,700円 (税込 : 3,996円)
内 容 量 : 10粒入
フ レーバ ー : 8種 (下記で紹介)
※ 「テ フルール ドゥ スリズィエ」と「カラカス」は各2粒



<フレーバーのご紹介>

■ 限定レシピ



テ フルール ドゥ スリズィエ

桜緑茶で風味付したダークガナッシュ

■ 定番レシピ

1	Caracas カラカス	コクのあるプレーンダークガナッシュ
2	Andalousie アンダルシア	南仏産レモンを用いたダークガナッシュ
3	Akosombo アコソンボ	ガーナ産カカオの力強くスパイシーな味わいのプレーン ダークガナッシュ
4	Caramelo キャラメロ	キャラメル風味のミルクガナッシュ
5	Figro Lait フィガロ レ	香ばしいアーモンドとヘーゼルナッツのミルクプラリネ
6	Salvador サルバドール	フランス産フランボワーズ果肉のダークガナッシュ
7	Sylvia シルビア	プレーンなミルクガナッシュ

商 品 名 : エクレール チェリー ブLOSSAM
販 売 期 間 : 2018年4月1日 (日) ~4月30日 (月)
本 体 価 格 : 700円 (税込 : 756円)
販 売 : ラ・メゾン・デュ・ショコラ 全8店舗



■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WEST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

<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。