

<PRESS RELEASE>

2017.1.25
ラ・メゾン・デュ・ショコラ ジャパン株式会社

梅田阪急店限定 バレンタイン限定の日本初登場フレーバーのエクレール
「エクレール カクテル アプリコット」
2017年1月25日(水)～2月14日(火)までの期間限定発売



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、アプリコット&ローズマリー風味のジュレとチョコレートムースがたっぷり詰まったバレンタイン限定の日本初登場フレーバー「エクレール カクテル アプリコット」を2017年1月25日(水)～2月14日(火)までラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店限定で販売します。

「エクレール カクテル アプリコット」は、昨年12月にリニューアルし、店内に厨房を併設した店舗へと生まれ変わった梅田阪急店でのパティスリー販売再開を祝した第2弾です。外側はカリッ、内側はモチットとしたラ・メゾン・デュ・ショコラの特徴的なシュー生地、ガナッシュとホイップクリームを合わせた軽やかなチョコレートムースと、酸味の効いたアプリコットにローズマリーが爽やかに香るみずみずしいジュレを詰めたエクレールです。

<販売商品>

商品名：エクレール カクテル アプリコット

発売期間：2017年1月25日(水)～2月14日(火)

本体価格：700円(税込：756円)

販売：ラ・メゾン・デュ・ショコラ梅田阪急店限定発売



【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：加藤・杉谷・三沢

加藤携帯(070-3115-6803) TEL：03-6984-3200 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

■ 取扱い店舗について

<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店</p>  <p>〒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 営業時間：11:00～20:00 (サロン ラストオーダー 19:30) 店休日：年中無休 (12/31-1/3 除く)</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 青山店</p>  <p>〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-8 TEL:03-3499-2168 営業時間：12:00～20:00 (サロン ラストオーダー 19:30) 店休日：年中無休 (12/31-1/3 除く)</p>
<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 松屋銀座店</p>  <p>〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座 1階 TEL:03-3562-7707 営業時間：10:00～20:00 (サロン ラストオーダー 19:30) 店休日：松屋銀座に準ずる</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 六本木ヒルズ店</p>  <p>〒106-6108 東京都港区六本木 6 -10-1 六本木ヒルズウェストウ ーク 2階 TEL:03-3478-7530 営業時間：11:00～21:00 (サロン ラストオーダー 20:30) 店休日：六本木ヒルズに準ずる</p>
<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店</p>  <p>〒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 営業時間：11:00～22:00 店休日：ニュウマン新宿店に準ずる</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店</p>  <p>〒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 営業時間：日～木：10:00-20:00 金～土：10:00-21:00 店休日：阪急うめだ店に準ずる</p>
<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 大阪タカシマヤ店</p>  <p>〒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 営業時間：10:00～20:00 店休日：大阪タカシマヤに準ず る</p>	<p>ラ・メゾン・デュ・ショコラ 新宿小田急店 (2016年10月5日オープン)</p>  <p>〒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 営業時間：10:00～20:30 (※日・祝は 20:00) 店休日：小田急百貨店新宿店に準ずる</p>

■ オンラインブティック： www.lamaisonduchocolat.co.jp

 @ラ・メゾン・デュ・ショコラ

 @LMAISONDUCHOCOLAT_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ト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イション、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。