

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリーのショコラシーズン到来！ フランス 2 大ショコラブランドがこよなく愛す味わい豊かなカカオから 作られたこだわりショコラのスイーツ・パン・ドリンクが登場

リベルテは、職人の手により仕上げられたショコラ商品でつながる、大切な人とのおいしいひと時と、広がるしあわせな笑顔をお届けいたします。



フランスの上質な食材と日本の旬の味わいにこだわる「リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー」（以下、リベルテ）は、フランスの 2 大ショコラブランドの「ヴァローナ」と「カカオバリー®」のショコラを用いた、新作ケーキや焼菓子、パン、ドリンクをバレンタイン & ホワイトデーとなるハッピーショコラシーズンに合わせて 3 月 14 日（火）まで提供しています。

リベルテ 2023 バレンタイン&ホワイトデーギフトのテーマ



地域の皆さまに愛されるようなパンやスイーツの店 = リベルテとなるよう、上質な素材、職人が店内で丁寧に手作りした商品のみを提供することにこだわり、これまでリベルテでは東京・吉祥寺や京都・四条烏丸の地で、リベルテならではのぬくもりあるショコラギフトを毎年展開してきました。今年のハッピーショコラシーズンのテーマは、「ショコラでつながるおいしいひと時、広がるしあわせな笑顔」と題しました。自分へのご褒美時間や家族・恋人・友人と過ごす大切な時間が、リベルテのショコラシリーズの商品で心と心がつながるおいしいひと時となり、その空間が幸せな笑顔で広がっていただきたいと思います。日々の生活の中で、ここぞという特別な時間の中で、素材にこだわり職人が丁寧に仕上げた商品だからこそ、安心しておいしい幸せを感じていただけたら嬉しいです。

フランスの 2 大ショコラブランドを使用した理由

上質な素材にこだわり、フランスから直接粉を仕入れるなど、美味しい味わいをお届けするために工夫し続けるリベルテでは、今年のハッピーショコラシーズンにプレミアムショコラブランド「カカオバリー®」と世界のトップ・パティシエから愛される「ヴァローナ」が提供するこだわりのショコラを使用。どちらも世界でも名高いフランスのショコラブランドで、カカオにこだわりカカオを愛し、それぞれの持ち味をいかしたショコラにして展開されています。素材へのこだわりと本当に美味しい味わいをお客様に届けたいという想いはリベルテとも通じ、リベルテが創り出したい味わいを引き立ててくれると考え、今回使用させていただきました。手塩にかけて作り上げられたショコラが持つ、コク・香り・味わい・口触りなどを用いて、今年のリベルテのショコラシリーズをお楽しみいただけます。

ぜひ、この季節にしか味わえない特別なショコラシリーズの商品をお召し上がりください。

《リベルテのパティシエが届けるショコラスイーツ》 販売期間：～3月14日（火）（予定）

ショコラを用いて創り出されたケーキや焼菓子などのスイーツは見た目には華やかながら温かさを感じるものばかり。お子様から大人までみんなが楽しみ、ギフトにもピッタリな商品をご用意しました。



◆新作 ラピュセル ¥681（税込）◆



世界のトップ・パティシエたちから愛される「ヴァローナ」の濃厚な 3 種のショコラとココアに、バニラのような芳醇な香りのトンカ豆を組み合わせ、クルミやヘーゼルナッツがアクセントのムースケーキ「ラピュセル（LA PUCELLE）」。

3 種のショコラは、力強くもエレガントな苦さの極みと持続性のある香りのカカオ分 70%、カカオ特有の豊かな風味とアーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさを感じるカカオ分 66%、ナッツのような香ばしさとカカオテイストのバランスのよい風味のカカオ分 56%を使用。

きめ細やかで高カカオのショコラの奥深い味わいのムースとナッツの香ばしさ、しっとりしたビスキュイのハーモニーをお楽しみ下さい。

◆新作 カヌレ フランボワーズ / リニューアル カヌレ ショコラ 各¥400（税込）◆



「カヌレ フランボワーズ」(右)

人気のカヌレシリーズにピンク色にコーティングされたフランボワーズ風味のカヌレが新登場。バターのコクと甘酸っぱいフランボワーズの風味が口に広がる「カヌレ フランボワーズ」は、フランボワーズのシロップとオードヴィ（ブランデー）を入れ焼き上げました。カリッと香ばしい外側と、しっとりもちり優しい甘さの中の生地の食感をお楽しみいただけます。

「カヌレ ショコラ」(左)

カカオバリー®の 100%ピュアカカオフルーツから作られたショコラとフルーティでスパイシーな香りと力強い味わいのショコラを惜しみなく使用した、カリッともちりカヌレです。

ホワイトチョコをとろとろかけて、白と黒のコントラストが可愛い仕上がりのシーズン限定ヴァージョン。

《リベルテのブーランジェが届けるショコラパン》 販売期間：～3月14日（火）（予定）

朝・昼・夜問わず好きなシーンで味わう、ブーランジェが丁寧に丁寧に折り重ね焼き上げた人気のヴィエノワズリーや、少しずつ食べることで味わいの変化を楽しむショコラシュトレン、自慢のバゲット生地を用いて作るショコラパンなどをご用意しました。



◆期間限定 ショコラ シュトレン ¥3,780（税込）◆ ※箱付き



いちじくやレーズン等、8 種類のドライフルーツやナッツに合わせ、ブランデーや赤・白ワインなど洋酒にじっくり漬け込み、カカオバリー®のショコラと自家製ルヴァン入りの生地に練り込み焼き上げ、さらにチョコレートとココアでコーティングした大人のバレンタイン限定のシュトレンです。

◆**期間限定 ショコラ オランジュ ¥594 (税込)** ◆ ※東京本店は土日限定



フランス直送の上質な粉の風味を活かした高加水の生地に、カカオバリー®のカカオ分 55%のショコラ、オレンジピールやクルミ、クランベリーなどを一緒に練り込み高温で焼き上げた、バレンタインに相応しいハードパンです。

◆**期間限定 パン オ ショコラ スペシャル ¥465 (税込)** ◆



ショコラ生地とのバイカラーが可愛い限定の「パン オ ショコラ」。最高級の AOP バターたっぷりクロワッサン生地とココア生地のサクサク食感と濃厚なコクを感じるカカオバリー®のバトンショコラの味わいが楽しめます。

《カフェタイムを彩るショコラドリンク》販売期間：各店～3月14日(火) (予定)

◆**期間限定 ホット チョコレート ¥715 (税込)** ◆



ヴァローナのカカオにミルクをブレンド、ほんのり香るオレンジがアクセントになった、この季節にぴったりの温かいチョコレートドリンクです。

東京本店 情報

- 店名：リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東京本店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 東京本店)
- 運営会社：株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所：東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-14-3
- TEL：0422-27-6593
- 営業時間：
1F 平日 10:00～19:30/土日祝 09:00～19:30
2F 平日 10:00～19:00/土日祝 09:00～19:00 (LO.18:30)
- 席数：2F カフェ 通常 約 60 席
- 定休日：無休
- HP・SNS 各種：
HP <https://www.libertejapon.com>
Facebook <https://www.facebook.com/LiberteJapon/>
Instagram <https://www.instagram.com/LiberteJapon/>

京都店 情報

- 店名：リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 京都店
(LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 京都店)
- 運営会社：株式会社 LIBERTE JAPON
- 住所：京都市中京区東洞院通六角下る御射山町 273
- TEL：075-366-4361
- 営業時間：
ショップ 9:00～19:00 カフェ 9:00～19:00 (LO.18:30)
- 席数：カフェ約 70 席
- 定休日：無休
- HP・SNS 各種：
HP <https://www.libertejapon.com/kyoto/>
Facebook <https://www.facebook.com/LiberteJapon/>
Instagram <https://www.instagram.com/libertejapon.kyoto/>

オンラインストア 情報

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/libertejapon2018/>

<本プレスリリースについての問い合わせ先>

株式会社 LIBERTE JAPON (リベルテ ジャポン)

メールアドレス: liberte@raysum.com TEL：03-5157-8570 担当：篠崎