

ショコラバームにショコラがけ！“まるでショコラテリーヌ”なバレンタインバームクーヘンが、ねんりん家に期間限定で登場！

1月12日(土)より「ねんりん家」全店で期間限定販売スタート

株式会社グレイプストーン(本社：東京都中央区銀座)が展開するバームクーヘンブランド「ねんりん家」<https://www.nenrinya.jp/>は、約1ヶ月だけのバレンタインシーズン限定品として、独自のチョコレートバームクーヘン『デ・ラ・ショコラ ギンザ』を、2019年1月12日(土)に新発売します。



●バレンタインシーズンだけ出会える、ねんりん家のスペシャルバームクーヘン。

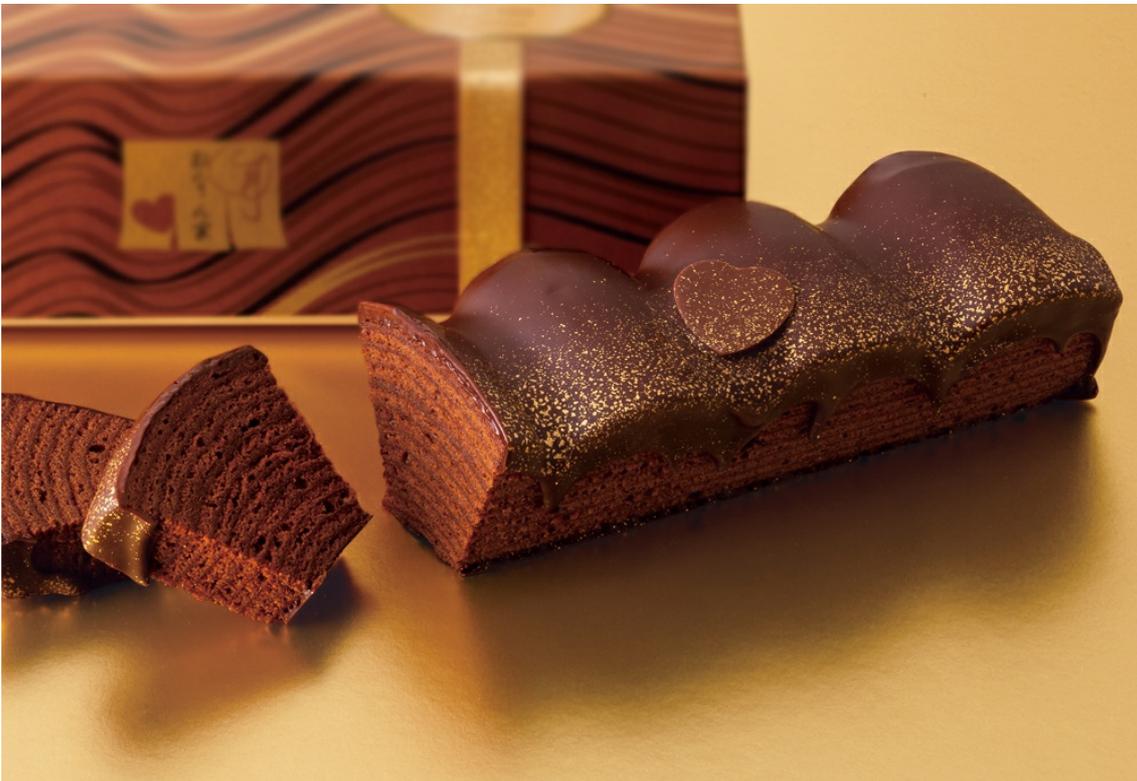
ずっしり重厚で濃密にとろける味わいは、まるで“バームクーヘンのショコラテリーヌ”。ラグジュアリーな街 銀座に本店を構える「ねんりん家」が、“ショコラの喜びに満たされる”をテーマに銀座クオリティで作り上げた、バレンタインシーズンにだけ味わえるスペシャルバームクーヘンが期間限定で登場です。

ゴールドの輝きにチョコレートの山並みを描いてリボンを結んだ 華やいだギフトボックスは、自分へのとおきのご褒美チョコはもちろん、贈って喜ばれる本格ギフトとしてもお楽しみいただけます。



●ねんりん家の誇るショコラバームに、コクが自慢の炭火ショコラを贅沢にとろりがけ

ボディは、ねんりん家が冬にだけ焼きあげる『マウントバーム ブラウニー』。一世紀に渡り受け継がれるスイス・フェルクリン社の「百年ココア」と、チョコレートの粹(すい)とも言える「カカオマス」を練り込み、長時間じっくり焼き上げた自慢の一品です。その上からさらに、炭火焙煎でカカオのリッチな旨味をひきだした「炭火ショコラ」をとろりがけ。仕上げにビターショコラの流麗なラインと、クリスピーなパールショコラで華やかにドレスアップしました。切り口から旨味があふれてくれるような“バームクーヘンのショコラテリーヌ”。ぜひ、ナイフで薄くスライスしてじっくりとお楽しみください。



●もっちり食感で味わう、名古屋だけの限定バージョンも登場

この『デ・ラ・ショコラ ギンザ』の醍醐味を、ねんりん家が10年かけて完成させたもっちり食感で味わえる、名古屋限定バージョンも登場します。2019年1月18日(金)ジェイアール名古屋タカシマヤ〈アムール・デュ・ショコラ〉会場のみ

で数量限定で販売されます。

■商品概要

【商品名】 デ・ラ・ショコラ ギンザ

【価格】 1,512円(本体価格1,400円)

【販売期間】 期間限定2019年1月12日(土)~2月18日(月)頃

【販売店】 ねんりん家各店(銀座本店・大丸東京店・西武池袋店・そごう横浜店・阪急うめだ店・JR 東京駅店・羽田空港第1ターミナルビル店・羽田空港第2ターミナルビル店)、ちいさなバームツリーJR品川駅店、京王新宿店 1Fエキサイティングスポット(1月31日(木)~2月14日(木))、博多阪急〈バレンタインチョコレート博覧会2019〉会場(2月1日(金)~2月14日(木))

※パッケージのカラーは、店舗や時期により異なる場合があります。

■関連商品

【商品名】 デ・ラ・ショコラ [名古屋限定バージョン※もっちり食感]

【価格】 1,512円(本体価格1,400円)

【販売期間】 期間限定2019年1月18日(金)~2月14日(木)

【販売店】 ジェイアール名古屋タカシマヤ〈アムール・デュ・ショコラ会場〉

■ねんりん家とは <https://www.nenrinya.jp/>

2007年誕生。真っ白なのれんが印象的な日本生まれのバームクーヘン専門店です。日本人の感性に響く味わいを追い求め、独創的な2つの食感のバームクーヘンを創りあげました。皮はカリッ、中は熟成の代表作"マウントバーム しっかり芽"。カステラのようにふっくらジューシーな"ストレートバーム やわらか芽"。永年の研究開発から生まれた無二のバームクーヘンの数々は、東京を代表する味わいとして高い評価を受けています。

お客様窓口 0120-886-660

株式会社グレープストーンのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25606