

ショコラティエが創る、パティスリー&カフェ「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」

平成最後のクリスマスを彩る、世界中から取り寄せたカカオを使用したご褒美ケーキ  
デリーモが贈る、最高のカカオを求めて旅をする「CHOCOLATRIP〜ショコラトリップ〜」

## 「クリスマスケーキ 2018」5種限定販売

2018年10月11日(木) より店頭・電話にて予約受付開始

<http://www.de-limmo.jp/>

株式会社ブロードエッジ・ファクトリー（本社：東京都渋谷区、代表取締役：丸岡栄之）が運営する「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」（以下「DEL'IMMO(デリーモ)」）は、10月11日（木）から12月20日（木）までの間、「CHOCOLATRIP〜ショコラトリップ〜」と題して世界中から集めたこだわりのカカオを使用した、クリスマスケーキ5種の予約販売を開始いたします。

「CHOCOLATRIP〜ショコラトリップ〜」では、バリやペルーなど世界各国のカカオ農家から取り寄せたカカオを使ったこだわりのショコラと、その相性を考えて選んだフルーツとのマリージュが楽しみいただけます。

バリ島のカカオ農園で見つけた最高のカカオを使用し、農園の方々のカカオへの情熱を味と装飾で再現した「BARI」、ペルー産カカオを使用して、ケーキ全体に第4のチョコレートと言われているブロンドチョコレートを贅沢に使用した「QUATRE FRAISE」※、濃厚なピスタチオの味を、ジャワ産のカカオで作ったショコラで更に濃厚さをプラスした「JAWA PISTACHE」、ビターなマダガスカル産カカオで作ったショコラとフランボワーズの甘酸っぱさが新しい「SOUVENIR ROUGE」、ホワイトチョコレートクリームに、たっぷりの国産イチゴがトッピングされた「FRAISE BLANC」の全5種類です。

平成最後のクリスマスには、世界各国から取り寄せたこだわりのカカオで作ったショコラと、厳選したフルーツとのマリージュが楽しめるDEL'IMMOのクリスマスケーキを、ぜひご堪能ください。

(※渋谷ヒカリエ ShinQs 店限定)



■ 予約受付期間:2018年10月11日(木) ~ 12月20日(木)

■ 受け渡し期間:2018年12月22日(土) ~ 12月25日(火)

※店頭・電話予約は12月20日(木) までにご来店いただき、お支払をお願いいたします。

※数量限定販売。無くなり次第終了となります。

※ご注文のキャンセル・変更はご遠慮いただいております。

## DEL'IMMO「クリスマスケーキ 2018 CHOCOLATRIP～ショコラトリップ～」概要

### ◇ BARI (バリ)

バリで見つけた最高のカカオと、マンゴー、ココナッツなどの南国のフルーツと合わせたデリーモの自信作です。

バリで見つけた最高級カカオを使用して作られたショコラムースにパッション&アプリコット、マンゴーなどの南国系のフルーツを合わせました。仕上げにはサクサクのダンテルとキメ細かいシヤンティショコラ、土台にはリッチなサブレブルトンを使用。

価格：¥6,400円(税込)/カカオ68%使用/サイズ18cm



### ◇ QUATRE FRAISE (キャトルフリーズ)※ヒカリエ店限定

ペルー産のカカオはブロンドチョコレートと相性抜群。クリスマスカラーで味だけでなく、目で見ても楽しい一品です。

ペルー産のカカオのショコラと、デリーモこだわりの第4のチョコレート「ブロンドチョコレート」をブレンドしたこだわりの一品。クリスマスカラーのピスタチオとイチゴは、見ているだけでも気分を高揚させてくれます。

価格：¥7,800円(税込)/カカオ61%使用/サイズ18cm



### ◇ JAWA PISTACHE (ジャワピスターシュ)

ジャワ産のカカオは、濃厚ピスタチオとともに、ピスタチオ好きにはたまらない一品です。

ジャワ産のカカオで作ったショコラと濃厚なピスタチオのクレムー、クランチピスターシュ、そしてビスキュイピスターシュとのマリアージュが楽しめる、ピスタチオ好きにはたまらない一品。チェリーのクリームが爽やかさを演出しています。

価格：¥5,400円(税込)/カカオ70%使用/サイズ15cm



### ◇ SOUVENIR ROUGE (スーベニアルージュ)

真っ赤なショコラにはマダガスカル産カカオを。見た目のインパクトとともに、爽やかで大人の味わいが楽しめます。

赤い果実を食べているかのような特別なショコラ。ビターなマダガスカル産のカカオで作成したショコラには、相性抜群の甘酸っぱいフランボワーズと、サクサクのクランチを合わせました。

価格：¥4,800円(税込)/カカオ70%使用/サイズ11.5×13.5cm



### ◇ FRAISE BLANC(フリーズブラン)

たっぷりの肉厚国産イチゴでトッピングされた、王道のホワイトチョコレートクリームケーキです。

真っ白なホワイトチョコレートクリームをまとったイチゴのケーキ。中には柔らかなバニラのスポンジと、たっぷりの国産イチゴをトッピングして、イチゴショコラで仕上げています。

価格：¥4,800円(税込)/カカオ37%使用/サイズ15cm



## ◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリーモの始まりでした。ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、紅茶、ワインとのリアージュにも無限の可能性を感じて下さい。



江口和明氏

### <店舗概要>

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)東京ミッドタウン日比谷店

所在地：〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目1-3  
東京ミッドタウン日比谷B1F

営業時間：11:00~23:00(L.O22:00)  
LUNCH 11:00~14:00  
Dinner 17:00~22:00

電話番号：03-6206-1196

定休日：施設に準じる



東京ミッドタウン日比谷店

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO (パティスリー&カフェ デリーモ) 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

・所在地：〒150-0022 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

・営業時間：10:00~21:00 (※L.O 20:30)

・電話番号：03-6434-1825

・定休日：渋谷ヒカリエ営業に準じる

■店名：Pâtisserie & Chocolat Bar DEL'IMMO (パティスリー&ショコラバー デリーモ) 目白店

・所在地：〒171-0031 東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 1F

・営業時間：11:00~20:00 (※L.O 19:00)

・電話番号：03-3988-1321

・定休日：施設に準じる

■店名：Pâtisserie DEL'IMMO(パティスリー デリーモ)ルミネ立川店

・所在地：〒190-0012 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川 1F

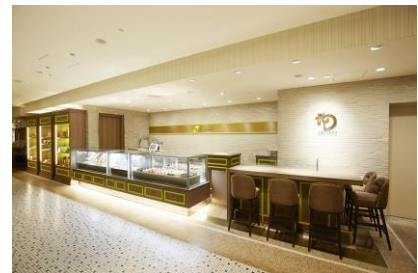
・営業時間：平日 10:00~21:00  
土日祝 10:00~20:30

・電話番号：042-519-3041

・定休日：施設に準じる



目白店



渋谷ヒカリエ ShinQs 店

### <公式SNS情報>

#### ■ Facebook

URL：<https://www.facebook.com/de.limmo/>

#### ■ Instagram

アカウント名：de\_limmo

URL：[https://www.instagram.com/de\\_limmo/](https://www.instagram.com/de_limmo/)

#### ■ 公式LINE

アカウント名：@delimmo

ID検索し、友だち追加してください。