

【DEAN & DELUCA】CHOCOLATE COLLECTION 2025

フランス・日本から届く、パティシエ・ショコラティエによるバレンタイン限定の逸品

フランスから届く煌びやかなショコラや、日本の繊細なチョコレートの数々。
大好評「シ ril・リニャック」がバージョンアップして再登場など、
バイヤー選りすぐりの個性豊かなラインナップが揃います。



株式会社ウェルカムが運営する DEAN & DELUCA（本社：東京都港区 代表取締役：横川正紀）は、マーケット店舗、公式オンラインストアにて、DEAN & DELUCA のバレンタイン「CHOCOLATE COLLECTION 2025」をスタートし、1月下旬より、フランスをはじめ、国内外のパティシエ・ショコラティエから、今だけしか味わえない、注目のショコラをお届けします。

フランスより、正統派のひと粒から思わず目を奪われる逸品まで、煌びやかなショコラが届きます。幅広く美食を手がけるフランスのスターシェフ「シ ril・リニャック」が表現する「くまのギモーヴ」は、子どもから大人までカジュアルにたのしめるショコラ。古城や美しい街並みで知られるフランス・アンジェから、地元を愛する2人のショコラティエ「アルチザン・パッショーネ」が手がける鮮やかな赤の「ムッシュワールダショレ」が初登場。フランス・ロワール地方アンジェの地元銘菓「ケルノン・ダルドワーズ」より、天然の色素でホワイトチョコレートを青く染めた美しいプラリネが届きます。

国内では、素材から厳選するこだわりとつくり手の技が詰まった、繊細なチョコレートに注目。DEAN & DELUCA 初登場の「パティスリー ショコラトリー レシイ」からは、フルーツジュレ×ガナッシュのマリアージュが生み出すショコラが届きます。どれもアート作品のような美しさと、旬のフルーツや食材、製法にこだわった逸品揃いです。また国内の食材を組み合わせ、独創的なボンボンショコラをつくる「ジョイス」や、伝統的なショコラの技法をベースに丁寧な手しごととオリジナリティに溢れる「ル・フルーヴ」、こだわり尽くしたお菓子をひたむきにつくる「パティスリー イーズ」など、日本が誇る気鋭のショコラティエ・パティシエがつくる、珠玉のチョコレートが並びます。

Topics.1 フランスから届く、煌びやかなショコラたちの競演

今年も、フランスで評判のつくり手から、とびきりの味が届きます。スイートでスペシャルな、個性ゆたかな顔ぶれをご紹介します。

フランス人に最も愛されるシェフのショコラ「CYRIL LIGNAC」



「くまのギモーヴ」はフランス人に馴染み深いスイーツで、子どもから大人までたのしめます。シ ril・リニャックは、この普遍的なスイーツを再解釈し、ギモーヴをふわふわのバニラ風味で作り上げ、ダークチョコレートやミルクチョコレートで丁寧にコーティングしました。大きなサイズを独り占めできる「ベアギモーヴ」、小さなサイズがたっぷり入った缶入りと、気分に合わせておたのしみください。



シ ril・リニャック
ベア ギモーヴ ミルクチョコレート
¥2,400 (税込 ¥2,592)

フランス人に最も愛されるシェフが手掛ける大きなくま型のギモーヴは、子どもから大人まで楽しめるスイーツです。ふわふわのギモーヴに、ミルクチョコレートが丁寧にコーティングされています。



シ ril・リニャック
ベアギモーヴ缶 16個入り ダーク(紺)/ミルク(ゴールド)
各¥11,000 (税込 ¥11,880)

愛らしいくま型のギモーヴ。軽やかな口どけのバニラギモーヴを、チョコレートでコーティング。ダーク・ミルク、それぞれのチョコレートとギモーヴの相性をおたのしみください。

食感もたのしい Kitsune の形のチョコレート「YAN・クヴルー」



カリカリと食感もたのしいキツネのプラリネに、シンプルながら情熱とひらめきが詰まった4種のタブレット。パリの一流ホテル出身のパティシエが生み出す美しきラインナップが、今年も勢ぞろいしました。愛らしく眠るキツネのプラリネは、艶やかなチョコレートの中に、甘さと塩気、カリカリとした食感とナッツが相まった、香ばしいノワゼットクリームが封じ込められています。



ヤン・クヴルー
ル テリエール アソート 12 個入り
¥9,200 (税込 ¥9,936)

気鋭のパティシエが手がける艶やかな4種（ダーク・ブロンド・ミルク・ホワイト）のチョコレート。甘さと塩味、カリッとした食感とナッツが相まったノワゼットクリーム入り。



ヤン・クヴルー
タブレット グラノーラノワール
¥2,200 (税込 ¥2,376)

トレードマークのキツネが印象的なパッケージのヤン・クヴルーのタブレット。チョコレートにグラノーラやナッツなどをたっぷりとりちりばめ、カカオの力強い風味が広がり、甘すぎないビターなチョコレートです。

赤と青のプラリネが奏でるたのしいハーモニー「アルチザン・パッションネ」と「ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ」



地元の特産品「赤いハンカチ」をモチーフにしたショコラ

パティシエとショコラティエの2人がつくる、色鮮やかな赤い「ムシュワールダショレ」は、2人の地元の特産品である織物でつくられた赤いハンカチをモチーフにしたショコラです。プラリネから自身で飴がけを行い丁寧につくられます。



アルチザン・パッションネ
ムシュワールダショレ
18 個入り ¥4,400 (税込 ¥4,752)
6 個入り ¥1,900 (税込 ¥2,052) 入荷予定：2025 年 2 月上旬

「赤いハンカチ」を意味する、フランス・アンジェの名産品として愛される赤いチョコレート。中はオレンジ風味のマジパンとヘーゼルナッツのプラリネになっています。

うつくしい街並みを模した幸せの青いショコラ「ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ」

インパクトのある青い「ケルノン・ダルドワーズ」の中には、ザクザクとした食感のアーモンドとヘーゼルナッツのヌガティンがぎっしり。ホワイトチョコの甘み、ナッツの香ばしさ、キャラメルのはろ苦さが三位一体となり、たのしいハーモニーを奏でます。



ケルノン・ダルドワーズ 200g 缶
¥5,900 (税込 ¥6,372)

青いチョコの中には、ザクザク食感のアーモンドとヘーゼルナッツのヌガティンがぎっしり。ホワイトチョコの甘み、ナッツの香ばしさ、キャラメルのはろ苦さがハーモニーを奏でます。

Topics.2 国内のつくり手が手がける、繊細なチョコレート

日本が誇る気鋭のショコラティエ・パティシエがつくる珠玉のチョコレート。素材から厳選するこだわりとつくり手の技がひと粒に詰まっています。細部までうつくしい化粧箱にもぜひ注目を。

食材そしてお客様との出会いを「物語」として綴る洋菓子店『パティスリー ショコラトリー レシィ』



DEAN & DELUCA 初登場の『パティスリー ショコラトリー レシィ』。フルーツジュレ×ガナッシュのマリアージュが生み出すショコラの新たな世界「2025年オリジナルバレンタインコフレ」と、ライチの華やかな香りがいっぱい広がるフルティーで口溶けの良い「生チョコレート」が届きました。



パティスリー ショコラトリー レシィ
ボンボンショコラ

¥2,685 (税込 ¥2,900) 入荷予定：2025年1月下旬

フルーツジュレ×ガナッシュのマリアージュが生み出す、ショコラの新たな世界を詰め合わせた『パティスリー ショコラトリー レシィ』の2025年オリジナルバレンタインコフレ。



パティスリー ショコラトリー レシイ 生チョコレート

¥1,713 (税込 ¥1,850) 入荷予定：2025年1月下旬

ブラジル産 62%のシングルオリジンチョコレートにライチを合わせた、フルーティーで口溶けの良い生チョコレート。ライチの華やかな香りが口の中いっぱい広がります。

販売店舗：六本木 / 品川 / 有楽町 / 恵比寿 / 広尾 / アトレ川崎 / 名古屋

※WEBでのお取り扱いはありません。

食材のペアリングをたのしむ、日本ならではのボンボンショコラ「ジョイス」



「ジョイス」といえば、国内の食材を組み合わせられてつくられる独創的なボンボンショコラ。パティシエ・ショコラティエとして腕を磨いたシェフの高い技術のもと、丹精込めて手づくりされる、まるで芸術品のようなひと粒。「素材を"生かす"ためのチョコレート」というフレーバーの妙をおたのしみください。



ジョイス セレクション 10個入り

¥5,100 (税込 ¥5,508) 入荷予定：2025年2月上旬

神戸のショコラトリー『ジョイス』丈池武志シェフがつくる、国産素材のペアリングをたのしめるボンボンショコラ。フルーツとの掛け合わせをおたのしみください。

ジョイス 南高梅のコンフィショコラ

¥1,480 (税込 ¥1,598) 入荷予定：2025年1月中旬

和歌山県産の南高梅をチョコレートでコーティングしました。



素材の長所を最大限に引き出す、丁寧な手しごととオリジナリティ「ルフルーヴ」



自然豊かな兵庫県北部・但馬地方の養父（やぶ）でオーガニック農家に育ったシェフがつくる、ひと粒ひと粒を丁寧に仕上げたチョコレート。シェフが惚れ込んだ広島・瀬戸田のいよかんやしまなみレモンなど、生産者のもとを訪ねて選び抜いた良質な素材を、手間ひまをかけてカカオと掛けあわせます。



ルフルーヴ
完熟柑橘アソート 4
¥2,050（税込 ¥2,214）

柑橘畑でもぎたての果実を齧るような瑞々しい素材感を味わえます。自家製のこだわりが詰まったアソートです。



ルフルーヴ
自家農園のはちみつキャラメル 4
¥2,050（税込 ¥2,214）

自家農園のはちみつを使ったキャラメルをベースに、多様な食材との組み合わせでつくったショコラ。はちみつを使ったフローラルな香りと後味のキレの良さが特徴的。

こだわり尽くしたお菓子をひたむきにつくる「パティスリー イーズ」



東京・日本橋兜町に本店を構える「パティスリー イーズ」大山恵介シェフが手がける、フルーツフレーバーを中に閉じ込めたボンボンショコラ。まるで宝石のようにひとつひとつ丁寧に収められたチョコレートはもちろん、ペイズリー柄の意匠が施されたパッケージのうつくしさにも思わず目を奪われます。



パティスリー イーズ
ボンボンショコラ 8個入り

¥4,000 (税込 ¥4,320) 入荷予定：2025年1月下旬

東京・日本橋兜町に本店を構えるパティスリー『イーズ』大山恵介シェフが手がける、フルーツフレーバーを中に閉じ込めた8個入りのボンボンショコラ。

販売店舗：六本木 / 品川 / 有楽町 / 恵比寿 / 広尾 / アトレ川崎 / 名古屋

※WEBでのお取り扱いはございません。

CHOCOLATE COLLECTION 2025 販売概要

□開催期間

～2025年2月14日（金）

*発売中

シリル・リニヤック

ヤン・クヴルー

ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ

ルフルーヴ

*1月下旬より順次入荷予定

パティスリー ショコラトリー レシイーズ

*2月上旬より順次入荷予定

アルチザン・パッショーネ

ジョイス

□取扱店舗

マーケット店舗 / オンラインストア（一部商品）

※取り扱い商品は店舗により異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

□特集ページ

<https://x.gd/2f6GM>

ABOUT DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ)



世界のおいしいものを集めた食のセレクトショップ。1977年、ジョエル・ディーン（Joel Dean）とジョルジオ・デルーカ（Giorgio DeLuca）により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。

日本国内では、マーケットストア 19 店舗、カフェ 27 店舗、スペシャルティストア（ワインストア）1 店舗に自社オンラインストアを展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。