

News Release



2014年1月17日
マキシム・ド・パリ株式会社

フレンチキュイジーヌの最高峰を極めたレストラン発チョコラ マキシム・ド・パリ 2014 バレンタインコレクション 2014年2月1日(土)より販売開始

マキシム・ド・パリ株式会社(本社:東京都中央区銀座、代表取締役:沼尻政芳)が運営するケーキショップ「マキシム・ド・パリ」(全8店舗)では、2014年2月1日(土)から2月14日(金)まで、バレンタイン期間限定チョコラを販売致します。

1966年創業の日本初の本格フランス料理店「銀座マキシム・ド・パリ」のパティシエが生み出す、上品なココと華やかな香りのチョコラ(全5種、各税込630円~3,675円)をお楽しみください。

-2014 バレンタイン コレクション-

①トリュフ・ビジュー 150g 税込 2,100円

★新登場

きらめく宝石をモチーフに、一粒一粒をハンドメイドでじっくり丁寧に仕上げた「トリュフ・ビジュー」。フランス老舗ヴァローナ社のチョコラとオレンジの香り高いグラン・マルニエエキストラクトを使用し、濃厚さとキレのある味に仕上げました。

贈り物やご自身へのご褒美としてもお薦めの食べやすいひと口サイズのチョコラです。



②トリュフ・オ・ショコラ 3個入 税込 630円 5個入 税込 1,050円

高濃度のカカオを使用した生クリームたっぷりのガナッシュに、グランマルニエエキストラクトを加え、キレのある味に仕上げた「トリュフ・グランマルニエ」と、ラム酒と相性のいい柔らかな甘みの素焚(すだき)糖を使用し、ブラックカカオパウダーで包みこんだ「トリュフ・ラム」を詰め合わせたセットです。



③アソート・ショコラ 10個入 税込 2,625円 15個入 税込 3,675円

華やかな香りとまろやかさが特徴のマール・ド・シャンパーニュに、ミルクチョコレートに隠し味に使用した「トリュフ・マール・ド・シャンパーニュ」や、ハート形のチョコラ「クール」、「ガナッシュ・マカエ」を詰め合わせたバラエティ豊かなセットです。(他にトリュフ・グランマルニエ、トリュフ・ラムも入ります)



●販売店舗 銀座 ソニービル/東京駅前 大丸東京店/渋谷 東急百貨店本店/池袋 東武百貨店/羽田 羽田空港第2ターミナル/船橋 東武百貨店/大宮 ecute 大宮/川崎 ラゾーナ川崎プラザ 計8店舗

●販売期間 2014年2月1日(土)~14日(金)

◆お問い合わせ先◆ マキシム・ド・パリ株式会社 広報
〒169-0074 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー26階
TEL: 03-6872-5402 FAX: 03-6872-5409