

2014年1月29日 マキシム・ド・パリ株式会社

日本初の本格フランス料理店が手掛けるハンドメイドショコラと  
プレミアム国産ウイスキーの香り豊かなマリアージュ  
**マキシム・ド・パリ「ショコラ ニッポン」数量限定発売**

2014年2月1日（土）より

マキシム・ド・パリ株式会社が運営するケーキショップ「マキシム・ド・パリ」では、国際的に評価の高いプレミアム国産ウイスキー3種を使用したチョコレート「ショコラ ニッポン」を、2月1日（土）より、大丸東京店、ソニービル店にて100セット限定で発売いたします。

一年で最もチョコレートの需要が高まるバレンタインデーのこの時期、大人の社交場マキシムならではの、ウイスキーにこだわり抜いたプレミアムショコラをご用意しました。

パティシエが数あるウイスキーの中から、日本人に馴染みのあるプレミアム国産ウイスキーの代表格、「響21年」「白州ヘビリーピーテッド」「山崎18年」を厳選。さらに、それぞれのウイスキーを引き立たせるチョコレートと組み合わせ、ボンボンショコラに仕上げました。

ウイスキーとショコラ、2つの個性がとけあって生まれるハーモニーをお楽しみください。



○商品名	ショコラ ニッポン(仏語表記 Chocolat NIPPON)
○販売店舗	マキシム・ド・パリ ケーキショップ「ソニービル店」「大丸東京店」の2店舗
○販売期間	2014年2月1日(金)より ※無くなり次第終了
○販売数量	100セット限定(上記2店舗での合計販売数)
○価格	6個入り 税込3,990円



○ウイスキー「響21年」×ミルクチョコレート

フルーティーで華やかな甘い香りを引き出すために、シナモンを効かせたミルクチョコレートを使用。トッピングには、ピスタチオとフランス・ロレーヌ地方の岩塩をアクセントに加えました。香りの多彩さが強調され、余韻も魅力的です。



○ウイスキー「白州ヘビリーピーテッド」×ホワイトチョコレート

ヘビリーピーテッドの独特のビート香を際立たせるために、あえてまるやかな風味のホワイトチョコレートを使用。フレッシュミントで煮出したガナッシュで仕上げ、後味を爽やかに。ウイスキーの香りの余韻はけた外れです。



○ウイスキー「山崎18年」×ダークチョコレート

熟成ウイスキーの甘美な香りと相性のよいダークチョコレートを使用。ほろ苦さの中にも甘い香りを引き出すために、ブルボンヴァニラを使用したガナッシュで全体をまとめました。

※ショコラはすべてフランス老舗カカオバリー社のものを使用。ウイスキーの香りを引き立て、スッキリとした後味に仕上げました。「響」「山崎」はウイスキーの余韻とチョコレートの調和を、「白州」はウイスキーの香りチョコレートとの相反する味わいと、時間とともに変化する一体感をお楽しみください。

【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報担当

〒169-0074 東京都新宿区北新宿 2-21-1 新宿フロントタワー26 F

TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409