

Profile

パリの製菓学校「フェランディ」で学んだ後、パリ西部のサン・ジェルマン・アン・レー市のパティスリーで修業。その後、「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」創業者のロベール・ランクス氏に会い、同社に25年にわたり在籍。エクゼクティブ・クリエイターとして活躍。2008年に独立開業。2019年には東京・赤坂にも店舗をオープン。2009年以来、C.C.C.による「Award」、及び「LES INCONTOURNABLES (欠かせないメゾン)」に選出されている。



Bruxelles BELGIUM

ノイハウス

本店に入ると創業3代目の胸像がチョコレートで展示されていた。創業時のイズムが今も息づいていた。

Text by Chiaki Mitomi, Photographs by Shiro Muramatsu(Boutique), SUGIZO, Yoko KAWAKAMI (Chocolat),NEUHAUS(Archives)

ブリュッセルのギャラリー・デ・レーヌにある本店は、外から見ても店内も美しく素敵なお店ですね。

ノイハウスは1857年、ジャン・ノイハウスによってこの地で創業されました。本店の外壁や店内の装飾は1923年に改装された時から変わっていません。歴史的建造物ですので、変えることが許されない貴重な建物なんです。

カクテルのチョコレトやベルギーの料理人とコラボしたアイテムなど、新商品がたくさん並んでいてワクワクしました。

ノイハウスはブラリーヌを發明し、チョコレト界にさまざまな革命を起こし、ベルギー王室御用達として王室や国民から愛されてきたブランドです。開発にチャレンジするDNAは現在も引き継がれ、毎年、新商品を発表しています。ブラリーヌのラ

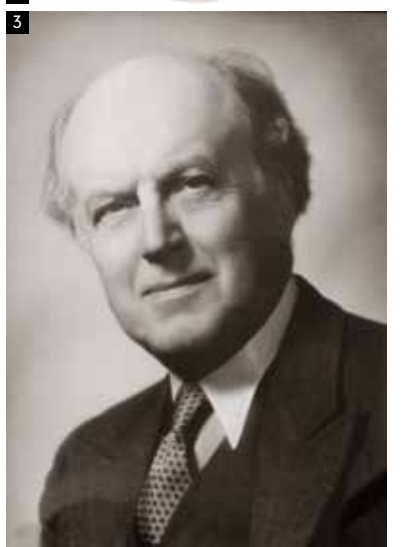
インナップは80を数え、バレンタインや母の日といった特別な時期には限定商品が加わります。

私たちがご提案したのは、「正直でオリジナルなベルギー産のチョコレート」。ナチュラルで最高品質の原材料を選び、すべてベルギーで製造し、最高の味をお客様に提供することです。「正直」とは、環境や社会への責任を意識したサステナビリティの観点から原材料やパッケージを選ぶということ。カカオの生産者から弊社のスタッフも含めて、人間にも環境のためにもより良い未来を考えて選びます。

パロタンを發明したのもノイハウスでしたね。

1915年のことです。かつてブラリーヌは紙袋に入れて売っていたのですが、チョコレトを保護し、美しいままお客様

1. 3代目のジャン・ノイハウスと当時の従業員たち。超大型のコンチングマシンも置かれている。2. 創業者のジャン・ノイハウスの肖像画。全てはこの人から始まった。3. パロタン、ブラリーヌなど現在チョコレートの礎を築いた3代目のジャン・ノイハウス。



Pick up!

メゾンの歴史と今を知る 日本限定ボックス

カプリス誕生65周年を記念したユズ風味のガナッシュ入り「フリッソ」など4種のアソート。

テイストオブノイハウス4

(4個入) ¥2,268 (税込)

H A3 9 C3



バレンタイン限定「レッドハート」

フリッソ

コルネ ドレ

ボンボン・クランチャー・ナッツ



なめらかな3粒を厳選 バレンタイン限定のハートも

ヘーゼルナッツのジャンドウージャを詰めたコルネ、ハート型の2層チョコ、塩キャラメルボンボン。

テイストオブノイハウス3

(3個入) ¥1,566 (税込)

H A3



多彩な味と食感とともに 華やかな歴史を振り返る

ベルギー王子の結婚を記念したヘーゼルナッツ味「アルペール」、創業100周年に作られたヘーゼルナッツとキャラメル「ディヴィン」など。

ヒストリー 14P

(14個入) ¥6,750 (税込)

H A3 9 C3

165年を超える歴史と情熱を 物語る7つのブラリーヌ

1958年生まれのカプリスのほか、パロタンを發明した3代目ノイハウスの妻ルイーズ、ベルギー国王と王妃に捧げた2粒も。

ヒストリー 7P

(7個入) ¥3,456 (税込)

H A3 9 C3

多彩な味と食感を詰めた リボン付きパロタン

カカオ豆をかたどったガナッシュ、ホワイトチョコで包んだブラリーヌ、長方形のジャンドウージャと、形も楽しいアソート。

プレステージ・トウエルヴ

(12個入) ¥4,968 (税込)

H A3 9 C3



アイコン的な「カプリス」は三角形の形も印象的です。

バナラクリームとヌガティーンヌをビターチョコレートで包んだブラリーヌで、1958年にベルギーで開かれた世界博覧会のために作られました。65年たった今も人気ナンバーワンです。カリッとしたヌガティーンヌとソフトリしたクリームの組み合わせなので、初めて食べる食感に驚かれる方もいます。味はもちろんです、食感も美味しさを決める重要な要素です。

同じ形のシリーズの新作、ユズ風味の「フリッソ」はさわやかな味わいですね。

オランダのビスケットをトッピングして、日本限定ボックス「テイストオブノイハウス」に入っています。

この形はどのように作るのですか？

本店には紙箱や木箱など、ブラリーヌ用にさまざまなパロタンがありました。

ベルギー人はおそろく日本の方の3〜4倍はチョコレートを食べますし、いまでも週末に祖父母の家に行く時は、必ずパロタンを持っていきます。リボンをかいたクラシックなパロタンは今でも贈り物として喜ばれていますし、カカオハスクを配合し、プラスチックやインクを使っていない箱も用意しています。木箱は長く保存できますので、食べ終わったら別のチョコレート詰めていただくよう提案しているんです。

私たちは現在も「ギフト・オブ・ケアリング」、つまりつねにお客様を思いながら商品をつくっています。それは創業者ジャン・ノイハウスから継承された精神。薬局を営んでいたジャン・ノイハウスが、お客様が苦い薬を飲みやすいように甘いチョコレートで包んだことが「ノイハウス」の始まりです。

お渡しするために考えられたのが、パロタンの箱です。ラグジュアリー・ギフトの伝統の始まりと言えますね。

私たちが現在も「ギフト・オブ・ケアリング」、つまりつねにお客様を思いながら商品をつくっています。それは創業者ジャン・ノイハウスから継承された精神。薬局を営んでいたジャン・ノイハウスが、お客様が苦い薬を飲みやすいように甘いチョコレートで包んだことが「ノイハウス」の始まりです。

お渡しするために考えられたのが、パロタンの箱です。ラグジュアリー・ギフトの伝統の始まりと言えますね。

私たちが現在も「ギフト・オブ・ケアリング」、つまりつねにお客様を思いながら商品をつくっています。それは創業者ジャン・ノイハウスから継承された精神。薬局を営んでいたジャン・ノイハウスが、お客様が苦い薬を飲みやすいように甘いチョコレートで包んだことが「ノイハウス」の始まりです。

お渡しするために考えられたのが、パロタンの箱です。ラグジュアリー・ギフトの伝統の始まりと言えますね。

私たちが現在も「ギフト・オブ・ケアリング」、つまりつねにお客様を思いながら商品をつくっています。それは創業者ジャン・ノイハウスから継承された精神。薬局を営んでいたジャン・ノイハウスが、お客様が苦い薬を飲みやすいように甘いチョコレートで包んだことが「ノイハウス」の始まりです。



SHOP DATA > Neuhaus
 Galerie De La Reine 25-27, 1000 Brussels Tel +32(0)2 502 92 82
 営業:11:00~18:00 定休:日・月曜
<https://www.neuhauschocolates.com>



ベルギーチョコの神髄を知る
 ノイハウス自慢の味を網羅

ガナッシュ、ブラリネ、ジャンドウー
 ジと多彩なフィリング。Nのイニシャル
 入りはミルクチョコで包んだアーモ
 ンドブラリネ。

ディスカバリー
 クラシックミックス

(6個入) ¥3,294 (税込)

H A3 9



真っ赤なハート缶で
 甘い想いを届ける

濃厚なブラリーヌ10粒をイ
 ン。ヘーゼルナッツ入りジャ
 ンドウーじゃをホワイトチョコ
 で包んだ「ディアマン」など。

ボンボンショコラ

(10個入) ¥4,428 (税込)

H A3 9 C3



箱を開けたらドキッ
 華やかなハートチョコ

ラブレター型のパッケージの中
 には、ローズ風味のガナッシュや
 ジャンドウーじゃなど2024年限
 定のフレーバー。



ワインペアリングボックス

(12個入) ¥3,996 (税込)



ソムリエとコラボ
 ワインと味わう6つの味

アールグレイのガナッシュ&マ
 ンゴールのビュレは赤ワイン、カル
 ダモンとハチミツ風味のヘーゼ
 ルナッツブラリネは白ワインに。

A3 9



名作カプリスだけを集めた
 誕生65周年記念ボックス

1958年のベルギー世界博覧会のために作
 られたカプリスの誕生から65周年を記念
 し、カプリスから新作フリッソンとフォリ
 マでまとめた、職人技を楽しめる一箱。

アイコンコレクション

(22個入) ¥13,500 (税込)

※自社オンライン限定



ラブレターボックス

(15個入) ¥6,858 (税込)

A3 9

スペキュロス&
 スガ&チョコ
 おいしさが重なる
 極薄の菓子

ブリュッセルの名店「ダンドワ」のス
 ペキュロス・クッキーとスガティエ
 ヌを重ね、ダークチョコレートで包
 んだ。

シンスペキュロス

(114g) ¥1,998 (税込)

※自社オンライン限定



カリッと食感が心地いい
 アーモンドビスケット

バターとアーモンドで作る伝統
 的なビスケット。片側にビター
 チョコレートをコーティングし
 て、おいしさがさらにアップ。

ビスケットプレジール
 アマンダラ

(1箱) ¥2,430 (税込)

※自社オンライン限定



1.世界一美しいと言われるショッピングアーケード「ギャラリー・デ・ラ・レーヌ」にある創業当時のノイハウス 2.現在のノイハウス本店。驚くほど創業当時と変わらない。3.来店客が後を断たない店内は大忙し。4.ちょっとした装飾品などにも歴史を感じさせるエレガントな内装。



完成したチョコの良し悪しを仕分ける作業に、認識する機械を導入していき驚きでしたが、それでも最後はそれを人がチェックするそう。機械任せにしないんですね。

現在は機械で行っていますが、かつてはヌガティエヌの生地を平らにして正方形にカットして、棒状のものを挟んで折りたたみ、クリームを絞っていました。—— クリームを絞る作業は今も手で行っていて驚きました。それぞれの製造ラインに人の手が必要入っていて、最新テクノロジーの機械と同居していました。

400か所以上の販売拠点を持つ大きなブランドとなりましたが、クラフトマンシップは大切にしています。職人の仕事を知っていただくために、ショコラティエが空港でチョコレート monumento を製作したこともあります。

「ヒストリーボックス」には歴史的な代表作が詰まっていますね。

すべての商品に歴史があり、名前にも意味がありますから、この一箱を食べればノイハウスの歴史がすべて分かります。「カプリス」はもちろん、創業時から本店を構えているギャラリー・デ・レーヌから名前をとった「ギャラリー」は濃厚なキャラメル入り、パロタンを生み出した妻の名が付いた「ルイーゼ」はベネズエラ産カカオのミルクガナッシュ、日本で一番人気のある「コルネ ドレ」はなめらかなジャンドウーじゃです。

「テイストオブノイハウス」に入っている、カラフルな紙に包まれた正方形のブラリーヌがあります。このシリーズは食べ始めたら止まらなくなる味でした。

緑はクレープ・ダンテルを混ぜたヘーゼルナッツのブラリネを、オレンジ色は塩キャラメルをそれぞれビターチョコレートで包みました。少し厚めにコーティングしてあり、食感の楽しさを考えたアイテムです。このほか長方形のブラリーヌを個別包装した「アムゼット」、ワインペアリングのショコレートと、バラエティ豊かなノイハウスの世界をぜひ楽しんでください。