

## 【ブランド初】 フランスチョコレートから待望の「アイスクリーム」が登場！京丹後産ジャージーミルクを使用した上質な「アイスクリーム」を旗艦店の京都 BAL 店にて7月18日(土)より販売開始。

フランスチョコレート（運営会社：株式会社ビー・エー・エル）はブランド初の「アイスクリーム」を、2026年7月18日（土）より旗艦店となる京都 BAL 店にて販売開始いたします。



アメリカシアトルの<フランスチョコレート>では、ブランド初の「アイスクリーム」が誕生しました。

地域とのつながりを大切にしたいという思いから、ベースとなるミルクには、京丹後の豊かな自然が育んだジャージー牧場「ミルク工房そら」のジャージーミルクを採用。

フレーバーは、ブランドの代名詞である“ソルトキャラメル”からインスピレーションを得た**ダークチョコレート**と**焦がしキャラメル**の2種類をお楽しみいただけます。

店内のカフェスペースだけでなく、テイクアウトもご用意しております。さらに、サイズ展開はシングル・ダブルの2種よりお選びいただけます。（シングルはテイクアウトのみ）

ブランドのこだわりを新たな形で表現したアイスクリームを、その日の気分やお好みにあわせてご堪能ください。

## フレーバー



DARK CHOCOLATE

CARAMEL

### ダークチョコレート

カカオ70%のダークチョコレートを贅沢に使用した「ダークチョコレート」。

カカオ本来の力強い味わいとミルクの濃厚なコクを、やわらかく絶妙なバランスに仕上げました。チョコレート専門店であるフランズチョコレートらしい、素材のおいしさを存分に引き出したひと品です。

### 焦がしキャラメル

ほろ苦いキャラメルと、ほのかに甘いミルクの余韻が広がる「焦がしキャラメル」。

選り抜かれたジャージーミルクの上質さが引き立ち、職人の丁寧な手仕事が生きるフレーバーです。

## カフェメニュー

旗艦店 京都BAL店で展開するカフェメニューでは、2種類のフレーバーに、カカオニブやナッツで仕立てたチョコレートクランブルやパリッと薄いキャラメルのチュイールを添えてお届けいたします。

なめらかなアイスクリームにクランブルのザクザク食感とチュイールの軽やかさが加わり、奥深い味わいと食感のコントラストが生まれます。

祇園祭で賑わう夏の京都散策にひんやりとした贅沢なひとときを、チョコレート専門店ならではの洗練された味わいとともにお楽しみください。

### CARAMEL

シングル：持帰のみ 756円（税込）

ダブル：持帰 1,188円（税込） / 店内1,210円（税込）



焦がしキャラメル

### DARK CHOCOLATE

シングル：持帰のみ 864円（税込）

ダブル：持帰 1,296円（税込） / 店内 1,320円（税込）



ダークチョコレート

## MIX FLAVOR

焦がしキャラメル・ダークチョコレート 各1個

持帰 1,296円（税込） / 店内 1,320円（税込）



ミックスフレーバー

### 商品概要

販売開始日：2026年7月18日（土）

取扱店舗：京都BAL店

店舗所在地：京都府京都市中京区河原町通三条下ル山崎町251 京都BAL 1F

営業時間：11：00～20：00（ラストオーダー 19:30）

フレーバー：焦がしキャラメル、ダークチョコレート

価格：シングル ※シングルは持ち帰りのみ

焦がしキャラメル 756円（税込）

ダークチョコレート 864円（税込）

ダブル 焦がしキャラメル 持帰 1,188円（税込） / 店内 1,210円（税込）

ダークチョコレート 持帰 1,296円（税込） / 店内 1,320円（税込）

ミックスフレーバー 持帰 1,296円（税込） / 店内 1,320円（税込）

### フランスチョコレートについて

フラン・ビゲローが1982年にアメリカシアトルで開業したショコラトリー。その中でも代表作「ソルトキャラメル」は、オバマ元大統領がホワイトハウスのゲストの手土産として愛好したことで一躍有名になりました。シアトルでは4店舗、日本では京都にのみ常設店舗を構えています。

また、焼菓子パティシエでもあるフランのレシピを再現。チョコレートと同様に素材や美味しさにこだわって作られるひと品をご堪能いただけます。さらに、2026年7月より、ブランド初となるアイスクリームを販売開始。

創業者フランの「お客様に本当に良いものを届けたい、分かち合いたい」という想いは、USDAオーガニックやフェアトレードなど厳選した素材を使用することや、リボン・パッケージの美しさといった細部のこだわりまで込められています。

ブランドサイト : <https://shop.franschocolates.jp/>  
公式オンラインショップ : <https://shop.franschocolates.jp/pages/onlineshop>  
Instagram : [https://www.instagram.com/frans\\_japan/](https://www.instagram.com/frans_japan/)  
過去のプレスリリース : [https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/131453](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131453)

## お問い合わせ

アドレス : pr\_department@franschocolates.jp  
TEL : 075-354-5268  
担当 : 池田 / 河本

---

株式会社ビー・エー・エルのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/131453](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131453)

---

### 【お問い合わせ】

アドレス : pr\_department@franschocolates.jp  
TEL : 075-354-5268  
担当 : 池田 / 河本

ブランドサイト : <https://shop.franschocolates.jp/>  
公式オンラインショップ : <https://shop.franschocolates.jp/pages/onlineshop>  
Instagram : [https://www.instagram.com/frans\\_japan/](https://www.instagram.com/frans_japan/)  
過去のプレスリリース : [https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/131453](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131453)