
M.O.F. スペシャルコラボレーション 2026年バレンタイン特別企画 ～M.O.F. 受章者三名による夢のコラボレーションが登場～



ヨーロッパをはじめとする世界の国々から、伝統的な製法で高い技術と高品質の商品をお届けする株式会社カルネ・グルモン（本社：東京都港区、代表：栗野忠幸）は、2026年バレンタイン特別企画としてM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）受章者三名による限定コフレをご用意いたしました。

ペルティエ、ダロワイヨ、フォション、ピエール・エルメなどのグランメゾンを経て、ルレ・デセール会員でありパティシエ界のレジェンドのひとりであるアルノー・ラエール、次世代を牽引する存在のイヴァン・シュヴァリエ、祖父、父と三代続いてM.O.F.受章のサラブレッド、グザビエ・ベルジェの三名から4種類ずつ合計12個入りのコフレです。

1924年に始まったM.O.F. (Meilleur Ouvrier de France)は、フランスの伝統と匠の技を受け継ぐ、ごくわずかな職人に与えられる称号です。フランス大統領の名のもとにメダルが授与され、受章者のみがトリコロール（三色旗色）襟のついたコックコートを身に着けることができます。また、フランス伝統の代表者だけでなく、自身の知識や技術を次世代に継承していくことが期待されています。今回の夢のコラボレーションは、試験で評価されたサブレ・アンロベ・ノワール、キャラメルパッション・バニージュ、ボンボン ガナッシュ・ピュアオリジンなど、完璧の追及を成し遂げてきた三名の作品が一つになった特別企画です。

商品詳細

商品名：CARNET GOURMAND COFFRET SPÉCIAL 2026 “M.O.F. SELECTION”

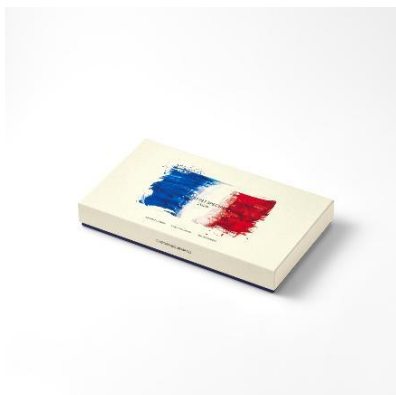
価 格：10,800円（税込）

販 売：銀座三越、日本橋高島屋（1月28日～）
阪急うめだ（1月30日～）
伊勢丹新宿（1月31日～）



商品詳細QRコード

内 容：全12種（QRコードをご参照下さい）



商品のご紹介（一部抜粋）

アルノー・ラエール

サブレ・アンロベ・ノワール

サブレがファイナルの試験の課題にありました。サブレがはっきりと主張する味、そしてそこにショコラノワールを全体にコーティングすることで、カリッとした食感を持たせました。シンプルな材料であるからこそできることをしっかりやるというアイデアからです。これは今までないサブレだという評価をいただきました。

イヴァン・シュヴァリエ

キャラメルパッション・バニーク

キャラメルが試験のタイトルでした。僕はフルーツが大好きなのですが、香料や酸味料等を使わない100%フルーツで酸味をしっかりと出すキャラメルを作ろうと思いました。それで幼い頃から大好きだったパッションフルーツとバニラを合わせて口の中に入れた瞬間、南の島でのヴァカンスをイメージするようなキャラメルを作りました。

グザビエ・ベルジェ

ボンボン ガナッシュ・ピュアオリジン

このショコラは僕の数あるボンボンの中でも避けては通れない、欠かすことのできないショコラの象徴となるものだと思います。ガナッシュがお題だったので僕の大好きなマダガスカル産のピュアオリジンを使い、コンクールの主要テーマであったアールデコ時代の象徴であるこのモチーフを施しました。

※その他は上記の「商品詳細QRコード」をご確認ください

株式会社 カルネ・グルモンについて

2014年にスタートしたカルネ・グルモンは、ヨーロッパをはじめとする世界の国々から、「食すること」や「つくり手の顔・心が見える商品」を大切にしています。M.O.F.受章者のチョコレートをはじめとする伝統的な製法で高い技術と高品質の商品をお届けしています。

HP: <https://www.instagram.com/carnetgourmand/>

Instagram: <https://www.instagram.com/carnetgourmand/>

<お問合せ先>

株式会社 カルネ・グルモン hello@carnetgourmand.jp