



ショコラ界の最高評価を獲得した「アンリ・ルルー」
日本最大級 チョコレートの祭典『サロン・デュ・ショコラ 2018』 出展
 伝統の塩バターキャラメルを使用したこだわりの最新作
「フォンダン・キャラメルC.B.S.」 1月22日（月）より限定発売
 ～受賞歴のあるショコラを詰め合わせた限定商品も登場～

世界で唯一のショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」は、2018年1月22日(月)から28日(日)の7日間、新宿NSビル地階イベントホールにて、日本最大級のチョコレートの祭典『サロン・デュ・ショコラ2018』に出展します。(会場チケットは12月2日(土)より予約開始。)

『サロン・デュ・ショコラ2018』限定で、かりっとした食感のアーモンド、クルミ、ヘーゼルナッツと香ばしいキャラメルチップをトッピングした「フォンダン・キャラメルC.B.S.」が登場します。また東京会場限定の塩キャラメル風味のソフトクリームをトッピングした「フォンダン・キャラメルC.B.S. グラッセ」はショコラ・キャラメル・ソフトクリームの三拍子揃った、贅沢なスイーツです。

さらに、フランスの権威あるショコラ愛好会「C.C.C.※」より最高評価である5タブレットや金のタブレットを受賞した歴代のボンボン・ショコラを詰め合わせた、限定商品も販売します。

ぜひ特別な人への贈り物や自分へのご褒美に、『サロン・デュ・ショコラ2018』限定商品を手に入れてみてはいかがでしょうか。

※C.C.C.(Club des Croqueurs de Chocolat)は、1981年に設立されたフランスのショコラ愛好会。



■ 新商品「フォンダン・キャラメルC.B.S.」概要

世界で唯一のショコラティエ・エ・キャラメリエ（チョコレート職人・キャラメル職人）が送る最新作。

ショコラをふんだんに使ったフォンダン・ショコラに、スペシャリテのキャラメル「C.B.S.（塩バターキャラメル）」の美味しさを合わせたスイーツです。生地を割ると、中から甘いバター風味とともにほんのりとした塩味でなめらかな食感のキャラメルと、濃厚かつピターな味わいのショコラが溢れてきます。

東京会場限定でトッピングに塩キャラメル風味のソフトクリームもご用意。

(※)「フォンダン・キャラメルC.B.S.」は東京会場の他、名古屋栄三越・ジェイアール京都伊勢丹・若田屋本店の3会場でも発売します。

・「フォンダン・キャラメルC.B.S.」 本体価格：400円 税込価格：432円

・「フォンダン・キャラメルC.B.S. グラッセ」

本体価格：600円 税込価格：648円（ソフトクリーム付）

・販売期間：1月22日(月)～1月28日(日)※

(※) 1月20日(土)、21日(日)のエムアイカード会員限定の特別ご招待日にも販売します。



■サロン・デュ・ショコラ限定詰め合わせ 商品概要

▼5個入り

バラデロ、ベネズエラ・ノワール、プラリネ・ア・ランシエンヌ、ソワジック、キョウト

・本体価格：1,900円 税込価格2,052円

・販売期間：1月20日(土)から発売開始※

▼8個入り

バラデロ、ベネズエラ・ノワール、プラリネ・ア・ランシエンヌ、ソワジック、キョウト、
ガナカ、ベネズエラ・レ、ゴマ

・本体価格：3,100円 税込価格：3,348円

・販売期間：1月20日(土)から発売開始※

(※) 1月20日(土)、21日(日)の2日間はエムアイカード会員の特別ご招待日。



■日本最大級のチョコレートの祭典『サロン・デュ・ショコラ2018』概要

※入場チケットのご購入が必要です。詳しくはサロン・デュ・ショコラ2018 公式サイトをご確認ください。

〈日程〉

2018年1月22日(月)～28日(日)の7日間 10:00～20:00

〈場所〉

新宿NSビル 地階＝イベントホール(東京都庁舎隣り)

＜エムアイカード会員限定の特別ご招待日＞

2018年1月20日(土)、21日(日)の2日間 10:00～20:00

世界で唯一のショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」とは

フランス・ブルターニュ地方のキブロンに1977年創業。創始者アンリ・ルルー氏は当時ショコラの先進国だったスイスの製法をフランスに伝えた先駆者的ショコラティエであり、世界で唯一のショコラティエ・エ・キャラメリエ(チョコレート職人・キャラメル職人)。日本へは2007年より出店。

彼のレシピや技術、お菓子に対する想いのすべては、2代目シェフ ジュリアン・グジアンをはじめすべての職人たちに継承され、2010年より「アンリ・ルルー」はメゾンとして次の時代を刻み始めています。

さらに2017年10月には、フランスの権威あるショコラ愛好会C.C.C.より、最高位である「LES INCONTOURNABLES(誰もが認める殿堂入りメゾン)」に選ばれ、同時に、「Tablette d'or(ゴールドタブレット)」「Les Coups de coeur(お気に入り賞)」を受賞しました。



「アンリ・ルルー」フランス代表 石井真己登と
2代目シェフ ジュリアン・グジアン

- ・オンラインショップ:<http://www.yokumoku.jp/henri-leroux/>
- ・公式Facebook:<https://www.facebook.com/HenriLeRouxJapon/>
- ・公式Instagram:https://www.instagram.com/henri_le_roux_jp/