

フルーティーな、新フレーバーのトリュフ2種類

「季節のトリュフ-春夏-」

～2025年3月16日(日)より期間限定販売～

ゴディバ ジャパン株式会社(東京都港区)は、「季節のトリュフ-春夏-」を、2025年3月16日(日)より、全国のゴディバショップ、GODIVA café、およびゴディバ オンラインショップにて期間限定販売いたします。



「季節のトリュフ-春夏-」

爽やかな季節にふさわしい、春夏限定トリュフコレクションです。ゴディバの革新的なトリュフやフルーティーなトリュフを、季節を彩るフルーツモチーフと華やかなプラチナカラーの箔をあしらった優美なパッケージに詰め合わせました。繊細で上品な口どけの、季節を感じるフレーバートリュフで贅沢なひとときをお過ごしください。

<お客様のお問い合わせ先>

ゴディバ ジャパン株式会社
<https://www.godiva.co.jp>
TEL:0120-116811(受付時間10:00-18:00)

<報道関係者様のお問い合わせ先>

PR事務局(共同PR株式会社)
担当: 栖原、佐瀬、小松、趙、山口
Tel:03-6260-4858 / MAIL: godiva-pr@kyodo-pr.co.jp

※画像データをご希望の際は、PR事務局までご連絡ください。

■「季節のトリュフ-春夏-」チョコレート

NEW



イートンメス

イングランドの伝統的なデザート“イートン・メス”をイメージしたチョコレートです。ストロベリーメレンゲのムースとガナッシュをミルクチョコレートとホワイトチョコレートで包み、淡いピンクのsprinklesをトッピングしました。ムースのなめらかさとsprinklesのザクザクさが口の中に広がり、食感のコントラストを楽しめるひと粒です。



メルベイユ

サクサクしたメレンゲの入ったパナラムースにダークチョコレートガナッシュを重ね、ダークチョコレートで包み、ダークチョコレートフレークで飾りました。



パバロア シトロン

サクッとしたビスケットがアクセントのレモンムースを、ミルク&ダークチョコレートで包み、レモンフレーバーのシュガーで飾りました。甘酸っぱいレモンが口に広がる、爽やかなひとときをお楽しみください。

※レモン果汁1.1%使用

NEW



ココナッツ パッションフルーツ

ココナッツ風味のムースにパッションフルーツのガナッシュを重ねたフィリングをミルクチョコレートで包み、黄色いチョコレートをかけてクランブルパウダーをトッピングしました。フルーティーでクリーミーな味わいのこのひと粒で、爽やかなトロピカル気分をお楽しみください。



ブルーベリーパイ

サクサクとしたビスケット入りのプラリネにブルーベリーガナッシュを重ね、ダークチョコレートで包み、ルビーチョコレートのラインとメレンゲ、ブルーベリーフレーバーのチップで飾りました。



トリュフ アモンドミエル

サクサクとしたはちみつがほのかに香るアーモンドプラリネをミルクチョコレートで包み、キャラメルがけしたアーモンドで飾りました。

■「季節のトリュフ-春夏-」

(4粒入、6粒入、10粒入、16粒入)



■商品概要

商 品 名	「季節のトリュフ-春夏-」	
取 扱 店	全国のゴディバショップ (https://shop.godiva.co.jp/stores)	2025年3月16日(日)～5月31日(土) (予定)
お よ び	GODIVA café (https://www.godiva.co.jp/cafe/)	2025年3月16日(日)～5月31日(土) (予定)
販 売 期 間	ゴディバ オンラインショップ (https://www.godiva.co.jp/shop/)	2025年3月16日(日)～8月19日(火) (予定)
	※取扱い商品は店舗によって異なります。	
種 類	「季節のトリュフ-春夏- 4粒入」	2,160円
お よ び	「季節のトリュフ-春夏- 6粒入」	3,240円
価 格	「季節のトリュフ-春夏- 10粒入」	5,400円
(税 込)	「季節のトリュフ-春夏- 16粒入」	8,100円

「季節のトリュフ-春夏-」は、サステナブルプログラム「ココアホライズン」*をサポートするカカオを原料として使っています。チョコレートを通じて、カカオ生産者とその家族を支援し環境保全に貢献しています。

*<ココアホライズンとは>

「ココアホライズン」は、持続可能で企業的志向をもった農園経営、生産性の向上、コミュニティ開発の促進を通じて、カカオ生産者の生活とコミュニティを改善し、子どもたちと自然を保護することを目指したサステナブルプログラムです。非営利団体の「ココアホライズン財団」によって運営されています。「ココアホライズン」をサポートするカカオを原料に使用することにより、カカオ生産者とその家族の生活向上などに貢献することができます。