

2024年12月26日  
株式会社フォーシーズ

## ジョエル・ロブションの150セット限定のボンボンショコラ 「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」

2025年2月1日(土)～14日(金)の期間で150セット限定販売、2024年12月26日(木)から予約受付開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 浅野幸子)が運営する「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」では、2025年2月1日(土)～14日(金)の期間、大人気のバレンタインショコラを150セット限定で販売いたします。また、2024年12月26日(木)より予約を開始いたします。



### フランス地方特産のお酒を使ったショコラでフランスを巡る

- フランス各地方の全8種のお酒を使用したスペシャルな逸品です。
- 『ミシュランガイド東京2025』にて最高評価である三つ星に18年連続で選ばれた、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天がチョコレートに合うフランスの代表的なお酒8種をセレクトし、エグゼクティブパティシエの高橋和久、さらにディレクター・キュイジーヌ(総料理長)の関谷健一朗とジョエル・ロブションチーム一丸となって生み出した、唯一無二のボンボンショコラです。
- ショコラに合わせたアルコールを使用し、フルーツやスパイスとの相性を最大限に楽しめる組み合わせを追求。味わい、食感、香りに変化をもたせた、彩り豊かな8種のショコラをご堪能ください。



シェフソムリエ 高丸智天

### 【バレンタイン限定商品 販売概要】

商品名	: ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～
価格	: 8種8個入り 9,500円(税込) *150セット限定販売
予約開始日	: 2024年12月26日(木) 販売期間 2025年2月1日(土)～14日(金)
販売店舗	: ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全店 恵比寿ガーデンプレイス店(03-5424-1345)、六本木ヒルズ店(03-5772-7507)、丸の内ブリックスクエア店(03-3217-2877) ル パンドゥ ジョエル・ロブション全店 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店(03-6434-1837)、ニューマン新宿店(03-5361-6950) ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店(03-3592-8700)
予約方法	: 店頭、WEBまたはお電話にて承ります。 ※店頭でのお受け取りのみ URL <a href="https://www.robuchon.jp/topics/20498.html">https://www.robuchon.jp/topics/20498.html</a>

※こちらの商品は公式オンラインショップでの販売は行っておりません。 ※価格、パッケージ、名称や内容、販売期間は予告なく変更する場合がございます。

## 【使用ワインリスト 8種<シェフソムリエ高丸より>】

### プロヴァンス地方



**ロゼワイン**  
2023  
コート・プロヴァンス・ロゼ  
ノドメヌ ミラヴァル

非常にチャーミングでフレッシュ感のあるロゼワインに、華やかなライチとローズの香りがベストマリアージュです。

### ローヌ地方



**赤ワイン**  
2009  
シャトーヌフ・デュ・パブ  
ノドメヌ ピエール・ユッセリオ

複雑性があり、スパイシーさを併せ持つワインで、いちじくのコンポートとダークチョコの王道の組み合わせが楽しめます。

### ブルゴーニュ地方



**白ワイン**  
2021  
ムルソー  
ノドメヌ フィリップ・シャヴィ

フレッシュさを感じる白ワインで、レモン、ライムなどの香りに加え心地よい複雑性のある味わいがミルクチョコチョコレートと合います。

### シャンパーニュ地方



**シャンパーニュ**  
ブルーノ・パイヤール エクストラ  
ブリュット プルミエール キュヴェ

洗練された味わい、香りは繊細で柑橘系のアロマとチョコレートの相性が良いです。

### ロワール地方



**リキュール**  
コアントロー

香り豊かなコアントローとオレンジピールを使ったチョコレートは、非常にリッチでありながら王道のマリアージュで、長い余韻に包まれます。

### ノルマンディー地方



**蒸留酒**  
カルバドス ポム・ド・イヴ

華やかでありながら、力強い味わいのカルバドスにはお互いを引き立てるりんごを使ったチョコレートが抜群に合います。

### コニャック地方



**蒸留酒**  
ヘネシー X.O

味わい豊かなコニャックにスパイスを効かせたチョコレートはこの上ない贅沢な味わいになります。

### ボルドー地方



**貴腐ワイン**  
2016  
シャトークーテ/ソートルヌ

優美で濃厚な甘さを持つソートルヌとマンゴーなどのトロピカルフルーツの相性はチョコレートとの相乗効果を高めます。

## ジョエル・ロブションが贈る 幅広いラインナップでご用意するバレンタイン限定のショコラ

赤とピンクのハートが目を惹く、人気No.1の「ボンボンショコラ アムール」や今年初登場となる「ビスキュイショコラ」、「バレンタインアソート」など、様々なシーンにお応えするバレンタインギフトをご用意しています。

公式オンラインショップURL: <https://www.robuchon-online.jp/>

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/20551.html>



ボンボンショコラ アムール  
¥3,900



ビスキュイショコラ  
¥2,400



バレンタインアソート  
¥2,900