

ショコラティエが創る、パティスリー&カフェデリモ「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」
カカオ豆の世界的産地から厳選した「デリーモオリジナルショコラ」
“全21種”のタブレット型ショコラから選べるスペシャルバレンタイン

『タブレットショコラ』本格販売開始

見た目の彩りが鮮やかな“カラフルショコラ”「イチゴ」も登場

<http://www.de-limmo.jp/>

株式会社ブロードエッジ・ファクトリー(本社：東京都渋谷区、代表取締役：丸岡栄之)が運営する「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」(以下「DEL'IMMO(デリーモ)」)は、2月上旬よりデリーモ全店舗にて「タブレットショコラ」の本格販売を開始いたしました。



タブレットショコラはシェフショコラティエ/パティシエの江口和明がチョコレート原料となるカカオ農園まで赴き、世界有数の生産地から品質の良いカカオ豆を選び抜いて作り上げたデリーモオリジナルショコラを含む全21種類の味をご用意いたしました。

カカオ豆の特徴を最大限に生かした、一つのカカオ豆のみで作られた「シングルオリジン」からは9種類、厳選されたカカオとフルーツやナッツを合わせ、素材同士のマリアージュを追求した「オリジナルブレンド」からは12種類を展開いたします。「ピュアノワール」はペルー産・ドミニカ産・マダガスカル産の良質なカカオ豆だけを最適な比率でブレンドした、優しい風味にフレッシュフルーツを思わせる香りと最後にほんのりナッティーな風味を出したデリーモオリジナルショコラです。

「イチゴ」は昨今人気のカラフルショコラとして、デリーモから初登場。チョコレートのベースを作る段階で、イチゴを練り込むことで、フレッシュな風味となめらかな舌触りを実現しました。ホワイトチョコレートもプラスすることで、濃厚なミルク感が豊かな味わいを生み出します。

日々カカオを研究する江口和明がこだわった、一枚一枚個性溢れるタブレットショコラは自分へのご褒美として、手土産としてもおすすめです。

▶「タブレットショコラ」商品概要～シングルオリジン～※店舗により価格が異なります。



- 商品 : エクアドル
- 価格 : ¥1,500円(税込)/カカオ75%使用
- 特長 : エクアドル産の最上級カカオを使用。カカオの力強さ、苦味とほんのりバナナやハーブを彷彿とさせる香りが特徴で、さっぱりとした渋みが余韻として残りつつ、最後に嫌みの無いカカオの香りが漂う一品。



- 商品 : ジャヴァ
- 価格 : ¥1,600円(税込)/カカオ75%使用
- 特長 : インドネシア産のカカオ豆を使用。大自然のパワーを感じる力強さと繊細さ、森林や木材キノコを感じるウッディな香りと独特な酸味があり、口に含んだ後の長く優しいカカオの余韻が特徴。



- 商品 : マダガスカル
- 価格 : ¥1,600円(税込)/カカオ75%使用
- 特長 : マダガスカル産のカカオ豆を使用。レッドフルーツ、ラズベリーのような酸味、ハイカカオでありながらもフルーティーな余韻が一番の特徴。



- 商品 : ブルーマウンテン
- 価格 : 1,800円(税込)/カカオ70%使用
- 特長 : ジャマイカのモーランベイ農園限定生産。洗練されたエレガントな味わい、力強いカンフル香がもたらすフレッシュ感、タンニンを感じる上品な苦味が特徴。



- 商品 : ロマ
- 価格 : ¥1,800円(税込)/カカオ68%使用
- 特長 : ドミニカ共和国のロマ・ソタヴェント農園限定生産。力強い苦みとフレッシュな酸味のコントラスト、フルーティーさと、トーストの香ばしいアロマの余韻が特徴。



- 商品 : コートジボワール
- 価格 : ¥1,600円(税込)/カカオ69%使用
- 特長 : コートジボワール産のカカオ豆を使用。ビターチョコレートでありながらその苦みと酸味の軽やかさとまろやかさのバランスがとれたショコラ。バニラやココナッツのニュアンスを持つドライフルーツの香りが加わり、長い余韻が楽しめることが特徴。



- 商品 : ペルー
- 価格 : ¥1,200円(税込)/カカオ65%使用
- 特長 : ペルー産クリオ口種のカカオ豆を使用。わずかな苦味とフレッシュフルーツの香り、ドライフルーツの熟成された芳醇な香りが特徴。



- 商品 : コロンビア
- 価格 : ¥1,200円(税込)/カカオ61%使用
- 特長 : コロンビア産のカカオ豆を使用。パッションフルーツを思わせる酸味、エキゾチックフレーバーと柔らかな酸味くちどけが良く、ほんのりナッティーな香りの余韻が特徴。



- 商品 : ガーナ
- 価格 : ¥1,200円(税込)/カカオ40%使用
- 特長 : ガーナ産のカカオ豆を使用。力強いキャラメル風味とまるでヘーゼルナッツのようなナッティーな香り、ミルクチョコレートとは思えないカカオの風味が特徴。余韻は短く後味はすっきり。

▶「タブレットショコラ」商品概要～オリジナルブレンド～※店舗により価格が異なります。



- 商品 : デリーモNo.1
- 価格 : ¥2,000円(税込)/カカオ35%使用
- 特長 : ビスケットのような香ばしさ、ほのかな甘みに続く芳ばしく豊かなショートブレッドの風味が特徴。最後にほんのり塩味を感じる、デリーモシグネチャーショコラ“ブロンドチョコレート”。



- 商品 : デリーモNo.7
- 価格 : ¥1,800円(税込)/カカオ37%使用
- 特長 : ビスケットのような香ばしさやキャラメルの様な風味に加えペルー産のカカオとマダガスカル産のカカオをブレンドし本来のビターチョコレート感を残したオリジナルブレンド。



- 商品 : ピュアノワール【デリーモオリジナルショコラ】
- 価格 : ¥1,400円(税込)/カカオ67%使用
- 特長 : カカオの優しい風味、フレッシュフルーツを思わせる香りとナッティーな風味が特徴。ペルー産・ドミニカ産・マダガスカル産の良質なカカオ豆だけをこだわりぬいて混ぜ合わせた黄金ブレンド。口どけもなめらかなオリジナルショコラ。



- 商品 : ピュアラクテ【デリーモオリジナルショコラ】
- 価格 : ¥1,400円(税込)/カカオ41%使用
- 特長 : ミルク感の中に広がる奥深いカカオの風味に自然な優しいキャラメルの余韻、コンチングの温度管理によって生まれるキャラメルのようなアロマの風味が特徴。



- 商品 : グランノワール
- 価格 : ¥1,000円(税込)/カカオ84%使用
- 特長 : ハイカカオとしての存在感のある力強いカカオの苦味、それでいて華やかで持続性のある酸味が特徴。しつこくないカカオのキレを持つ特徴的なチョコレート。



- 商品 : メイプルマルコナ
- 価格 : ¥1,000円(税込)/カカオ57%使用
- 特長 : 甘さ控えめなベーシックなチョコレートにメイプルシュガーでコーティングしたスペイン産のマルコナアーモンドをトッピング。メイプルな風味とナッツィーな食感が特徴。



- 商品 : オランジュ
- 価格 : ¥1,000円(税込)/カカオ57%使用
- 特長 : ベーシックなチョコレートにオレンジのコンフィをトッピング。ピールの苦味と甘さがビターなチョコレートの風味をより際立たせます。一度は体験してもらいたいオレンジとチョコレートの最高なマリージュ。



- 商品 : アマンドグリエ
- 価格 : ¥1,000円(税込)/カカオ41%使用
- 特長 : 香ばしくローストしたアーモンドをミルクチョコレートに混ぜ込んだ、優しい甘さのミルクチョコレートにナッツの食感と香りが合わさりミルクとナッツの相性の良さが特徴。



- 商品 : イチゴ
- 価格 : ¥1,000円(税込)/カカオ37%使用
- 特長 : チョコレートベースを作る段階でイチゴを練りこんでフレッシュな風味となめらかな舌触りを実現。ホワイトチョコレートもプラスしていることで生まれる、濃厚なミルク感が特徴。



- 商品 : フレーズブラン
- 価格 : ¥1,400円(税込)/カカオ37%使用
- 特長 : ビスケットのような香ばしさ、ほのかな甘みに続く芳ばしく豊かなショートブレッドの風味が特徴。最後にほんのり塩味を感じる、デリーモシグネチャーショコラ“ブロンドチョコレート”。



- 商品 : ピスタチオ
- 価格 : ¥1,600円(税込)/カカオ37%使用
- 特長 : しっかりとしたコクのあるホワイトチョコレートにピスタチオをたっぷりミックス。ピスタチオの香ばしい風味とほんのり杏仁を感じる贅沢なチョコレート。



- 商品 : マンディアンノワール
- 価格 : ¥1,800円(税込)/カカオ67%使用
- 特長 : ビターチョコレートにアーモンドやイチジクなど相性のよい、ドライフルーツをたっぷりトッピング。ショコラの食感や風味のマリージュが楽しめる贅沢な1枚。

◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリモの始まりでした。

ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、紅茶、ワインとのマリアージュにも無限の可能性を感じて下さい。



江口和明

<発売店舗概要>

店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリモ)東京ミッドタウン日比谷店

所在地：〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目1-3

東京ミッドタウン日比谷B1F

営業時間：11:00~23:00(L.O22:00)

電話番号：03-6206-1196

定休日：施設に準じる



東京ミッドタウン日比谷

<他店舗概要>

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリモ)渋谷ヒカリエ ShinQs 店

・電話番号：03-6434-1825

・所在地：〒150-0022 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

・営業時間：10:00~21:00(※L.O 20:30)

・定休日：渋谷ヒカリエ営業に準じる

■店名：Pâtisserie & Chocolat Bar DEL'IMMO(パティスリー&ショコラバー デリモ)目白店

・電話番号：03-3988-1321

・所在地：〒171-0031 東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 1F

・営業時間：11:00~20:00(※L.O 19:00)

・定休日：施設に準じる

■店名：Pâtisserie DEL'IMMO(パティスリー デリモ)ルミネ立川店

・電話番号：042-519-3041

・所在地：〒190-0012 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川 1F

・営業時間：平日 10:00~21:00 土日祝 10:00~20:30

・定休日：施設に準じる

■店名：パティスリー&カフェ デリモ京都

・所在地：〒600-8555 京都市下京区烏丸通塩小路 下ル東塩小路町 JR京都伊勢丹 JR西口改札前 イートパラダイス

・営業時間：平日 10:00~22:00 土日祝 8:00~22:00

・定休日：施設に準じる

■店名：Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

・電話番号：078-381-5522

・所在地：〒650-0037 兵庫県神戸市中央区明石町 4 0 番地 大丸神戸店3F

・営業時間：10:00~20:00(L.O19:00)

・定休日：施設に準じる



ヒカリエ店



目白店