

ショコラティエが創る、パティスリー&カフェデリーモ「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」
ケーキの味わいを一粒に表現したボンボンショコラがリニューアル販売！
ホワイトデーギフトにも！カラフルで宝石のようなショコラが30種類以上！
『ボンボンショコラアソート』 本格販売開始

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

株式会社スイーツデザインラボ(本社：東京都渋谷区、代表取締役：五十嵐真澄)が運営する「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」(以下「DEL'IMMO(デリーモ)」)は、ホワイトデーに向け、2019年のシーズン限定商品「ボンボンショコラアソート」の本格販売を開始いたしました。



ボンボンショコラアソートは、シェフショコラティエ/パティシエの江口和明のアイデアにより、様々なケーキのテイストを1粒のショコラで表現したデリーモで人気のシーズン限定商品です。

ホワイトデーに向けて手がけたボンボンショコラアソートは、「ショートケーキ」、「デュオピスターシュ」など女性に人気の定番フレーバーに加えて、イチジクのババロアの中に潜んだ様々な味を楽しめるデリーモオリジナルケーキ「ラブリ」を表現したボンボンショコラや、シナモンアップルコンフィを炊き上げて作った、サクサクのパイの食感を味わえる「アップルパイ」などの新フレーバーをご用意いたしました。その他、シングルオリジンで仕立てた、口の中で広がる強いキャラメル風味とヘーゼルナッツのようなナッツィーの香りが特徴の「ガーナ」や、厳選したコロンビア産カカオのみを使用して作った、エキゾチックな味わいが特徴の「コロンビア」、パティスリー&カフェデリーモ 京都からは、デリーモ京都限定商品として、くちびる型ショコラが登場いたします。金柑コンフィと金柑ガナッシュを2層仕立てにした「金柑」や、梅のビターチョコレートガナッシュに紫蘇とレモンのコンフィを合わせた「梅紫蘇」など、合計30種類以上のラインナップとなっています。

デリーモが贈る、ケーキの味を一粒のショコラに落とし込んだ、宝石のようなきらびやかなボンボンショコラアソートをぜひお楽しみください。

▶「ボンボンショコラアソート2019」商品概要



- 商品 : ボンボンショコラアソート6
- フレーバー : タルトショコラ/ショートケーキ/ミルフィーユ/デュオピスターシュ/シナモン/ラブリ

○価格 : ¥2,100円(税込)



- 商品 : ボンボンショコラアソートトルージュ6
- フレーバー : アップルパイ/フォレノワール/アールグレイ/ミュールジャスマン/ショコラフランボワーズ/オセロ

○価格 : ¥2,200円(税込)



- 商品 : ボンボンショコラアソート6※京都限定
- フレーバー : 金柑/ミルフィーユ/黒抹茶/レアチーズケーキ/梅紫蘇/デュオピスターシュ

○価格 : ¥2,200円(税込)



- 商品 : ボンボンショコラアソートトルージュ10
- フレーバー : デュオピスターシュ/トンカ/ラブリ/モンブラン/オセロ/マンゴー/ショコラフランボワーズ/レアチーズケーキ/ショートケーキ/フィレノワール

○価格 : ¥3,500円(税込)



- 商品 : ボンボンショコラアソート16
- フレーバー : ペルー/モンブラン/デュオピスターシュ/ミルフィーユ/マダガスカル/レアチーズケーキ/ショコラフランボワーズ/アップルパイ/ユズ/カラメリア/ガーナ/ショートケーキ/エπισリー/ミエル/アールグレイ/ピーチメルバ

○価格 : ¥5,200円(税込)



- 商品 : ボンボンショコラアソート15※ヒカリエ・日比谷限定
- フレーバー : プラリネカフェ/アールグレイ/トンカ/オセロ/デュオピスターシュ/エクアドル/モンブラン/ショートケーキ/アップルパイ/ラブリ/ジャワ/ピーチメルバ/フォレノワール/ショコラフランボワーズ/レアチーズケーキ

○価格 : ¥4,900円(税込)

▶「ボンボンショコラアソート2019」新作フレーバー紹介

【ボンボンショコラシリーズ】

ケーキの味わいを一粒のショコラに落とし込んだシェフショコラティエ/パティシエ、江口和明の自信作です。



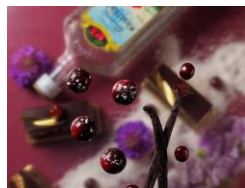
◇タルトショコラ ~TARTE CHOCOLAT~

ブラリュ社のビターチョコレートタルトクリームと、サクサクのブラリネを合わせるなど、タルトショコラの味わいに落とし込んだ一粒です。



◇アップルパイ ~APPLE PIE~

シナモンアップルコンフィを炊き上げて、パイの食感のブラリネアラシエンヌを合わせた、アップルパイの味わいを一粒に落とし込んだ一粒です。



◇フォレノワール ~FORENOIR~

酸味の効いたグリオットチェリーとポートワインのコンフィとキルシュをたっぷり加えたホワイトチョコレートガナッシュです。



◇ラブリー ~LOVELI~

イチジク×ココナッツのガナッシュとタイベリーの味わいのコンフィの2層に仕上げた、ブラックベリーとオレンジの香りがラブリーな一粒です。



◇カラメリア ~CARAMERIA~

江口和明のシグネチャーケーキ“カラメリア”を一粒のショコラで表現しました。アプリコットのコンフィとヴァローナキャラメリアのミルクキャラメルガナッシュです。

【シングルオリジンガナッシュシリーズ】

産地限定の一つのカカオから作られた、ショコラの味わいを心ゆくまで堪能して頂けるガナッシュです。



◇ガーナ

ガーナ産カカオを使ったガナッシュで、キャラメルの風味とヘーゼルナッツのような香りが特徴です。



◇コロンビア

コロンビア産カカオを使ったガナッシュで、エキゾチックなフレーバーと柔らかな酸味が特徴です。



◇ペルー

ペルー産カカオを使ったガナッシュで、ブルーベリーを思わせる酸味とピーナッツのようなアロマが特徴です。

▶「ボンボンショコラアソート2019」フレーバー紹介(定番フレーバー)



◇ショートケーキ ~SHORT CAKE~

酸味が特徴的なセンガセンガナ種のイチゴをじっくり炊き込み作る、濃厚な味わいのイチゴのコンフィに生クリームと隠し味にヨーグルトを加えたミルクীগナッシュの2層になっています。



◇レアチーズケーキ ~RARE CHEESE CAKE~

クリームチーズとホワイトチョコレートで作ったクリーミーなガナッシュと、フルールドセルの入った塩気のあるサブレの2層仕立て。37%のホワイトチョコレートでコーティングすることで、レアチーズケーキを食べているかのような味わいを表現しています。



◇デュオピスタチーシュ ~DUO PISTACHE~

デリームで人気を誇る、ピスタチオのケーキ「デュオピスタチーシュ」をボンボンショコラにアレンジ。グリオットチェリーとポートワインのジュレに、イタリア産アグリモンタナ社のピスタチオペーストのガナッシュを合わせた、贅沢な2層仕立てとなっています。杏仁のような甘い香りとはほんのりシナモンの香りが特徴的な一品です。



◇ミルフィーユ ~MILLE-FEUILLE~

バニラたっぷりのミルクガナッシュとヘーゼルナッツのブラリネ。バニラとミルクの味わいとヘーゼルナッツの食感で、ミルフィーユを食べているかのような味わいのチョコレートです。



◇モンブラン ~MONT BLANC~

ブロンドチョコレートを使用したブラリネとコルシグリア社の濃厚なマロンペーストのガナッシュです。ザクザクの食感とマロンの風味でモンブランを表現したガナッシュです。



◇ゆず ~YUZU~

ビターチョコレートベースにゆずの果汁を加えたガナッシュです。酸味と苦味のバランスが良い和と洋のマリアージュをお楽しみ頂けます。



◇抹茶フォンダン ~MATCHA FONDANT~

抹茶と相性の良いミルクチョコレートのガナッシュと抹茶を練りこんだガナッシュです。抹茶味のフォンダンショコラを表現した、和と洋のマリアージュをお楽しみ頂けます。

◇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。それがデリーモの始まりでした。

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 デリーモ)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)/LUNCH 11:00~15:00/Dinner 17:00~22:00

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

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)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 デリーモ)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：パティスリー&カフェ デリーモ 京都

・電話番号：075-746-5300

・所在地：〒600-8555 京都市下京区烏丸通塩小路 下ル東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹
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

<他店舗概要>

■店名：Pâtisserie DEL'IMMO(パティスリー デリーモ)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

・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