

第1回チョコレートイノベーションコンテスト2019 Innovative ペイストリー部門優勝のシェフが創る、
第4のチョコレートと言われるブロンドチョコやルビーチョコを使用した新世代チョコスイーツが集結！

『DEL'IMMO Valentine 2020』

<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、2020年バレンタイン商品として、ブロンドチョコやルビーチョコを使用したパフェ、ルビーチョコのボンボンショコラ、ケーキの味わいを一粒に再現したボンボンショコラの本格販売を1月下旬より随時開始いたします。



デリーモ日比谷店限定パフェ「メランジュフリユイHIBIYA ラブレター」は、ブロンドチョコレートとオレンジをメインに、あまおうやグロゼイユをアクセントに添えたフルーティーな味わいと、濃厚なチョコレートのマリアージュをお楽しみいただけます。コーヒーアイスや紅茶ジュレのほどよい苦味が、キャラメルのようなブロンドチョコ独特の風味をさらに引き立てます。

デリーモ梅田店・神戸大丸店・京都店で販売する「メランジュフリユイ ベルベットルージュ」は、ルビーチョコのスイーツ大会「第1回チョコレートイノベーションコンテスト2019」でInnovative ペイストリー部門優勝のシェフが作る、ルージュカラーのルビーチョコパフェです。イチゴやカシス、フロマーージュの酸味をミルクィな自家製ルビーチョコクリームと合わせることで生み出される、濃厚かつ爽やかな果実の酸味など、食材同士のペアリングを心ゆくまでお楽しみいただけます。

上記パフェのほか、バレンタインのプレゼントにぴったりなボンボンショコラも販売いたします。

「ルビーチョコレート」は、イチゴジャムにルビーガナッシュ、サクサクピスタチオをルビーチョコレートで包んだ贅沢な一粒です。その他、ケーキの味わいを一粒に詰めこんだ「ショコラティエが作るケーキのようなチョコレート」や、デリーモ京都店限定で、舞妓さんの唇をイメージした抹茶ピスタチオガナッシュと柚子ジャムを合わせた一粒「マイコショコラ」を販売いたします。

デリーモが贈る、2020年のバレンタイン商品をぜひお楽しみください。

商品概要～パフェ～



メランジュフリュイHIBIYA ラブレター —Melange Fruits HIBIYA Love Letter—

価格：2,300円(税抜)

販売期間：3月中旬ごろまで販売予定

販売場所：東京ミッドタウン日比谷店

～商品ストーリー～

気持ちを伝えることは簡単じゃない、勇気がいるよ。
ちょっと個性的なあなたはブロンドチョコレート、
私は魅力たっぷりあまおう。
オレンジやコーヒー、紅茶のジュレに支えられてあなたと出会ったわ、
こんな素敵なおマリアージュを信じられる？
もう文句はいわせないわ。
～大切なのは勇気と優しさ。ほんの少しのパフェ♡～

メランジュフリュイ ベルベットルージュ — Melange Fruits VELVET ROUGE—

価格：1,800円(税抜)

販売期間：3月中旬ごろまで販売予定

販売場所：梅田店、京都店、神戸大丸店

～商品ストーリー～

真っ赤で艶やかなルージュカラーで統一されたメランジュパフェ
イチゴやかシスの酸味、ルビーチョコレートクリームのみルキーさと
フロマーージュの酸味、食材同士のフードペアリングを表現したパフェ
時間によっても混ざり合い変化する味わいの過程、
常にその瞬間を味わってみたい気持ち、
心躍る躍動感を飾りで表現しました。



商品概要～ボンボンショコラ～

販売店舗：ヒカリ工店・日比谷店・目白・立川・神戸・梅田・大丸神戸
(京都店・京都伊勢丹サロンドショコラ店では販売いたしません。)



— ルビーチョコレート —

価格：800円(税込)

販売期間：3月中旬ごろまで販売予定

数に限りがございます。なくなり次第終了とさせていただきます。

～商品概要～

贅沢にルビーチョコレートを使用したチョコレートです。
第1回チョコレートイノベーションコンテスト2019
Innovative コンフェクショナリー部門で、2位を獲得した作品です。
イチゴジャムとルビーガナッシュ、サクサクビスターチオを
ルビーチョコレートで包みました。



— ショコラティエが作るケーキのようなチョコレート6粒入 —

価格：1,990円(税込)

販売期間：3月中旬ごろまで販売予定

数に限りがございます。なくなり次第終了とさせていただきます。

～商品概要～

ケーキの味わいを一粒のショコラで再現したボンボンショコラです。
昨年的人气TOP3「ショートケーキ」「チーズケーキ」「デュオピスターシュ」
の3粒に加え、新作の「タルトフリュイ」、定番の「ショコラフランボワーズ」
「アールグレイ」が入った、プレゼントにもぴったりなパッケージです。

商品概要～京都限定ボンボンショコラ～

販売店舗：京都店・京都伊勢丹サロンドショコラ店



ー ボンボンショコラアソート6(京都限定) ー

価格：2,200円(税込)

販売期間：3月中旬ごろまで販売予定

数に限りがございます。なくなり次第終了とさせていただきます。

～商品概要～

カリッと香ばしい新作の「ビスコッティ」や濃厚カスタードの甘みを閉じ込めた「プリン」を始め、「濃茶ピスタチオ」「ほうじ茶ブラリネ」など、京都ならではのフレーバーを詰め込んだ限定ボンボンセットです。



ー マイコショコラー ー

価格：800円(税込)

販売期間：3月中旬ごろまで販売予定

数に限りがございます。なくなり次第終了とさせていただきます。

～商品概要～

舞妓さんの唇をイメージした、一粒の贅沢ショコラです。抹茶ピスタチオオガナッシュ、柚子ジャムのマリアージュをお楽しみいただけます。

◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイメージ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、尽きることは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。

<店舗概要(関東)>

- 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
- 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 & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ 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

<店舗概要(関西)>

- 店名：パティスリー&カフェ デリモ 京都店
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(L.O 21:00)
定休日：施設に準じる
- 店名：パティスリー&カフェ デリモ 梅田店
電話番号：06-6346-4877
営業時間：日一木：11:00～22:00 (L.O21:00) 金土祝前日：11:00～22:30 (L.O21:30)
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



江口和明氏