

【DEAN & DELUCA】 <1月16日（木）発売開始>

DEAN & DELUCA のためにブレンドされた「ハウスチョコレート」を使った
バレンタイン ドリンクとスイーツ

ハウスチョコレートで仕上げた、この時期ならではの旬のメニューや商品を展開。

ホットチョコレートでは新フレーバー「レモン&リコッタ」が登場します。



株式会社ウェルカムが運営する DEAN & DELUCA（本社：東京都港区 代表取締役：横川正紀）は、2025年1月16日（木）より、マーケット・カフェ店舗、公式オンラインストアにて、DEAN & DELUCA のためにブレンドされた「ハウスチョコレート」を使ったチョコレートドリンクやスイーツを順次発売します。

華やかな香りと長い余韻が魅力のハウスチョコレートを、温めた少量のミルクで溶かした濃密な「ホットチョコレート」が登場します。個性の違う3つのクリームをトッピング。魅惑的な香り、深いコク、リッチなくちどけを追求した、デザートのように贅沢な一杯です。今年は『GOOD CHEESE LABORATORY』のリコッタチーズを使用した新フレーバー「レモン&リコッタ」が登場します。味わいもくちどけも濃厚な「フォンダンショコラ」もハウスチョコレートを使用。カカオの果実味をほのかに感じる味わいに仕上げました。バニラアイス、生クリーム、自家製ベリーソースをデコレーションし、魅惑のデザート仕立てでご提供します。

また、ささやかなギフトや自分へのご褒美にもおすすめ「チョコレートテリーヌ」も1月20日（月）よりご用意します。切り口がサラミを思わせるイタリアのお菓子・チョコレートサラミのように、しっとり濃厚な味わいです。今年は、食感のコントラストをたのしめるように、ナッツをふんだんに使い、カリカリやサクサクの歯ざわりをちりばめました。

ホットチョコレート、スイーツに使用する「ハウスチョコレート」を手がけてくださったのは、鎌倉に拠点をもつ『MAISON CACAO（メゾンカカオ）』。コーヒーやワインに“ハウスブレンド”や“ハウスワイン”といった、お店やブランドそれぞれの“定番”があるように、DEAN & DELUCAのドリンクやスイーツ、ベーカリーなどのためにブレンドされた、世界に一つの味わいです。『MAISON CACAO』の自社農園で採れたカカオを使い、華やかな香りと、余韻はありながらも軽やかな味わいに。さまざまな食材との組み合わせから、新たなおいしさが生まれる味わいに仕上がっています。

新フレーバーも登場。カカオ引き立つ、魅惑の「ホットチョコレート」

ホットチョコレート レモン&リコッタ

¥690（税込 ¥745）

フローラルでフルーティーな香りのハウスチョコレートならではの、心地よい酸味を生かした新フレーバー。ベースのホットチョコレートにはヨーグルトを加え、クリーミーなコクとさわやかな後味を両立しました。たっぷり絞ったトッピングのリコッタクリームには、レモンと塩の隠し味を加えて、チーズの風味を引き立てています。



新フレーバーの「リコッタチーズ」は、国産ナチュラルチーズコンテスト「Japan Cheese Awards 2024」で金賞に輝いたGOOD CHEESE LABORATORYのリコッタを使用。契約牧場から届く搾りたての生乳で作るミルクィな味わいは、クリームにしてもその魅力を存分に発揮しています。

『GOOD CHEESE LABORATORY』

<https://x.gd/e7xSD>

ホットチョコレート ダブルチョコ

¥690（税込 ¥745）

ベースのホットチョコレートの上に、グラウンドチョコレート・ココアパウダー・チョコレートソースという質感の異なる3つのチョコレートときび砂糖でつくったクリームを絞り、カカオニブを散らしたチョコレート尽くし。時間が経つにつれて濃厚なクリームが溶け込み、チョコレートの風味が増していくカカオリッチな一杯です。





ホットチョコレート ラズベリー&ピスタチオ

¥690 (税込 ¥745)

華やかさをたのしむ「ラズベリー&ピスタチオ」は、ベリー感がUP。ラズベリー、ストロベリー、チェリーの甘酸っぱさが、ハウスチョコレートの果実味を鮮やかに彩ります。砕いたピスタチオのトッピングは、カカオのナッツ感をアシスト。チョコレート、フルーツ、ナッツが重なり、果実としてのカカオの魅力あふれるフレーバーです。

ひんやりバニラと、とろけるカカオのフォンダンショコラ



とろとろのチョコレートを包み込んだフォンダンショコラは、カカオがより華やかに香るように、温めてからご提供。そこにひんやりバニラアイス、ふわっと繊細な生クリーム、ラズベリーソースを合わせることで、温かい生地と冷たいトッピングが溶け合う瞬間をおたのしみいただけます。淹れたてのコーヒーと一緒に、カフェ店内だからこそ味わえる至福のひとつときをご堪能ください。



フォンダンショコラ

¥810 (税込 ¥891) ※イートイン限定にて10%税率

しっとり濃厚なフォンダンショコラに、甘い香りのバニラアイス、果肉たっぷりのラズベリーソースを合わせ、アーモンドスライスをトッピングしたふわふわの生クリームと一緒に盛り合わせました。ひと口ごとに変わるおいしいハーモニーと甘い余韻をおたのしみください。

※イートイン限定でおたのしみいただくスイーツです

カカオ引き立つ、魅惑のホットチョコレート

ひんやりバニラと、とろけるカカオのフォンダンショコラ 発売概要

□販売期間

ホットチョコレート：2025年1月16日（木）～2月26日（水）

フォンダンショコラ：発売中～2025年2月下旬

□取扱店舗

ホットチョコレート：

マーケット店舗

六本木 / 品川 / 有楽町 / 新宿 / 恵比寿 / 広尾 / 八重洲 / アトレ川崎 / たまプラーザ / シアル横浜 / 名古屋 / 京都 / 大阪 / 岡山 / アミュプラザ博多

カフェ店舗

全店

フォンダンショコラ：

マーケット店舗

アトレ川崎 / たまプラーザ / シアル横浜 / 名古屋

カフェ店舗

丸の内 / 日本橋高島屋 S.C. / パルコヤ上野 / 虎ノ門ヒルズ / 渋谷ストリーム / NEWoMan 新宿 / 成城 / 新百合丘 OPA / 三井アウトレットパーク木更津 / 成田空港第1ターミナル / コレットマーレみなとみらい / テラスモール湘南 / ODAKYU 湘南 GATE / 星ヶ丘三越 / ベーカリーカフェ名城公園 / クリスタ長堀

*表示価格は消費税8%を含む税込価格です（イートインご利用の場合、10%の消費税となります）

□特集ページ

ホットチョコレート <https://x.gd/J5XPr>

フォンダンショコラ <https://x.gd/ZspQw>

食感のコントラストをたのしむ、チョコレートテリーヌ



カカオのフルーティな香りとコクを引き出した、ハウスチョコレートでつくるチョコレートテリーヌ。切り口がサラミを思わせるイタリアのお菓子・チョコレートサラミのように、しっとり濃厚な味わいの生地にかりかりやサクサクの歯ざわりをちりばめました。



チョコレートテリーヌ

¥1,670 (税込 ¥1,804)

ハウスチョコレートで仕立てた生地に、アーモンド、くるみ、ピスタチオ、クランベリー、クラッカーがぎっしり。ポートワインとラム酒の芳醇さをほんのりきかせた生地は、ホットチョコレートと一緒にたのしめる控えめな甘さ。みんなでシェアしたり、独り占めにしたり、お好きな厚さにスライスしてお召し上がりください。



INTERVIEW “定番” でつながる心豊かな姿

チョコレート商品のおいしさのさらなるグレードアップを求めて、DEAN & DELUCA のためにブレンドされた「ハウスチョコレート」。その味わいに込めた想いやこだわりを、カカオディレクターである『MAISON CACAO (メゾンカカオ)』石原紳伍さんに伺いました。

<https://x.gd/jWbKd>

食感のコントラストをたのしむ、濃厚な味わいのチョコレートテリーヌ 販売概要

□販売期間

2025年1月20日(月)～なくなり次第終了

□取扱店舗

- ・オンラインストア
- ・マーケット店舗

六本木 / 品川 / 有楽町 / 新宿 / 恵比寿 / 吉祥寺 / 八重洲 / アトレ川崎 / たまプラーザ / シェル横浜 / そごう横浜 / 名古屋 / 栄 / 京都 / 大阪 / 福岡 / アミュプラザ博多

- ・カフェ店舗

NEWoMan 新宿 / 新百合丘 OPA / コレットマーレみなとみらい / ODAKYU 湘南 GATE

□特集ページ

<https://x.gd/tX2n9>

チョコレートにメッセージを添えて。初の公式LINEスタンプができました。



世界中のおいしい食材のイラストとともに、食するよろこびやさりげないメッセージを伝える DEAN & DELUCA 公式スタンプが登場です。会話に彩りを添える全16種のスタンプです。

<https://x.gd/IWkrS>

ABOUT DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ)



世界のおいしいものを集めた食のセレクトショップ。1977年、ジョエル・ディーン (Joel Dean) とジョルジオ・デルーカ (Giorgio DeLuca) により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。

日本国内では、マーケットストア19店舗、カフェ27店舗、スペシャルティストア (ワインストア) 1店舗に自社オンラインストアを展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。