

## 【DEAN & DELUCA】1月10日(金)～発売開始

### フルーツの魅力を引き出す、おいしい掛け合わせ「フルーツ×チョコレート」を コンセプトにつくり上げたラインナップがバレンタインに登場

バイヤーがフルーツの産地から製法にまでこだわった

フルーツとチョコレートが織りなす、甘みと酸味のマリアージュをたのしむチョコレートをはじめ、バレンタイン定番人気のハートモチーフや焼き菓子が揃います。



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10日（金）より、フルーツとチョコレートの絶妙な組み合わせをたのしめる「フルーツ×チョコレート」をコンセプトにした商品を発売し、マーケット店舗・カフェ店舗、公式オンラインストアにて、DEAN & DELUCA のバレンタイン「CHOCOLATE COLLECTION 2025」がスタートします。

選りすぐりのドライフルーツに、一つひとつ丁寧に手作業でハウスチョコレートを半掛けに仕上げた「ディップドフルーツチョコレート」、国産プレミアム果実をフリーズドライにし、ホワイトチョコレートを染み込ませた「ソークドフルーツチョコレート」、フルーツのフレッシュな味わいを閉じ込めた生チョコレート「フルーツメルトチョコレート」の3種類が新登場。

またバイヤーが厳選した、ヨーロッパ・日本各地のショコラティエから届く、フルーツを使ったチョコレートや、ハートをモチーフにしたトリュフチョコレート、チョコレートを使用した焼き菓子など、ラインナップも充実。大切な人へのギフトはもちろん、日頃の感謝を込めたギフトに、自分へのご褒美にもおすすめです。

## Topic.1 手しごとで丁寧に仕上げる、厳選果実のチョコレートがけ

### 「ディップドフルーツチョコレート」



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を使用。フルーツの味わいもしっかり感じられるように、一つひとつ手作業でチョコレートを半掛けすることにこだわりました。味わいだけでなく見た目も美しい仕上がりには。



#### ディップドフルーツチョコレート

(写真左) 3種入り (いちじく、オレンジ、プルーン) ¥2,000 (税込 ¥2,160)

(写真右) 5種入り (いちじく、オレンジ、プルーン、マンゴー、アプリコット) ¥4,000 (税込 ¥4,320)

フルーツの酸味に合わさる、フルーティーなカカオの味わいが、酸味と甘さをきりっとまとめています。定番のオレンジと、大粒のいちじく、バイヤーおすすめのプルーンの3種アソートと、マンゴー、アプリコットが加わった5種のアソート。コーヒーはもちろん、お酒とも一緒にたのしんでいただける一品です。

#### フランス・コルシカの恵み ショコラをまとったフルーツコンフィ



## サンシルベストル

### フルーツコンフィ ショコラがけ

¥5,500 (税込¥5,940)



1984年、マルセル・サンティーニがコルシカ島の中心部にあるソヴェーリアに創業。

コルシカ島ソヴェーリア村の果実で作ったフルーツコンフィやパートドフリユイが評判の「コンフィズリー・サンシルベストル」から届いた、この時期だけの特別なフルーツコンフィです。

## アレクシア サンティーニ

### オレンジット

¥5,500 (税込 ¥5,940)



大自然の空気と地中海のエッセンスがぎゅっと詰まった大ぶりのフルーツの力強い味わいのチョコレート。父が営む「サンシルベストル」が作ったオレンジコンフィを使用し、仕上げたオレンジットです。

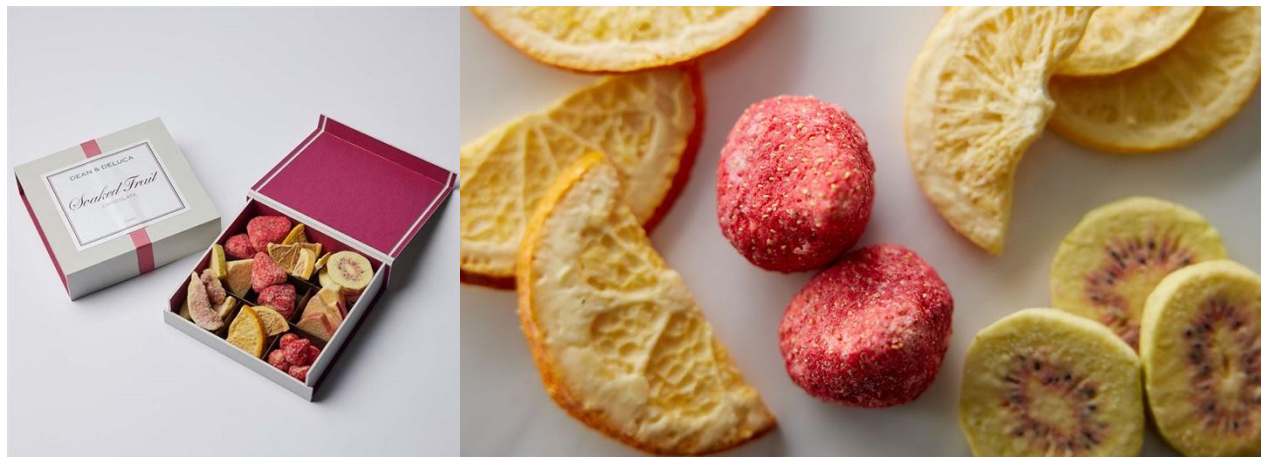
## Topic.2 国産プレミアム果実の染み込みフルーツチョコレート

### 「ソークドフルーツチョコレート」



国産プレミアムフルーツの選定から、手作業で皮むき・カットしてフリーズドライにし、ホワイトチョコレートをじっくり染み込ませるという工程を一貫して行っているつくり手との貴重な出会いから生まれた一品。フルーツそれぞれの特性と産地を吟味して、果実の甘みや酸味がしっかり感じられる味わいに。

ラインナップは、流通の少ない国産キウイみちのくレッド（宮城県産）、メイヤーレモン（佐賀県・宮崎県産）、清見オレンジ（愛媛県産）、白いちじく（石川県産）、とちおとめ（宮城県産）・あまおう（福岡県産）・すずあかね（北海道産）のいちご3種類、王林（青森県産）・ジョナゴールド（青森県産）のりんご2種類、合わせて9種のフルーツの甘みや酸味とのバランスを細やかに調整し、見た目も色鮮やかに仕上げました。



ソーキドフルーツチョコレート

（写真左）4種入り：¥2,000（税込 ¥2,160）

（写真右）9種入り：¥4,000（税込 ¥4,320）

国産プレミアム果実をフリーズドライにし、ホワイトチョコレートを染み込ませた含浸タイプのチョコレート。フルーツを選定するところから一貫して作り上げた、こだわりの一品です。

### Topic.3 果実そのままの味わいととろける口どけをたのしむ生チョコレート 「フルーツメルトチョコレート」



フルーツをしっかり感じられるラズベリーとマンゴーと、カカオ50%のダークチョコレートにスパークリングワインを加えた大人の味わい。見た目にも美しくダミエ状に配して、ギフトボックスに詰めました。

常温で保つことができる生チョコレートなので、室内と屋外との気温差が大きい季節に持ち運びしやすく、ギフトにもおすすめです。



### フルーツメルトチョコレート

(写真左) ラズベリーメルトチョコレート

(写真右) マンゴーメルトチョコレート

各¥2,000 (税込 ¥2,160)

ホワイトチョコレートをベースに、フルーツピューレと濃縮果汁、フリーズドライ・セミドライのフルーツを加えて仕上げたフルーツチョコレートと、スパークリングワインを加えた大人の味わいのダークチョコレートを、ダミエ状に詰め込みました。

### ハートモチーフのチョコレート



ハートをモチーフにしたラインナップも充実。定番のハート型のギフトボックスに詰まったトリュフチョコレートなど、さまざまなフレーバーのチョコレートは見た目も華やかで、この時期のプチギフトにもおすすめです。



アメリカントリュフ 8個入り

¥3,000 (税込 ¥3,240)

個性豊かな見た目とフレーバーのオリジナルトリュフ。ピスタチオやラズベリーなど8種類の詰合せ。一粒で満足するような味わいです。チョコレートに掛け合わせるガナッシュにもこだわり、フルーツ・ナッツ・キャラメルなどを織り交ぜ仕上げました。



シャボネルエウオーカー ピンクシャンパントリュフ

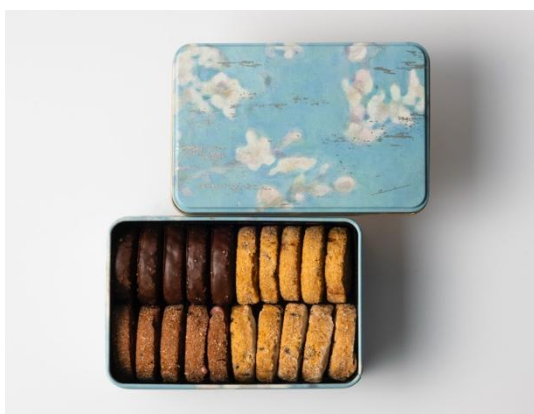
¥5,000 (税込 ¥5,400)

マールドシャンパーニュのガナッシュに、ストロベリーの香りをつけたホワイトチョコレートで包んだトリュフ。

## チョコレートをまとった焼き菓子



丁寧な手仕事が生み出す繊細な味わいが詰まった、パティスリーから届くクッキー缶も揃います。チョコレートをまとわせたこの時期だけの味わいや、厚焼きに仕上げた食感をたのしむクッキーなど、贈り物にもおすすめです。



ease

クッキー缶 花

¥4,167 (税込 ¥4,500)

『イーズ』大山恵介シェフが手がけるクッキー缶。アマゾンカカオやシチリア産アーモンドなど、こだわりの素材を使用した、4種のフレーバーを詰め合わせました。缶は季節限定のデザインです。



Jun Ujita

コフレショコラ

¥4,000 (税込 ¥4,320)

宇治田潤シェフが手がける、5種のチョコレート焼き菓子  
(マンディアン・サブレショコラ・ヴィエノワショコラ・ビ  
アリッツ・マレショーショコラ) の詰め合わせ。

## CHOCOLATE COLLECTION 2025 発売概要

### 開催期間

2025年1月10日(金)～2024年2月14日(金)

・1月10日(金) 入荷予定

ディップドフルーツチョコレート

フルーツメルトチョコレート

アメリカントリュフ 8個入り

シャボネルエウオーカー ピンクシャンパントリュフ

・1月14日(火) 入荷予定

ソークドフルーツチョコレート

アレクシア サンティーニ オランジェット

サンシルベストル フルーツコンフィ ショコラがけ

・1月18日(土) 入荷予定 ease クッキー缶花

・1月24日(金) 入荷予定 Jun Ujita コフレショコラ

### 取扱店舗

マーケット店舗 / オンラインストア / 一部カフェ店舗

※取り扱い商品は店舗により異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

### 特集ページ

<https://x.gd/2f6GM>



## ABOUT DEAN & DELUCA (デーン&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。