

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）11月21日

ショコラティエ 市川幸雄の新作

ボンボン ショコラ

帝国ホテル伝統のコンソメを使用した「フレンチ」や和の素材を使用した「ジパング」など4テーマの詰め合わせ

販売開始 : 2017年11月27日（月）より

販売場所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



2年ぶりにフルリニューアルした「ボンボン ショコラ」

帝国ホテル 東京は、一口サイズのチョコレート「ボンボン ショコラ」を2年ぶりにフルリニューアルし、11月27日（月）に本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で発売いたします。19種類のフレーバーを4つのテーマに沿って詰め合わせたラインナップです。



帝国ホテル 東京は、温度と湿度を管理したショコラトリーで、シェフ ショコラティエ市川幸雄の下、ひとつずつ丁寧に手作りしているボンボン ショコラを全面的に刷新します。市川の斬新な創造性と繊細なテクニックをお楽しみいただける、19種類の新フレーバーが誕生しました。

新たな「ボンボン ショコラ」の【フレンチ】は、開業当初からフランス料理を提供してきた歴史の中でレシピを守り続けている伝統のメニュー“コンソメスープ”を使用した「コンソメ」と、野菜風味のショコラを詰め合わせたボックスです。それぞれの味をお楽しみいただけるだけでなく、コンソメと野菜風味のショコラを併せてお召し上がりいただくことで、「トマトスープ」や「オニオンスープ」などの異なった種類のスープを味わっているかのような、今までにない味わいを楽しめます。また、チョコレートとの組み合わせとしては斬新な、梅干やこし餡などの和の素材を用い、和柄のデザインをあしらった【ジパング】など、4つのテーマで詰め合わせています。パッケージも、ゴールドで“BONBON CHOCOLAT”の文字を大胆にあしらった、ピンクベージュの横長型ボックスにリニューアル。テーマごとに詰め合わせたフレーバーは、新たな味わいに加え、選ぶ楽しみや食べ比べていただく楽しみも広がります。



リニューアルした「ボンボン ショコラ」の概要は次のとおりです。

【ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでのチョコレート修業の後、帰国し2001年に帝国ホテル入社、ペストリー課に配属される。洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表のチームリーダーとして出場し優勝するなど、さまざまな大会で賞を受賞。



■ボンボン ショコラ 概要

販売場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間： 8:00~20:00

お問い合わせ： TEL.03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

発売日： 2017年11月27日(月)

商品概要： 内容は以下の通り ※価格はすべて消費税込



名称	画像	種類 ()内は個数	価格
<p>クラシック</p> <p>オーソドックスなボンボン ショコラの詰め合わせ。幅広い世代のお客様にお楽しみいただける定番ボックスです。</p>		<p>ビター (2)</p> <p>キャラメル (2)</p> <p>カフェ (2)</p> <p>ブラリネノワゼット (1)</p> <p>パッション (1)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>¥2,700</p>
<p>フレンチ</p> <p>帝国ホテルのコンソメを使用したフレーバーをベースに、組み合わせて召し上がっていただくことで未知の味わいが楽しめるボックス。開業以来127年にわたりフランス料理を提供してきた発想から生まれました。</p>		<p>コンソメ (4)</p> <p>スイートコーン (1)</p> <p>バジルオリーブ (1)</p> <p>トマト (1)</p> <p>オニオン (1)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>¥2,808</p>
<p>アロマ</p> <p>香りとフルーツの味わいの組み合わせを楽しんでいただけるフレーバーの詰め合わせ。女性へのギフトにおすすめしたい、華やかな彩りのボックスです。</p>		<p>ビター (1)</p> <p>ローズ (1)</p> <p>ポワールミント (2)</p> <p>オレンジヴェルヴェーヌ (2)</p> <p>フランボワーズラベンダー (2)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>¥2,808</p>
<p>ジパング</p> <p>和の素材を使ったショコラを詰め合わせたボックス。青海波や麻の葉、矢筈<small>やがすり</small>などの模様をあしらひ、見た目からも日本らしさをお楽しみいただけます。</p>		<p>梅干 (1)</p> <p>小豆 (1)</p> <p>黒糖 (2)</p> <p>胡麻 (2)</p> <p>米酢 (2)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>¥2,916</p>

ボンボン ショコラのフレーバーは次の 19 種類です。

フレーバーの名称	特長
ビター	ビターチョコレートにガナッシュ*にビターチョコレートをコーティングしました。
キャラメル	キャラメルのガナッシュにミルクチョコレートをコーティングしました。
プラリネノワゼット	ヘーゼルナッツのプラリネ*にビターチョコレートをコーティングしました。
カフェ	コーヒーガナッシュにウイスキーで香り付けし、ビターチョコレートをコーティングしました。
パッション	パッションフルーツのガナッシュにビターチョコレートをコーティングしました。
コンソメ	クルトンの上に帝国ホテル伝統のコンソメを使用したガナッシュを重ね、ビターチョコレートでコーティングしました。
スイートコーン	スイートコーン風味のガナッシュにホワイトチョコレートをコーティングしました。
バジルオリーブ	バジルを香らせたオリーブオイルのガナッシュにビターチョコレートをコーティングしました。
トマト	トマト風味のプラリネにビターチョコレートをコーティングしました。
オニオン	オニオン風味のガナッシュにミルクチョコレートをコーティングしました。
ローズ	ローズの香る紅茶のガナッシュとタイベリー*のコンフィチュールを重ね、ミルクチョコレートをコーティングしました。ローズの花びらを飾りつけ、見た目も華やかに仕上げました。
ポワールミント	ミントを香らせた洋梨のガナッシュにミルクチョコレートをコーティングしました。
オレンジ ヴェルヴェーヌ	ヴェルヴェーヌ*を香らせたオレンジのガナッシュにミルクチョコレートをコーティングしました。
フランボワーズ ラベンダー	ラベンダーを香らせたフランボワーズのガナッシュにビターチョコレートをコーティングしました。
梅干	カリッとした食感の小梅をあわせた南高梅のコンフィチュールと苺のピューレ、はちみつのガナッシュをホワイトチョコレートでコーティングし、矢絣柄をあしらいました。ほんのりと酸っぱさや塩味を感じるショコラです。
小豆	こし餡と苺のコンフィチュールにホワイトチョコレートのガナッシュを重ね、ビターチョコレートでコーティングしました。小豆の粒のような形状と苺大福をイメージした味わいを持つ、ユニークなボンボンショコラです。
黒糖	黒糖のガナッシュに柚子と玄米のシリアルをまぶし、抹茶味のホワイトチョコレートでコーティングしました。さくさくとした食感が楽しめます。
胡麻	3色（白・黒・金）の胡麻を混ぜた白胡麻ペーストのプラリネをビターチョコレートでコーティングし、麻の葉柄をあしらいました。
米酢	熟成した米酢を加えたミルクチョコレートのガナッシュとマンゴーとパッションフルーツのコンフィチュールを重ねてビターチョコレートでコーティングし、青海波柄をあしらいました。米酢の風味が程よく利いたボンボンショコラです。

*ガナッシュ…溶かしたチョコレートを生クリームと混ぜて、作るチョコレートクリーム。

*プラリネ…焙煎したナッツ類と、砂糖で作ったキャラメルを合わせてペースト状にして、溶かしたチョコレートを混ぜたもの。

*タイベリー…ラズベリーとブラックベリーの交配。香りが強い。

*ヴェルヴェーヌ…レモンバーベナ。クマツヅラ科の低木で葉をハーブとして用いる。

<ご参考> 「サロン・デュ・ショコラ 2018」 限定チョコレートについて

帝国ホテルは、株式会社三越伊勢丹が主催するチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2018」東京会場へ前回に引き続き出店いたします。期間中、市川が手がける「サロン・デュ・ショコラ 2018」限定のボンボン ショコラと小さなカカオ ショコラを販売いたします。

～パリ発、チョコレートの祭典～ サロン・デュ・ショコラ 2018

日時：一般会期 2018 年 1 月 22 日(月)～28 日(日)

会場：新宿NSビル 地階

インターネット上で時間帯別入場チケット(有料)を販売します。

詳細は <http://www.salon-du-chocolat.jp/> をご覧ください。