

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）11月17日

新作フレーバーで大幅リニューアル 「ボンボン ショコラ」

発売日：2015年11月30日（月）より

ケーキをイメージした新作ショコラ ボンボン ショコラ「ガトー」

発売日：2015年11月20日（金）より

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



14種類のフレーバーを、4つのテーマでパッケージし、
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 ショコラを一新し、9種類の新作フレーバーを含めた 14 種類を 4 つのテーマにあわせてパッケージに詰めた「ボンボン ショコラ」を 11 月 30 日（月）より、また、“チョコレートでケーキを表現する”というコンセプトのもと 3 種類の新作チョコレートを詰め合わせたボンボン ショコラ「ガトー」を、11 月 20 日（金）より、それぞれ本館 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。



帝国ホテルのチョコレートは、シェフ ショコラティエ 市川幸雄の下、温度と湿度が管理されたショコラトリーで、ひとつひとつ手作業で丁寧に作られています。

この度、市川の斬新な創造性と繊細なテクニックで大幅にリニューアルした新作の「ボンボン ショコラ」には、ライチやチャイ、タイムといった個性的な素材も使用した新しい味わいや形のショコラが新たに 9 種類誕生しました。

パッケージは、赤と黒がシックな印象のデザインで統一し、4 つのテーマに沿って 14 種類のフレーバーから数種類ずつを選んで詰め合わせました。テーマごとにボンボン ショコラの個数や含まれるフレーバーが異なり、おいしさに加えて、選ぶ楽しみや食べ比べていただく楽しみも広がります。



また、「ショートケーキ」「モンブラン」「ティラミス」の味を表現した、つやのあるしずく型のボンボン ショコラ「ガトー」は、チョコレートでありながら、食べた時に口の中でそれぞれのケーキの風味が味わえるという、スイーツがお好きな方にもぜひお試しください。新しい発想のショコラです。

パッケージとボンボンショコラ用にあつらえたミニチュアバッグは、ガルガンチュワのケーキ箱やショッピングバッグと同じデザインでコーディネートされており、気の利いた贈り物としてもおすすめです。



リニューアルした「ボンボン ショコラ」と、新作 ボンボン ショコラ「ガトー」の概要は次のとおりです。

■「ボンボン ショコラ」、ボンボン ショコラ「ガトー」概要

販売場所： 帝国ホテル 東京 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： 「ボンボンショコラ」:2015年11月30日(月)より

ボンボンショコラ「ガトー」:2015年11月20日(金)より

商品概要： 内容は以下の通り ※価格はすべて消費税込

◆ボンボン ショコラ

名称	画像	種類 ()内は個数	価格
<p>バル (BALLE)</p> <p>フランス語で「球形」を意味するバルは2種類の球体のショコラで構成。</p>		<p>クルスティアン セレアル (5)</p> <p>クルスティアン セレアル キャラメル (4)</p>	<p>2種 9個入り ¥2,268</p>
<p>アソルティ レ (ASSORTI LAIT)</p> <p>フランス語で「ミルクの詰め合わせ」を意味するアソルティ レはコーティングにミルクチョコレートを使用したチョコレートの詰め合わせ。</p>		<p>クルスティアン セレアル キャラメル (3)</p> <p>バナース (1)</p> <p>ラクテ (2)</p> <p>キャラメル (1)</p> <p>ライチ (1)</p>	<p>5種 8個入り ¥2,376</p>
<p>フォルス (FORCE)</p> <p>フランス語で「力」を意味するフォルスは力強い男性をイメージしたフレーバーのチョコレートを詰め合わせた男性におすすめのボックス。</p>		<p>アメール (2)</p> <p>プラリネ ノワゼット (2)</p> <p>プラリネ ココ (2)</p> <p>ウイスキー (2)</p>	<p>4種 8個入り ¥2,700</p>
<p>エスプリ (ESPRIT)</p> <p>フランス語で「知性」や気が利いている様を表すエスプリは、ハーブやスパイスをきかせたフレーバーを中心とした詰め合わせ。</p>		<p>シトロン タン (1)</p> <p>チャイ (1)</p> <p>キャラメル (1)</p> <p>シトロン ヴェール (4)</p> <p>アールグレイ (2)</p>	<p>5種 9個入り ¥2,700</p>

「ボンボン ショコラ」のフレーバーは次の14種類です。

(説明文の文頭に【新】とあるものは、新たに登場したフレーバーです。)

フレーバーの名称	特長
クルスティアン セリアル	スイートコーンガナッシュに塩味のシリアルを合わせて、ホワイトチョコレートでコーティングしたポップコーン風味の球体のボンボン ショコラです。
クルスティアン セリアル キャラメル	スイートコーンガナッシュにシリアルを合わせ、キャラメルチョコレートでコーティングしました。キャラメルポップコーン風味の球体のボンボン ショコラです。
バナナ	【新】シナモンのガナッシュとバナナのコンフィチュールを2層に重ね、ミルクチョコレートでコーティングしました。
ラクテ	【新】まるやかなミルクチョコレートのガナッシュを、ミルクチョコレートでコーティングしました。
キャラメル	【新】香ばしいキャラメルのガナッシュを、ミルクチョコレートでコーティングしました。つやのあるブック型のボンボン ショコラです。
ライチ	【新】ライチのガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネに、ライチのフリーズドライを乗せてミルクチョコレートでコーティングしました。
アメール	カカオの風味豊かなビターガナッシュ*を、ダークチョコレートでコーティングしました。
プラリネ ノワゼット	ヘーゼルナッツの香りをひきだしたプラリネ*をダークチョコレートでコーティングした立方体のボンボン ショコラです。金箔で見栄えも華やかにしました。
プラリネ ココ	ローストしたココナッツを入れたプラリネ*をミルクチョコレートでコーティングした立方体のボンボン ショコラです。銀箔で見栄えも華やかにしました。
ウイスキー	【新】ウイスキーを使用したガナッシュを、ビターチョコレートでコーティングしました。デコレーションにはウイスキーの栓を模した帝国ホテルのロゴマークを飾りました。
シトロン タン	【新】レモンにタイムを効かせたガナッシュをビターチョコレートでコーティングしました。鮮やかなレモン色のブック型ボンボン ショコラです。
チャイ	【新】紅茶にジンジャーとシナモンを加えたガナッシュをビターチョコレートでコーティングしました。金色が鮮やかなブック型のボンボン ショコラです。
シトロン ヴェール	【新】爽やかなライムのガナッシュとバジルを効かせたガナッシュを組み合わせ、ビターチョコレートでコーティングしました。カカオニブ*の食感がアクセントです。
アールグレイ	【新】ベルガモットの香る紅茶 アールグレイのガナッシュをミルクチョコレートでコーティングしました。カカオニブ*の食感がアクセントです。

*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。

*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。

*カカオニブ…カカオ豆を砕いたもの。

◆ボンボン ショコラ「ガトー」

名称	画像	種類 ()内は個数	価格
ボンボン ショコラ「ガトー」 3 種類のケーキをチョコレートで表現した新発想のショコラ		写真左から、 マロン (2) フレーズ (2) ティラミス (2)	3 種 6 個入り ¥2,592

ボンボン ショコラ「ガトー」のフレーバーは次の 3 種類です。

フレーバーの名称	特長
フレーズ	バニラを効かせたホワイトチョコレートのガナッシュと、サクランボのリキュール「マラスキーノ」で香り付けをしたマジパン、セミドライのイチゴを混ぜたイチゴのコンフィチュールとを組み合わせました。帝国ホテル伝統のショートケーキを表現しています。
マロン	バニラを効かせたホワイトチョコレートのガナッシュと、ブランデーを加えたマジパン、刻んだマロングラッセを混ぜたマロンクリームとを組み合わせました。
ティラミス	バニラを効かせたホワイトチョコレートのガナッシュと、コーヒーのリキュールで風味を付けたマジパンでケーキのティラミスを表現しました。カカオニブの食感がアクセントです。