

# 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）12月17日

## 和の素材をとり入れたボンボン ショコラ 「ミニヨン (MIGNON)」新発売

発売日：2016年1月26日（火）より

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

帝国ホテル 東京は、新作のボンボン ショコラ「ミニヨン (MIGNON)」を1月26日(火)より販売いたします。



今年11月に大幅リニューアルをした4種のボックスの「ボンボン ショコラ」シリーズに、この度、新たなフレーバーを組み入れた「ミニヨン (MIGNON)」が新たに加わります。「ミニヨン」はフランス語で「可愛らしさ」を表し、抹茶ときなこや優しい味わいの日本酒などのフレーバーをお楽しみいただける、女性におすすめの商品です。

概要は以下の通りです。



名 称	：	ミニヨン (MIGNON)
種 類	：	テ ヴェール (1)
(内は個数)		クルスティアン セレアル (3)
		大吟醸 (1)
		シトロン タン (1)
		アールグレイ (3)
価 格	：	¥2,916 (5種9個入り)

◆テ ヴェール：抹茶のガナッシュときなこ入りのマジパンを重ねて、ホワイトチョコレートでコーティングしました。

◆クルスティアン セレアル：スイートコーンの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。

◆大吟醸：生姜を効かせた日本酒のガナッシュと柚子が香る苺のコンフィチュールを重ねて、ホワイトチョコレートでコーティングしました。甘酒を思わせる優しい味わいが特徴です。

◆シトロン タン：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。厚手の本をイメージした形状の鮮やかなレモン色のボンボン ショコラです。

◆アールグレイ：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。\*カカオニブ…カカオ豆を砕いたもの