



2020年（令和2年）11月26日

開業 130 周年記念の新作
ボンボン ショコラ「ORIGIN～原点～」と
オンラインショップ限定販売商品が登場
帝国ホテル 東京のバレンタインデー

販売場所：ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル オンラインショップ



左：王道のフレーバーで構成 新たな定番となるボンボン ショコラ「ORIGIN～原点～」
中：オンラインショップ限定で販売するボンボン ショコラ「オンライン限定ボックス」
右：新作のチョコレートケーキ「モン・シェリ」

帝国ホテル 東京は、2021 年のバレンタインデー向け商品として、新作を含む 9 種類のショコラをご用意するほか、チョコレートを使用したパストリー、ベーカリー商品を発売いたします。



帝国ホテル 東京では、温度と湿度を管理したショコラトリーを設け、シェフ ショコラティエ 市川幸雄の下、さまざまなフレーバーや形状のショコラをひとつずつ丁寧に手作りするようになって 15 年が経ちました。新作のボンボン ショコラ「ORIGIN～原点～」は、開業 130 周年の節目を迎えた今年、誰もが納得するおいしさのチョコレートを追求し、今後の帝国ホテルの定番となるショコラとなってほしいとの想いを込め、“原点回帰による進化”をコンセプトに作り上げました。ボンボン ショコラを初めて発売した 15 年前にも取り入れていたオーソドックスな 5 つのフレーバーを、市川が 15 年の間に培った“今”の感性と技術を用いて新たな表現でお届けする、進化したショコラです。

このほか、バレンタインデー向けにオンラインショップ限定で販売するボンボン ショコラ「オンライン限定ボックス」を加え、計 9 種のショコラをご用意いたします。

あわせて、チョコレートを使用したパストリー 2 種、ベーカリー商品 5 種をバレンタイン期間限定で販売いたします。

概要は次のとおりです。

【シェフ ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでチョコレート製作の修業経験を積んで帰国し、2001 年に帝国ホテルに入社、パ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を収めるなど、その他さまざまな大会で賞を受賞。



帝国ホテル 東京のバレンタインデー 概要

期 間 : 2021年1月9日(土)～2月14日(日)

※商品により販売期間が異なります。

販 売 場 所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

※オンラインショップ限定販売商品もございます。

<https://shop.imperialhotel.co.jp>

営 業 時 間 : 10:00～19:00 ※11月26日現在

お問い合わせ : TEL.03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)


商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

【ショコラ】

●[新作] ボンボン ショコラ「ORIGIN～原点～」 1月9日(土)～

“原点回帰による進化”をコンセプトに、誰もが納得するおいしさのチョコレートを追求したボンボン ショコラ「ORIGIN～原点～」が、開業130周年記念商品として登場。帝国ホテルの新たな定番商品となることを見据えたボンボン ショコラです。

15年前にショコラトリーを立ち上げた当初は、味わいの分かりやすさを心がけていましたが、ショコラへの関心の高まりとともに、近年は一粒の中に異なる味わいの素材を組み合わせ、それらの味の融合を楽しんでいただくショコラを作ってきました。このたび、これまでに培ってきた技術と“今”の感性をもって、15年前にリリースしたボンボン ショコラを進化させました。原点を意味する“ORIGIN (オリジン)”と名付け、その名の通り、帝国ホテルのボンボン ショコラの原点である5つのフレーバーで構成。5種全てが、ベースとなるガナッシュ*に、ベースの味わいをより引き立てる素材を加えて2層にすることで、そのフレーバーの味をいっそう感じられる深い味わいを実現しています。見た目もこれまでより厚みを増して高さ15mmに揃え、シックでチョコレートらしさのある定番商品にふさわしい装飾を施しました。化粧箱には、開業記念商品らしいコーポレートカラーであるインペリアルブルーを基調とした色味にアールデコ調の模様をあしらひ、上面には帝国ホテルの象徴であるライオンのロゴマークを施しています。

商品名	概要	数量	価格
<p>[新作] ボンボン ショコラ 「ORIGIN～原点～」</p> 	<p>帝国ホテルのボンボン ショコラの原点である5つのフレーバーを新たな表現でお届けするボックスです。帝国ホテルの新たな定番として末永く愛されるショコラになってほしいとの想いを込めました。</p> <p>左から 紅茶、木苺、貯古齡糖、珈琲、木実</p>	<p>各2個 計10個入り</p>	<p>¥4,000</p>

【シェフ ショコラティエ 市川おすすめのお召し上がり方】

ボックスの左のフレーバーから順番にお召し上がりください。爽やかな酸味を感じるフレーバーからはじまり、徐々に濃厚な味わいのフレーバーをお召し上がりいただくことで、1つ1つの特徴をしっかりと感じながらお楽しみいただけます。

フレーバー名称	特徴
<p>紅茶 Tea</p>	<p>アールグレイ風味のガナッシュにピールも入ったレモンのコンフィチュール*をあわせて、まるでレモンティーのような味わいに。ミルクチョコレートでコーティングし、斜めの線をあしらいました。ガナッシュにも使用したアールグレイの茶葉を表面にのせることで、紅茶の味わいをより引き出しました。</p>
<p>木苺 Raspberry</p>	<p>ラズベリー風味のガナッシュに、ラズベリー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。口どけの時差でコンフィチュールの余韻が広がります。表面にはルビーチョコレートで線状の模様を施してカカオニブ*をあしらひ、長辺の角に光沢をつけています。</p>
<p>貯古齡糖 Chocolate</p>	<p>ビターチョコレートのガナッシュにミルクチョコレートのガナッシュを合わせ、バニラビーンズを加えることで、味わいをまとめています。ビターチョコレートでコーティングし、表面に酸味のある粒状のビターチョコレートをまぶすことで、さらに複雑で深い味わいに仕上げました。</p>
<p>珈琲 Coffee</p>	<p>コーヒー風味のガナッシュに、ほどよい苦味のあるキャラメル風味のガナッシュを合わせ、ビターチョコレートでコーティングしました。表面にはミルクチョコレートで線状の模様を施し、アクセントとして長辺の角に光沢をつけました。</p>
<p>木実 Praline</p>	<p>ヘーゼルナッツのジャンドゥジャ*に、食感もお楽しみいただけるアーモンドのプラリネ*をあわせました。ミルクチョコレートでコーティングし、表面には三本の線と金箔をあしらいました。</p>

*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。

*コンフィチュール…果物全体や果肉、果汁のみを砂糖で煮詰めたジャムのこと。

*カカオニブ…焙煎したカカオ豆の外皮と胚芽を取り除いて砕いたもの。


*ジャンドゥジャ…焙煎したナッツ類のペーストとチョコレートを合わせたもの。

*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。

● [新作] ボンボン ショコラ「オンライン限定ボックス」

1月9日(土) ~ 2月14日(日)

3種類のボンボン ショコラにトリュフを加えたバレンタイン期間限定の商品です。
オンラインショップ限定で販売いたします。

商品名	概要	数量	価格
[新作] ボンボン ショコラ 「オンライン限定ボックス」 	オーセンティックな 3 種類のボンボン ショコラにトリュフの香るショコラを加えた、オンラインショップ限定商品です。	トリュフ 1 個 ビター 3 個 ほかに各 2 個 計 8 個入り	¥4,000

フレーバー名称	特徴
トリュフ	ビターチョコレートのガナッシュに刻んだトリュフを入れ、ビターチョコレートでコーティングしました。トリュフの芳醇な香りが口の中に広がります。
ビター	カカオ分 75%のチョコレートを使用したビターチョコレートのガナッシュを、ほろ苦いビターチョコレートでコーティングしました。
フランボワーズ ライチ	フランボワーズのコンフィチュールにライチ風味のミルクチョコレートガナッシュを重ねて、ビターチョコレートでコーティングしました。フランボワーズを思わせる赤色で仕上げました。
ジャンドゥジャ	ヘーゼルナッツでつくるジャンドゥジャとアーモンドのプラリネにシナモンパウダーを加えて、ミルクチョコレートでコーティングしました。見た目のアクセントとして仕上げに金箔をのせています。

■その他のショコラ商品

以下の7商品は現在販売中です。

商品名	概要	数量	価格
<p>ボンボン ショコラ 「スペシャリテ」</p> 	<p>和の素材や野菜などを用いたショコラの詰め合わせ。青海波や市松などの模様をあしらい、見た目や形状もお楽しみいただけます。</p> <p>【フレーバー】 アプリコット ジンジャー、山椒 フレーズ トマト、鯉梅、安納芋</p>	<p>各 2 個 計 10 個入り</p>	<p>¥3,800</p>
<p>ボンボン ショコラ 「フリュイ」</p> 	<p>フランス語で「フルーツ(=フリュイ)」を意味するボックスです。ゆず、いちじく、マンゴーの3種類のフルーツのガナッシュに、それぞれフルーツと相性のよい洋酒をあわせたカクテル仕立てのショコラです。ゆずの香りやいちじくの食感、マンゴーの甘みを楽しむことができます。</p> <p>パッケージにはゆず、いちじく、マンゴーのイラストをあしらい、ショコラの形状も手作りならではのこだわりでそれぞれのフルーツを表現しています。</p>	<p>各 3 個 計 9 個入り</p>	<p>¥3,000</p>
<p>プラリネ アマンド</p> 	<p>ローストした3種類の古代種のアーモンドをブレンドしてつくったプラリネに、ホワイトチョコレートでつやのあるコーティングを施し、さらに細かく砕いたチョコレートを付けて、まるでどんぐりのようなショコラを作りました。プラリネに使用した古代種のアーモンドは、品種改良を行っていない原生種のみを使用し、イタリアのプーリア地方にあるオーガニック認定農家で栽培されたものです。木の葉に包まれるどんぐりをイメージした葉柄デザインをプリントしたボックスに詰め合わせました。</p> <p>※形状は異なりますが味は同一です。</p>	<p>各 3 個 9 個入り</p>	<p>¥3,200</p>

<p style="text-align: center;">ショコラフォンデュ</p> 	<p>ガナッシュを包んでカカオニブをまぶしたパートド フリュイ*や、カカオニブをまぶしたギモーヴ*を、溶かした温かいチョコレートにからめてお召し上がりいただくスタイルのショコラです。</p> <p>数種類のビターチョコレートをブレンドしてカカオニブと金箔でデコレーションしたチョコレートは、キッチンウェアブランド「ル・クルーゼ」社の容器入り。器ごと電子レンジで温めれば濃厚なチョコレートソースに。フォンデュとしてお楽しみいただくほか、チョコレートソースを付けてしばらく置けば、再び固まってビターチョコレートでコーティングをした自分だけのショコラに仕上がります。</p> <p>*パートド フリュイ…フルーツピューレを固めたゼリー。 *ギモーヴ…フランス語でマシュマロのこと。</p> <p>【パートド フリュイ】 紅茶&レモン、珈琲&ラズベリー、抹茶&ミカン 【ギモーヴ】 ギモーヴ バニラ、ギモーヴ ショコラ</p>	<p>パートド フリユイ 3種各2個 計6個</p> <p>ギモーヴ 2種各3個 計6個</p> <p>チョコレート ソース (電子レンジ 対応容器 入り) 1個</p>	<p style="text-align: right;">¥7,200</p>
<p style="text-align: center;">カカオショコラ</p> 	<p>ローストしたカカオ豆をまるごとキャラメリゼし、ビターチョコレートでコーティングしたものを、カカオポッド(カカオの実)の形状のチョコレートに閉じ込めました。造形の面白みもさることながら、カカオ豆のもつ濃厚な香りと、歯ごたえのある食感をお楽しみいただけます。</p>	<p style="text-align: center;">35粒入り</p>	<p style="text-align: right;">¥8,100</p>
<p style="text-align: center;">アマンドショコラ</p> 	<p>香ばしくローストしたアーモンドと口どけなめらかなチョコレートのハーモニーをお楽しみいただけます。</p>	<p style="text-align: center;">21個入り</p>	<p style="text-align: right;">¥1,700</p>
<p style="text-align: center;">ショコラフレ</p> 	<p>カカオ分65%のビターチョコレートを使い、バニラの風味をきかせました。チョコレート本来のおいしさを味わっていただける口どけなめらかなチョコレートです。</p>	<p style="text-align: center;">16個入り</p>	<p style="text-align: right;">¥2,200</p>

【ペストリー】

● [新作] モン・シェリ

¥2,300 (2名様用) <直径 12 cm> ¥900 (1名様用) <6 cm>

1月9日(土) ~ 2月14日(日)

コーヒーの香りと濃厚なチョコレートの味わいをお楽しみいただける、大人向けのチョコレートケーキです。

「モン・シェリ」とは、フランス語で女性から男性へ

「大切な人」と呼ぶ際の言葉で、女性から男性への

贈り物にさせていただきたいという想いを込めて、見た目も

シックに仕上げました。チョコレートやココアパウ

ダーを使用したサンファリーヌ*に、イタリア産ヘーゼル

ナッツのプラリネとミルクチョコレートのロイヤル

ティーヌ*、コーヒー味のブリュレを重ね、ハイカカオ(カカオ分 70%)のチョコレート

を使用したムースで包みました。表面はビターチョコレートのグラッサージュでつややかに

仕上げています。2サイズからお選びいただけます。



*サンファリーヌ…小麦粉不使用のビスキュイ生地。

*ロイヤルティーヌ…薄焼きクッキーを細かく砕いてフレーク状にしたもの。

● エクレアショコラフランボワーズ (写真なし) ¥850

12月26日(土) ~ 2月28日(日)

ほろ苦い2種類のチョコレートをあわせたカスタードクリームに、フランボワーズジャム

と生クリーム、フランボワーズの実をはさんだエクレアです。マカダミアナッツも加えて、

食感にアクセントをつけました。

【ベーカリー】

1月1日（金・祝）～2月28日（日）



● [新作] チョコレートのカンパーニュ（写真中および左）

¥1,300（ホール） ¥700（スライス 6枚）

ショコラ風味のカンパーニュ生地に、フランス産のチョコレートチップやローストしたアーモンドを加えて焼き上げました。外はカリッと中は軽めでしっとりとした食感に、チョコレートチップとアーモンドでアクセントを効かせました。温めてもそのままでもおいしくお召し上がりいただけます。カカオポッドをイメージして仕上げたホールのタイプと、お召し上がりやすくスライスしたタイプの2種類をご用意いたします。

● [新作] パン・オ・ショコラ・ノワール（写真右手前） ¥550

ショコラ風味のデニッシュ生地でおレンジピールとチョコレートを包みました。甘さ控えめで、オレンジの爽やかさが感じられます。

● [新作] チョコレートタルト（写真右奥） ¥550

ショコラ風味のブリオッシュ生地を焼き上げ、ピスタチオペーストを加えたアーモンドクリームとフランス産のフランボワーズジャムに、ビターチョコレートのガナッシュを絞りました。

●チョコレートとヘーゼルナッツのブリオッシュ ¥1,700

ブリオッシュ生地チョコレートクリームとチョコレートチップを織り交ぜ、香ばしくローストしたヘーゼルナッツとビターチョコレートをトッピングした毎年人気の商品です。



●チョコレートスコーン（写真なし） ¥650(4個入り)

チョコレート風味のスコーン生地、チョコレートチップを加えて焼き上げました。