



2019年（令和元年）10月23日

### ホテルショップ「ガルガンチュワ」

## 新作チョコレートを11月1日（金）発売

- ・ボンボン ショコラ 「クラシカル」 「スペシャリテ」
- ・ボンボン ショコラ 「フリュイ」
- ・プラリネ アマンド
- ・ショコラフォンデュ ※12月下旬より販売予定

ボンボン ショコラのフルリニューアルと共に、  
フルーツカクテルのような味わいのショコラやどんぐりにそっくりのショコラ、  
チョコレートフォンデュを楽しめるパーティー向けショコラを発売



フルリニューアルする「ボンボン ショコラ」

帝国ホテル 東京は、新作ショコラ計 5 商品を、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で 11 月 1 日（金）に発売いたします。

（「ショコラフォンデュ」のみ 12 月下旬より発売予定）



帝国ホテル 東京では、シェフ ショコラティエ 市川幸雄の下、温度と湿度を管理したショコラトリーで、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しています。このたび、「ボンボン ショコラ」をはじめとする商品をリニューアルし、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、新たなコンセプトでお届けするショコラが誕生しました。

**【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。



概要は次のとおりです。

## 帝国ホテル 東京のショコラ 概要

発 売 日 : 2019 年 11 月 1 日（金）

※「ショコラフォンデュ」のみ 12 月下旬より販売

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）

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

帝国ホテル 東京におけるチョコレート商品群の“顔”とも言うべき「ボンボン ショコラ」を2年ぶりにリニューアルしました。スタンダードなフレーバーを詰め合せた「クラシカル」と、シェフ ショコラティエの市川幸雄が創造性を存分に発揮した「スペシャリテ」の2種類を販売いたします。じっくりと味わっていただけるよう、各フレーバーを2個ずつ詰めて販売いたします。

商品名と概要	種類	数量	価格
<p>ボンボン ショコラ 「クラシカル」</p> <p>オーセンティックなボンボンショコラの詰め合わせ。幅広い世代の方にお楽しみいただける定番ボックスです。</p>	 <p>左から カフェ ダーククロスト、 ジャンドウジャ フランボワーズ ライチ キャラメル ビター</p>	<p>各2個 計10個 入り</p>	<p>¥3,500</p>
<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>左から 安納芋 アプリコット ジンジャー 山椒 フレーズ トマト 鯉梅</p>	<p>各2個 計10個 入り</p>	<p>¥3,800</p>

フレーバー名称	特徴
<b>ボンボン ショコラ「クラシカル」</b>	
ビター	カカオ 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。
キャラメル	3種のチョコレートをブレンドし、カカオ分 50%に仕上げたガナッシュにキャラメルの風味をつけ、ミルクチョコレートでコーティングしました。
カフェ ダークロースト	帝国ホテル 東京の本館 1階に位置する「ランデブーラウンジ・バー」で提供しているコーヒー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。表面には帝国ホテルのロゴとカカオニブ*をあしらいました。まるでコーヒー豆を食べているかのように、コーヒーの旨味とほろ苦さを存分に味わえるショコラです。
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。仕上げに金箔をのせました。
<b>ボンボン ショコラ「スペシャルティ」</b>	
山椒	高知県・仁淀川産の山椒を使用したサクサクとした食感のプラリネに、山椒と良く合う松の実を加えています。市松模様を施し、山椒をトッピングしました。
アプリコット ジンジャー	ジンジャーをピリッとさせたアプリコットのガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。アプリコットをイメージしたオレンジ色の半円をあしらいました。
フレーズ トマト	ほんのり酸味のあるいちご風味のガナッシュに、ドライトマトとミントをのせてホワイトチョコレートでコーティング。フルーツと野菜のハーモニーに爽やかなミントがアクセントを添えます。
安納芋	つやのある六角形のショコラの中には、黒ごま風味のガナッシュに甘みの強い安納芋ペーストとみたらし風の甘い醤油ジュレが3層に重なっています。一口食べるとまるで「大学芋」のような味わいが広がります。
鯉梅	梅干しのコンフィチュールと鯉節風味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。梅干しの赤と鯉の青を表現した青海波の模様と旨味が印象的なショコラです。

\*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。

\*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。

## ■ボンボン ショコラ「フリユイ」

ゆず、いちじく、マンゴーの3種類のフルーツ（フランス語でフリユイ）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。



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ひ、ショコラの形状も一つ一つ手作りでそれぞれのフルーツを表現しています。

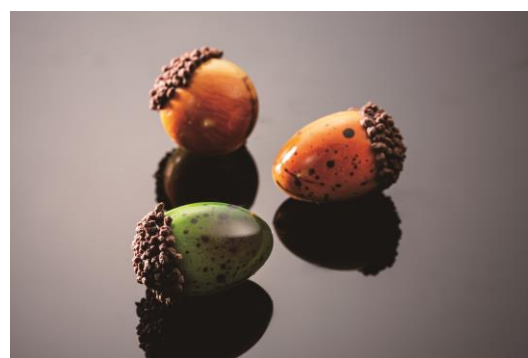
数量： 各3個・計9個入り

価格： 3,000円

ボンボン ショコラ「フリユイ」	
フレーバー名称	特長
ゆず	ゆず風味のガナッシュに、テキーラとオレンジリキュールに漬けたゆずピールをあわせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。
いちじく	いちじく風味のガナッシュに、ポートワインとカシスリキュールに漬けたドライいちじくをあわせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。
マンゴー	マンゴー風味のガナッシュに、ウォッカとマンゴーリキュールに漬けたドライマンゴーをあわせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。

## ■プラリネ アマンド

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・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。木の葉に包まれたどんぐりをイメージした葉柄をプリントしたボックスをご用意いたします。

数量： 各3個・9個入り ※形状は異なりますが味は同一です。

価格： 3,200円

## ■ ショコラフォンデュ

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、新スタイルのショコラです。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」※社のココット入り。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。

これからの季節、パーティーなどお集まりの場で楽しんでいただけるショコラです。

\*パート ド フリュイ…フルーツピューレを固めたゼリー。



※「ル・クルーゼ」…フランス生まれの世界的キッチンウェアブランド。

1925年、北フランスフレノワ・ル・グランに創業。フランスの伝統的な製法を守りながら、世界中の食文化やトレンドに沿った革新的な商品を生み出している。

ショコラフォンデュ	
フレーバー名称	特長
紅茶&レモン	アールグレイティー風味のガナッシュを、レモンのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
珈琲&ラズベリー	珈琲とキャラメル風味のガナッシュを、ラズベリーのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
抹茶&ミカン	抹茶風味のガナッシュを、ミカンのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
ギモーヴ バニラ	バニラ味のギモーヴに、カカオニブをまぶしました。
ギモーヴ ショコラ	チョコレート味のギモーヴに、カカオニブをまぶしました。

数量： パート ド フリュイ 3種各2個 計6個

ギモーヴ 2種各3個 計6個

チョコレートソース（電子レンジ対応ココット入り）1個

価格： 7,200円

発売日： 12月下旬予定