

2023年 ラ・メゾン・デュ・ショコラは日本上陸25周年

凍える寒さの中の一瞬の煌めきを捉えた雪の結晶をイメージ

クリスマスコレクション「ノエル ジヴレ」

2023年11月1日より(水)より全国各店舗にて発売予定



1977年にフランスで創業、類まれなショコラのクリエイターであるシェフ・パティシエ・ショコラティエ、ニコラ・クロワゾーが率いるラ・メゾン・デュ・ショコラは、凍える寒さの中の一瞬の煌めきを捉えた様々な形状の雪の結晶のデザインが、心浮き立つホリデーシーズンに一層の華やかさをもたらすクリスマスコレクション「ノエル ジヴレ」を11月1日(水)よりラ・メゾン・デュ・ショコラの全国各店舗にて発売いたします。

顕微鏡で雪の結晶を観察し、その形をジュエリーに生かした作品を作るキャプシーヌ・ユゲからインスパイアされた、凛とした美しさと繊細さを感じさせる「雪の結晶」をテーマに、類まれな職人技により作り上げられた緻密なアートピース「フロコン ジヴレ」(非売品)で表現される本コレクションは、無数の繊細な雪の結晶が描かれた限定デザインのパッケージで構成されています。

1998年にメゾンが東京・表参道に初上陸してから今年で25年。この記念すべき年に雪の結晶を象ったミルクプラリネのブシェとアドベントカレンダー、2種の限定レシピ入りのギフトボックス4サイズに、限定レシピのタブレット、そしてクリスマスモチーフを象ったチョコレート「フリチュール」の全8種を展開いたします。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>
「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」PR事務局(株式会社ケニーチャン内)
【担当】中村ケニー(携帯:090-5941-7911) / 十鳥 由比
【e-mail】lamaisonduchocolat_pr@ok-chan.com



それぞれの面に3つの異なるサイズの31個の雪の結晶が積み重ねられた5層構造で、合計7.9kgに及ぶチョコレートから成る世界で限定10個のみの特別限定アートピース。手作業で1880個の飾り穴が施され、全体で300個ものパーツの組合せで構成されています。

非売品:フロコン ジヴレ(意味:凍てついた雪の結晶) 重量:7.9kg 高さ71cm

日本では展示のみの非売品となります。

10月6日(金)～11月12日(日)まで丸の内店、11月13日(月)～12月25日(月)まで虎ノ門ヒルズ店にて展示予定です。

▼コレクション限定レシピ



GANACHE HAÏTI ガナッシュ ハイチ

ニコラ・クロワゾーは、目にも鮮やかな起伏に富んだハイチの自然の中から、*この上質なカカオを見付け出しました。クリオロ種の原種が交配種と一緒に植わっているクレオール・ガーデンのカカオを使ったハイチ産ピュアオリジンカカオ72%のダークガナッシュは、複雑な味わいが見事なレシピ。最初のアタックはスパイシー、続いてウッディーになり、きわめてチョコレートらしいノートが広がります。タンニンの少ない、この希少なカカオは、メゾンにこれまでなかったアロマと自然な繊細さとを併せ持った味わい。

*この上質なカカオは、環境に配慮した高い価値を持つ高品質なチョコレート作りを目指して始まったカカオ生産の革新的な取り組みである「ショコラティエ・アンガジェ」から生まれました。この取り組みは、カカオの生産者と環境を尊重しつつ、生産者と使用者とを直接結ぶアプローチを採用しており、海と山にはさまれて雨が多く風も強いハイチの北部平野でアグロフォレストリーを実践しているクレオール・ガーデンの農園経営者たちを支援しています。



PRALINÉ MAÏS プラリネ マイス

まるでつむじ風のように人気をさらっていくコーンのプラリネ。ポップカルチャー・ファンなら大喜びすること間違いなしです。ミルクィで、キャラメリゼ感やカカオの香り高いノートに加え、食感も楽しめるこのプラリネは、ローストして細かく砕いたコーンを混ぜ込んでゲランド塩を利かせてあり、キャラメリゼしたコーンのアタックが新鮮。口に含むとシリアルのような味わいがとりわけ素晴らしく、やみつきになるプラリネで、クリスマスのレシピとしてはこれまでにない味わい。

2023年クリスマスコレクション「ノエル ジヴレ」

発売日: 2023年11月1日(水)予定 注:カレンダー ノエル ジヴレは、予約受付を11/1(水)より開始予定

▼コレクションデザイン

①Stephane Kiehl ステファン・キール

さまざまなモチーフやディテールを組み合わせたたり重ね合わせたたりして作品を制作しているイラストレーター、ステファン・キール (#StephaneKiehl) のイメージした世界を表しています。

②Capucine Huget カプシーヌ・ユゲ

鉱物を使用したり、顕微鏡で観察した雪の結晶など自然が作り出す美しさをモチーフにした作品で知られるジュエリー・デザイナー。

▼ラインナップ:

①スモール アートピース ②アドベントカレンダー

③ギフトボックス4サイズ: S1(16粒)、S2(24粒)、S3(40粒)、S4(110粒)

④フリチュール 1サイズ ⑤タブレット(2023NEW)



商品名: ブシェ ノエル ジヴレ

税込価格: **5,832円**

ゲランド塩を利かせたアーモンド&コーンのプラリネのブシェ。ダークチョコレートとホワイトチョコレートの雪の結晶のデコレーション。

ニコラ・クワゾーの冬をイメージした作品は、北極からの風の中で揺られて踊りまです。幾何学的に完璧な雪の結晶は、無数の層になったチョコレートからできています。プラリネのブシェの上には、ダークとミルクのチョコレートの枝が重ねられていて、雪の結晶は降り積もる粉雪に埋もれるようにプラリネを厚く覆い、ローストコーンとゲランド塩が軋むような音をたてます。降り注ぐ雪と厳しい寒さが目に浮かぶようです。



商品名: カレンダー ノエル ジヴレ

税込価格: **11,502円**

12月1日からイブまでの24日間、ショコラを味わいながらカウントダウンするアドベントカレンダー。毎日プレゼントを開けるワクワク感と共に、プラリネやキャラデマンなど15種の味わいをお楽しみいただけます。

コレクションテーマに合わせた雪の結晶型のアドベントカレンダーには、26個のチョコレートが収められており、毎日ひとつずつ開けて美味しい喜びを味わい、イブまでの日々を心高鳴るカウントダウンの渦に巻き込みます。氷のような冷感の感じられる白x青のデザインもまたホリデーシーズンの気分を高める華やかな演出にぴったり。

	<p>商品名: コフレ ノエル ジヴレ 税込価格: S1 (16粒) 6,480円 税込価格: S2 (24粒) 8,694円 税込価格: S3 (40粒) 13,284円 税込価格: S4 (110粒) 31,968円</p> <p>メゾンの代表的な定番レシピとコレクション限定の2種のレシピを詰合せた、繊細な雪の結晶が描かれた限定デザインのギフトボックス4サイズ。</p> <p>雪に埋まった無垢なギフトボックスは、チョコレートに対するあこがれがすべて凝縮されたかのような姿をしています。雪に反射した光が優美に照らす中で、渦を巻いて舞う雪の結晶がコレクションを白く染めます。お馴染みのレシピに加えて、ハイチの山々がテーマのガナッシュ、そしてキャラメリゼしたコーンがたっぷりの2つの限定レシピが新風を吹き込みます。</p> <p>※ 写真はS1とS4です。</p>
	<p>商品名: フリチュール ノエル ジヴレ 税込価格: 3,672円</p> <p>雪の結晶が描かれたコレクション限定デザインのパッケージに収めた、星やツリーなどのクリスマスモチーフを象ったダークとミルクのチョコレート。</p>
	<p>商品名: タブレット ノエル ジヴレ 税込価格: 2,916円</p> <p>細かく砕いたポップコーン入りのミルクチョコレートに、なめらかなミルクチョコレートの層を重ね雪の結晶のデザインをプリントしたタブレット。</p>

シェフ・パティシエ・ショコラティエ ニコラ・クロワゾーについて



●略歴

1974年:ブルターニュ地方で生まれる

1996年:クリスマスイブ パティシエ/ショコラティエとしてラ・メゾン・デュ・ショコラに入社

2000年:高い芸術性を見出されラ・メゾン・デュ・ショコラの特別芸術作品制作担当に任命される

2007年:M.O.F(フランス国家最優秀職人章)ショコラティエを取得

2012年:シェフ・パティシエ・ショコラティエに就任

2012年4月、ラ・メゾン・デュ・ショコラ創業35周年にあたる年に、創始者ロベール・ランクスRobert Lanckesの右腕として活躍してきたニコラ・クロワゾーNicolas Croizatがラ・メゾン・デュ・ショコラのシェフ・パティシエ・ショコラティエに就任。ニコラ・クロワゾーは、日本の「人間国宝」に相当する、フランス国家最優秀職人章「M.O.F」を持つショコラティエ。その類まれな職人技と細やかな感性、チョコレートに専心する情熱で、メゾンの伝統を守りつつ、革新的な作品を追求し続けています。

<ラ・メゾン・デュ・ショコラについて>

1977年フランス・パリで創業のショコラ専門店。2012年からシェフ・パティシエ・ショコラティエに創始者ロベール・ランクスRobert Lanckesの右腕として長年活躍してきたM.O.F.職人ニコラ・クロワゾーNicolas Croizatが就任し、クリエイティブでアーティスティックなショコラを追求し続けています。ラ・メゾン・デュ・ショコラのチョコレートは、すべて熟練の職人によってパリのアトリエで手作りされています。個々のチョコレートのテーマに合わせて選び抜いた最高品質のカカオを使用。チョコレート自身が持つ個性と特徴が存分に引き出された絶妙のバランスに生み出されます。最初のひと口から口の中で溶ける最後の瞬間まで完璧な味わいと独創的なバランスが楽しめるクリエイション、それがラ・メゾン・デュ・ショコラが誇る伝統と技術の結晶です。

オンラインブティック: www.lamaisonduchocolat.co.jp

facebook: @ラ・メゾン・デュ・ショコラ instagram: @LAMAISONDUCHOCOLAT_JP

<店舗情報>

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル1階 TEL:03-3201-6006

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 松屋銀座店

〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座 地下1階 TEL:03-3562-7707

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 六本木ヒルズ店

〒106-6108 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズウェストウォーク2階 TEL:03-3478-7530

ラ・メゾン・デュ・ショコラ ニュウマン新宿店

〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6 ニュウマン新宿2階 TEL: 03-6457-7596

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 新宿小田急店

〒160-8001 東京都新宿区西新宿1-5-1 小田急百貨店新宿店地下1階 TEL: 03-6279-0626

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 虎ノ門ヒルズ店

〒105-6390 東京都港区虎ノ門1-23-1 虎ノ門ヒルズビジネスタワー1階 TEL:03-6550-9736

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 西武池袋店

〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店 西武食品館地下1階(南B9) TEL:03-5843-3703

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 横浜タカシマヤ店

〒220-8601 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜高島屋地下1階 フーディーズポート2 Tel: 045-565-5727

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 梅田阪急店

〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店地下1階 TEL:06-6313-1598

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 大阪タカシマヤ店

〒542-8510 大阪府大阪市中央区難波5-1-5 大阪タカシマヤ地下1階 TEL: 06-6632-9514

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>
「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」PR事務局(株式会社ケニーチャン内)
【担当】中村ケニー(携帯:090-5941-7911) / 十鳥 由比
【e-mail】laisonduchocolat_pr@ok-chan.com