

Japan Chocolate Collection



「ロイズ」
 ミルクチョコレートに北海道の生クリームをブレンドした生チョコレート「オーレ」を冬季限定パッケージに入れた限定商品やビスターチオを丸ごとチョコレートでコーティングしたビスターチオチョコレートなど人気のアイテムを取り揃えました。
 ●生チョコレート「オーレ」(ウインターパッケージ) (20粒入) 864円
 ●ビスターチオチョコレート (130g) 1,134円

「QUON CHOCOLATE (クオンチョコレート)」
 上質なカカオをベースに、ドライフルーツやナッツを詰め込んだ、個性溢れる美味しさをテリヌを多彩に取り揃えました。
 QUON テリヌ(各種3枚入/計16種類)各810円

「アンフィニ」
 爽やかな柚子餡を使った、なめらかな口どけの生チョコレート。柚子の爽やかな香りとチョコレートのココのリアージュをお楽しみください。
 生チョコ (8個入) 1,080円

「まるっとかわいいふるうつ。」
 見た目もかわいい、食べても美味しいフルーツの魅力まるっと表現したチョコレートブランド。カラフルな果物柄がかわいい缶に、りんご、オレンジ、いちご、もも、洋梨を果実感が楽しめるチョコレートに立ってアソートしました。
 まるっとフルーツ缶 (17個入) 1,836円

「メリーチョコレート はじけるキャンディチョコレート。」
 レトロ喫茶に並ぶ、ドリンクやスイーツをイメージした、パチっとはじけるチョコレート。アソート缶はクリームソーダやプリン、いちごハバエの3種類を詰め合わせました。
 プリンアラモード缶 (18個入) 2,160円

「いちごの日」
 いちごチョコレートが出て生まれる美味しさを追求したいいちご×チョコレート専門ブランド。花型のサブレットクリームをサンドし、フリーズドライの苺をトッピングしました。
 いちごショコラサンド (3個入) 1,188円

「バイクショコラトリー」
 カカオの味わいを楽しめるチョコレート菓子専門店。濃厚な焼きチョコとホワイトチョコクリームをコア生地ですاندしたふんわり食感のチョコレートケーキです。
 ふんわりショコラケーキ (8個入) 1,188円



「山奥チョコレート 日和 Hiyori」
 梵(日本酒)、白山ワイン(赤ワイン)、BENICHU(梅酒)の福井県を代表する3種の地酒を使用したボンボンショコラです。
 ボンボンショコラ (3種セット) 1,512円

「ベルアメール」
 ミニサイズでも、味わいも見た目にも手間暇を惜しまず、ショコラ専門店の本格的な味わいをお楽しみいただけます。ハンドメイドだからこそ可能な細部までこだわったトッピングにもご注目ください。
 ミニマンディアン (8枚入) 1,512円

「セゾンドセツコ ルジャポン」
 スッキリとした飲み口と甘さのバランスが絶妙な「加賀椿茶」を生チョコに合わせました。「加賀椿茶」の芳ばしい香りは生チョコとの相性も良く、深みのある味わいです。
 生チョコ 加賀椿茶 (12粒入) 1,404円

「Minimal -Bean to Bar Chocolate-」
 チョコレートが主役の専門店ならではのラングドシャがぎゅっ詰まった、Minimal初のクッキー缶。チョコレートの甘さや香りが存在感をもつ、ありそうでない本格チョコレートのラングドシャです。
 チョコレートラングドシャ (27枚入) 3,240円

「フーシェ オリノス」
 まるで惑星をそのままショコラにしたような球体のショコラです。ギリシャ神話に込められたオリノスの神々を司る惑星をイメージしたアソート。
 オリノスの埋めきS (5個入) 2,808円

「メリーチョコレート ジャミール」
 アラビア語で美しいを意味するジャミール。焼ひやかで異国のエッセンスがギュッと詰まったチョコレートをお届けします。
 フルム(夢) (15個入) 2,160円

「and butter (アンドバター)」
 可愛い肉球型のクッキーは自家製焦がしバターを使用し、センターにチョコクリームを入れた可愛い肉球型のソフトクッキーとバター焼きチョコのアソートです。(バター5.2%使用)
 自家製焦がしバターのキャニスター缶 (6個入) 1,760円

「Pralibel」
 ベルギーの伝統技法とモダンなデザイン、素材や品質を追求したショコラを手掛けています。今年の新作はカップケーキをイメージした食感や口どけを楽しめるショコラ。
 カップケーキショコラ (6個入) 1,620円



「神戸風月堂」
 香ばし、程よい苦みが印象的な生地に、オペラケーキをイメージしたクリームをサンドしました。この時期だけの特別なゴーフルをお楽しみください。
 ゴーフルショコラ ブラック (3枚入2袋) 519円

「レスポワール」
 サクサクの薄焼き生地にクリームをサンドし、チョコレートでコーティングしたミルクフィッシュショコラです。定番の風味に加え、この時期限定のゴーフルをご用意しました。
 ゴーフル 6B(ブルー) (4個入) 648円

「レーマン」
 レーマンが誇る50年以上のロングセラー商品の限定パッケージ缶。チョコレートやチョコレートと生地を組み合わせる。この時期限定のゴーフルをご用意しました。
 ルーブリアン 限定デザイン缶 (26個入) 1,782円

「オッジ」
 じっくり煮てシロップに漬けたオレンジの高級な香り。柔らかな皮の食感とこれまでのオレンジピールとは一線を画し、ほろほると舌の上を溶けていく極上の味わいです。
 オレンジピール (140g) 2,484円

「シルスマリア」
 個性豊かにして上質なモルト原酒と、ニッカウキスキーのブレンドたちにより出来た「竹鶴ピュアモルト」を使用した香り高い生チョコレートで至福のひと時をお楽しみください。
 竹鶴ピュアモルト生チョコレート (16粒入) 2,646円

「ショコラティエ パレドオール」
 三枝俊介シェフが手がける自家製チョコレートと、厳選した個性豊かな日本の蒸留所のウイスキーを組合せた贅沢なコレクションです。
 日本の蒸留所コレクション (5個入) 3,024円

「パティスリー ロリアンコティ」
 ●2月7日(水)～14日(水)
 五感を刺激する、独創的かつ繊細なケーキや焼き菓子が魅力のショップ、ニット帽をモチーフにした可愛いモンブランや滑らかな味わいの焼き菓子をご紹介します。
 モンブランニット帽 (チョコ・苺/各1個) 918円
 ※配送は出来かねますのでご了承ください。

「Pâtisserie らべっしゅ」
 ●2月10日(土)～14日(水)
 パリや銀座の星つきレストランで修行し、本格フランス菓子をつくる無店舗型のお菓子屋さん。口どけの良いマカロンは素材の美味しさを活かした自慢のスペシャリテです。
 (エムザ限定) マカロンミニオン (ショコラ・ルージュ・アクリウム/計3種) 767円



「dari K(ダリケー)」
 こだわりのチョコレートに贅沢な厚みをもたせ、バターとアーモンドが香るラングドシャ生地ですاندした、カカオが主役のクッキーです。
 カカオサンドクッキー(ダーク・ミルク・ホワイト・抹茶・ストロベリー) (6枚入) 各1,350円より

「T.D.Early(ティー・ディー・アーリー)」
 チョコクリームを挟み、外はさくり中はしっとり濃厚な味わいのマカロンに仕上げました。優雅なひとときにぜひお楽しみください。
 ショコラマカロン (5個入) 1,080円

「MUDDLER(マドラー)」
 ハイボールの魅力をオリジナルチョコレートで表現しました。ウイスキーの好きな方だけでなく、新しい味わいを求める方にも。
 マドラー (10個入) 1,188円

「いちごとピスタ」
 甘酸っぱい「あまおう苺」と香ばしい「ピスタチオ」がナッツの絶妙なハーモニー。
 いちごとピスタのショコラ (7個) 1,296円

「トッパス」 (冷蔵)
 ●2月8日(木)～14日(水)
 くるみの入ったチョコレートクリームを三層のスポンジでサンドいたしました。トッパスを代表するチョコレートケーキです。
 チョコレートケーキR (約6.5×18×5.2) (各日100台限定) 2,376円

「メゾンカカオ」 (冷蔵)
 ●予約のみ: 2月4日(日)まで
 ●お渡し日: 2月7日(水)～14日(水)
 コロンビアの自社管理農園で収穫した新鮮なカカオのみを使用。チョコレートをそのまま焼き上げた、濃厚で滑らかな生ガトーショコラです。
 生ガトーショコラ (1本) (30台限定) 3,240円

「Minimal -Bean to Bar Chocolate-」 (冷蔵)
 ●予約のみ: 2月4日(日)まで
 ●お渡し日: 2月7日(水)～14日(水)
 チョコレートのまるやかな甘味と心地よいクック、クリームのみを使用。チョコレートをそのまま焼き上げた、濃厚で滑らかな生ガトーショコラです。
 チョコレートレアチーズケーキ (約16cm×5cm) (30台限定) 2,981円

「プレスキル・ショコラトリー」 (冷蔵)
 ●予約のみ: 2月4日(日)まで
 ●お渡し日: 2月7日(水)～14日(水)
 香り高く、濃厚なショコラの中に閉じ込めた素材が混ざり合い、爽やかな新しいハーモニーをお楽しみください。温めてもめらめらに、冷やしてリッチに味わうファンタジックなショコラ。
 フォンダンショコラ オクリュー(ブルー・赤ワイン・抹茶・クミン・ミックス・ラベンダー) ナッツ・フルーツの5種入 (40セット限定/お一人様1点限り) 2,700円

※お取り寄せスイーツは配送が出来かねますのでご了承ください。
 ※大雪などの天候によっては交通事情により販売の中止、又は入荷が遅れる場合がございます。
 予約販売商品のご予約は1月31日(水)より、会場内のお取り寄せスイーツ販売コーナーにて承ります。