

ワインと楽しむチーズフード

チーズ風味のスナックやチーズのオイル漬けなどのおつまみや、ゴルゴンゾーラやパルミジャーノなど
チーズの個性が光るチーズケーキを、ポジョレーヌ・ヴァーの解禁に合せてラインナップ。



**ピアッコーリーナ サイ
パルミジャーノ レッジャーノ**
湘風香る神戸・須磨にあるチーズケーキ専門店。
多彩なラインナップのなかでも、パルミジャーノ・
レッジャーノをたっぷり使ったこちらは、塩味が
絶妙で、赤ワインが飲みたくなる大人の味わい。
直径18cm ¥3,500 ●ピアッコーリーナ サイ
tel.078-731-1661



**コガネイチーズケーキ
白砂糖不使用
チーズケーキ**

北海道産のクリームチーズに、
砂糖不使用のドライフルーツや
きび砂糖、甘酒などで甘味をつ
けた、体に優しいチーズケーキ。
砂糖不使用ドライフルーツ、き
び砂糖プレーン、季節限定フレ
バーを含む6個入り ¥2,220
※季節に応じたフレーバーは変
わります。 ●コガネイチーズケ
ーキ tel.042-316-3567

**ユーロアル
チーズペースト**

フロマージュ・オートク
チュールを特産する専門店の
オリジナルペースト。
(手前から) クリーミナ
チーズにアプリコットを
合わせた「ミモザ」、天日
干しのフィグを合わせた
「フランシュ」 各90g
¥950、ロックフォール
チーズを合わせた「テリ
ス・ドゥ・ブルー」90g
¥1,500 [すべて税込み]
●ユーロアル tel.
03-5768-2610

**パティシエ・シマ
サブレフロマーシュ**

上質のグリュイエールチーズとバターを
たっぷり使って焼き上げた、風味のチ
ーズケーキ。軽やかな口溶けは、アペ
リティにもおすすめ。1箱 ¥1,500
●パティシエ・シマ tel.03-3239-1031

**後藤屋
チーズのオリーブ
オイル漬け 3種**

小粒なつまみや料理にアレンジできるプロ
セスチーズのオリーブオイル漬け。自家製
種とオイルにつけた品、国産の産羊子とのオ
イル漬け、黒オリーブと共にスパイスなオ
イルに漬けただけのものなど。各1箱 ¥130g ¥800
●後藤屋 tel.0236-52-3572

Pairing Ideas



**スクレ デ サヴァール
ロックフォール&くるみ(右)
ロックフォール&レーズン(左)**

フランス南西部の小さな町にある、フルードラチーズメーカー
の品。世界三大ブルーチーズの水分をそのまま飛ばすという
状況な製法は、こちらならではの、塩味が辛味も絶妙なフランス。各
1袋70g ¥1,500 ●ジェム・ワーズ tel.06-6228-7000

**パティスリー ラビュタ
ワインと楽しむ
チーズケーキ 6種セット**

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、グリュイエ
ール、パルミジャーノ、リコッタ、ヨーグルト、
6種の個性派チーズの風味を前面に出し
たケーキ。前菜にも後菜にも魅力的な味
わい。6種各1個入り ¥3,500 ●パティ
スリー ラビュタ tel.03-5674-5007



**ショコラティエ・ミキ
プティ コフレ**

厳選したカカオにハーブや果実、リ
キュールなど、天然素材だけを加
えて、自然な味わいに仕上げまし
た。ナチュール、キャラメルローズ
マリ、ココヤク、ミント・レモンな
ど。日替わりの5種入り。5個
¥1,580 ●ショコラティエ・ミキ
tel.03-3300-1277

**パティスリー
カーヴァンソン
フォンダン・オ
ショコラ**

パリでジャンポール・エヴァン氏の右
腕を務めた実力派パティシエールのシ
ョップ。仏産パロンのチョコレート
をカカオ80%にブレンドした、チョコレ
ット好きのためのフォンダン・オ・ショ
クラ。大箱 ¥3,000 ●パティスリー カー
ヴァンソン tel.03-5228-3931

**ショコラティエ
パレド・オール
瀬祭ショコラ**

日本を代表する吟醸酒・瀬祭を加える
ことで、新しいショコラの魅力を開拓
した名品。粗塩がアクセントのミルク
タイプ、吟醸酒が際立つビタータイプ計
2個入り ¥2,000 ●ショコラティエ パレ
ド・オール東京店 tel.03-5293-8877



センスが光るチョコレート

ギフトの王道・チョコレートだからこそ、きらりと光るセンスを感じさせたいもの。
吟醸酒やスパイスと組み合わせたモダンなタイプや
フォンダンショコラ、インデックス型など、個性派を探りたい方に。



**テオプロマ
キャビア**

日本を代表するショコラティ
エ・土屋公ニシエの定番。キャ
ビアのパッケージを模した
缶の中に、キャビアと見まが
う小さなチョコレートがぎっ
しり。そのままでも、ネット
ルに溶かしても。1缶120g
¥1,728 [税込み] ●テオプロ
マ tel.03-5790-2181

**リスト
オレンジピールチョコレート(上)
レモンピールチョコレート(中)
ピーカンナッツチョコレート(下)**

古い日本家庭を改装した達磨らしいお店。自家製
のオレンジピールやレモンピールをスイスの高級
チョコレートでコーティング。ピーカンはホワイ
トチョコ+キャラメル+ワグダー。オレンジ、ピー
カン各1箱100g ¥1,130、レモン ¥1,240 [すべて税
込み] ●リスト tel.03-3842-5056

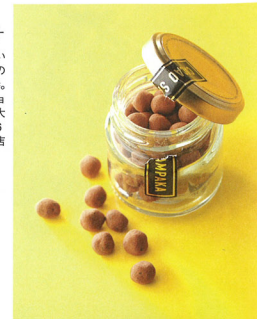


**ながにしあい
ソーシッソ・オ・
ショコラ**

京都でフランス料理とお菓子の教室を営むマダム
の手作りチョコレート。ベルギー産のチョコレート
にラム酒を効かせ、ナッツやドライフルーツをたっ
ぷり加え、ソーゼーのようなフォルムに成型。赤
ワインやデザートワインと。1本 ¥2,100 ●なが
にしあい ※注文はfax.075-223-2560のみ。

**カカオザンバカ
ビミニタ ロサ**

スパイスとの組み合わせをい
ち早く模索した、パルセロナの
モダンショコラトリの定番。
ピンクペッパーをダークチョコ
レートでコーティングした大
人の味わい。1箱20g ¥1,436
●カカオザンバカ 丸の内本店
tel.03-3283-2238



**アンダーズ 東京
アンダーズ チョコレート
ライブラリー**

最新スタイルホテルの人気の品。ストロベリー
、柚子など、11種のフレーバーが記されたイン
デックスを引くとチョコレートが出てくる仕掛け。
1箱22枚入り ¥3,500 ●アンダーズ 東京 ベス
トリーショップ tel.03-6830-7765

