

最旬トレンド
News!

4

見ただ目で勝負! 味も間違いなし! 新作コレクション

見てうっとり
味わって幸せ



老舗ショコラトリーから、続々と新作が登場しています。味とルックスで心をつかむ市川さんの厳選6品を紹介!



*pâtisserie
Sadaharu AOKI/paris*

パティスリー・サダハル・アオキ・パリの「AOKI 2016」

フランスで高く評価されたガナッシュなど6粒が入った新作が登場。「パッションフルーツやゆずのガナッシュをぜひ体験して!」。¥3,100/パティスリー・サダハル・アオキ・パリ丸の内店 ☎03(5293)2800

ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェの「バレンタイン パピー」

「良質な素材でぜいたくな味わいなのに、ユーモラスな犬のフォルムというギャップに心引かれます。中に3種のペニンシュラベア入り」。¥2,778/ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェ ☎03(6270)2717



*The Peninsula
boutique & cafe*



Frédéric Cassel

フレデリック・カッセルの「カデナ・ダムール」

「チョコは“愛の南京錠”をイメージした形。それに合わせ、箱には鍵のチャームがついています。ほんのり香るジンジャーの味が繊細です」。¥3,000/フレデリック・カッセル三越銀座店 ☎03(3562)1111 (大代表)



ジャン=ポール・エヴァンの「ボワットゥ ショコラ4個入」

「ストリートアートからインスピレーションを受けたデザインがクール。トマトやきんかの香りがして、口に入れるたびに楽しい!」。¥2,018/ジャン=ポール・エヴァン伊勢丹新宿店 ☎03(3352)1111 (大代表)



JEAN-PAUL HÉVIN

*PALACE HOTEL TOKYO
Sweets & Deli*

パレスホテル東京 Sweets & Deliの「クラヴァット」

「カカオ豆(左)やハート(右)の柄のほか、楽器やボーダーなど、ファッショナブルで遊び心たっぷりのネクタイ形チョコ。濃厚で風味豊かな味わいです。300個限定。各¥2,800/パレスホテル東京Sweets & Deli ☎03(3211)5315



DEBAILLEUL

ドゥバイヨルの「カゼルタバレンタイン限定 ショコラアソート9個入」

ベルギー・ブリュッセルにアトリエを構えるドゥバイヨルから、初の丸形ボックス。「“魅惑の庭園迷路”をテーマにした箱が上品。ナッツやキャラメルのかき混ぜた風味にうっとり」。¥3,888/片岡物産 ☎0120-941440



最旬トレンド
News!

5

本格ショコラショーが テイクアウトで気軽に楽しめる

上質なカカオが香るリッチなショコラショー=ホットチョコレートドリンクは、テイクアウトでお得に!

MAX BRENNER Chocolate Bar

マックス ブレナー チョコレートバー

数種のスパイスをブレンドしたチョコのドリンク

イスラエルで創業し、ニューヨークでブレイクしたショップ。3種から選べるメキシカンスパイス ¥556の中でもダークがおすすめ。

DATA ●渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ本館 1F ☎03(5413)5888 営11時~22時30分(L.O.22時)、日曜~21時30分(L.O.21時) ⑥元日



Lindt Chocolat Café

リンツ ショコラ カフェ

ピリッとスパイシーなチョコレートドリンク

香り高い濃厚なダークチョコレートに、ジンジャーを加えた冬の限定メニュー ¥620で、体の芯からポカポカに。2月15日まで。

DATA ●港区北青山 3-5-22 ☎03(3423)2200 営9時~22時、土曜10時~22時、日曜10時~21時 無休



CACAO SAMPKA

カカオサンパカ

スパイシーな香り広がる大人のリッチな味わい

シナモンのような香りのするオリジナルブレンドのカカオ含有量60%アナ・マリーナ。濃厚でクセになる味。ショート ¥500。

DATA ●千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎03(3283)2238 営11時~20時 不定休



※次号の発売日は2月10日(水)です(一部地域では発売日が異なります)。