TASTE OF CHOCOLATE CAKE

赤坂アラボンヌーの優しい味わいのチョコレートケーキ「ショコラショコラ」や、フランスの伝統的な味わいにこだわる千歳烏山のラヴィエイユフランスの３層のチョコレートムースの「トロワショコラ」など、スイーツコーナーでは個性豊かなチョコレートケーキが揃います。自分の好みの味わいを探してみてはいかがでしょう。

KEEP YOU WARM

2/14までカフェ＆エスプレッソ・バーではフランスのヴァンショーをイメージした「ホットグレープ」、イタリアのチョコラータ・カルダのような濃厚な味わいの「エスプレッソチョコラータ with ビスコッティ」、甘酒をヒントにした「麹ミルク」など寒い冬にホッと温まるドリンクを販売中。さらに2/1からは“飲むドルチェ”をイメージしたチョコレートドリンク「メルトマシュマロ&カシスチョコレート」が２週間限定で登場します。

FOR WINE LOVERS

ワイン好きな方へのバレンタインギフトにはデザートワインはいかがでしょう。オーストラリアを代表する新々気鋭のワイナリー『ダーレンベルグ』とフランスで400年続くシャンパーニュのつくり手『アンリ・ジロー』のデザートワインはいずれも美しいパッケージで贈り物にもぴったりです。

左から○ノスタルジア レア トウニー ¥2,300（税込¥2,484）375ml by d'Arenberg：15年以上の熟成期間を経てリリースされる赤の極甘口タイプ。オークの芳ばしい香りに、干しイチジク、洋梨などの風味。濃厚でまろやかな甘みが感じられます。
○ザ ノーブル マッドパイ ¥2,300（税込¥2,484）375ml by d'Arenberg：貴腐ぶどうから作られる白の極甘口タイプ。凝縮したドライアプリコット、パイナップルの濃厚な果実味とハチミツとジンジャーブレッド、シナモンの風味。すっきりとした甘さが感じられます。
○ラタフィア ド シャンパーニュ ¥6,000（税込¥6,480）500ml by Henri Giraud：ピノノワールから作られ、綺麗な酸を感じることのできる甘口タイプ。クリーミーで柔らかな味わいのラタフィアは、お肉料理、チーズ、デザートといった幅広いお料理にとてもよく合います。
取り扱い店舗：六本木／品川／有楽町／名古屋／大阪／福岡

THE RICH BLACK BAKERY

ごつごつした食感が楽しい「ブラックロックスコーン」や、英語で“停電”という名前の通り真っ黒な「ブラックアウトパウンドケーキ」、濃厚な２種の生地が織り成す「マーブルブラウニー」などチョコレートをふんだんに使ったベーカリーが今年も登場します。数種をシェアして味の違いを食べ比べたり、コーヒーとともに冬のブレイクタイムのお供として。2月末までの限定販売をお見逃しなく。

オンラインストアでのお買い物・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

*商品の取り扱いが店舗によりことなります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

LOVE IMPRESSION

個性豊かでこだわりのあるつくり手は、
味はもちろん“魅せる美味しさ”も知っています。
貫かれた美意識に遊び心をのせた
見て食べて感じるチョコレートは想いをきっと届けます。

ショコラ モダン
CHOCOLAT MODERNE

遊び心あるフレーバーがハートに火をつける

女性ショコラティエ、ジョアン氏が2003年にNYにオープンした『ショコラ モダン』は斬新な作風が“チョコレートの近代アート”とも称される注目のブランド。見た目はもちろん、ひとくち食べたときにわかる彼女の仕掛けた甘い罠の虜になること間違いなし！真っ赤な箱の「Baby you are the one（あなただけよ）」やタブレットタイプの「アヴァンギャルドバー」には、甘酸っぱいベリーや、爽やかなシトラスなどさまざまな味わいのフィリングが隠されており、口の中でとろりと溢れ出す新鮮な組み合わせにきっと驚くはず。日本初入荷の味わいをぜひお楽しみください。

〇アバンギャルドバー：ザ ラバー／ベリーズ アンド ラベンダー／ブラッドオレンジベルガモット／ピーナツビッザズ 全5種 各¥1,600（税込¥1,728）〇ベイビーユーアーザワン：¥2,700（税込¥2,916）5pcs／¥5,500（税込¥5,940）12pcs

ブノワ ショコラ
BENOIT CHOCOLATS

2016年シュヴァリエ受勲ショコラティエールのスペシャリテ

フランスで数々の賞を受賞し権威あるグルメガイドにも掲載、2016年にはフランス国家功労勲章『シュヴァリエ』も受勲するなど第一線で活躍する女性ショコラティエ、アンヌ - フランソワーズ・ブノワ。彼女の代表作がこの“キャラモンド”。キャラメリゼしたアーモンドスライスをカットしチョコレートをコーティングした、薄くて香ばしくカリカリの食感が楽しい逸品です。はじまりはコーヒーに添えるお菓子を作って欲しいと、あるホテルからのオーダーで、カップの脇に添えて手でつまんで食べられるよう三角形にしたのだとか。必然から生まれた甘く香ばしい三角形はコーヒーブレイクのお供にぴったり。

〇キャラモンド ミックスボックス：¥1,500（税込¥1,620）50g／¥2,500（税込¥2,700）110g

ショックフルール
CHOC'FLEURS

花を愛する夫婦のチョコレート

フランス中南部でハーブや食用花の栽培を農薬・化学肥料不使用で営むクリスチャン・ギィヨミノ夫妻が手がけた素朴で愛らしい“花のチョコレート”。レシチン（乳化剤）はもちろん、着色料や保存料などの食品添加物は一切使用せずにつくるタブレットはショコラティエやパティスリーが作る味わいとはまた違う、優しく素朴で素材への愛情に満ちあふれています。ハーブやスパイスをブレンドしたチョコレートの上にはクリスチャンの庭でのびのびと育てられた花がちりばめられ、お皿に並べるとブーケのように華やか。ひと口ずつゆっくりと香りと風味を味わって。

〇フルーレット：¥800（税込¥864）2pcs／¥1,600（税込¥1,728）4pcs／¥2,400（税込¥2,592）6pcs／¥4,800（税込¥5,184）12pcs

アンエレファント
UNELEFANTE

まさに食べられるアート

日常を特別な体験に変えることをモットーに、メキシコで生まれた『UNELEFANTE』。女性デザイナー・タチアナがデザインし、メキシコのチョコレートの王と呼ばれるランデラルがタッグを組む、希少カカオ使用のBean to Barです。20世紀を代表する抽象画家ジャクソン・ポロックの“ドリッピング”にインスパイアされた、ワン＆オンリーな存在感を放つタブレットはこだわり派のギフトにおすすめ。ピンクの「ポロック」は DEAN & DELUCAだけの限定販売です。

〇ポロック ピンク：¥1,980（税込¥2,138）

ミニマル
MINIMAL

カカオの個性を引き出す、ユニークなこだわり

東京代々木上原に店を構える『Minimal』は日本発のBean to Barチョコレートの専門店。カカオを産地別ではなく、独自のマトリックスで、味わいや香りでラインナップを区分けしたり、タブレットに食べるシーンを考えたさまざまな形状の刻みをつけているのが特徴。本来の豊かな香りを逃がさず、何度でも最高の状態で楽しめるよう、密封パックをパッケージに採用するなどカカオの味と香りを最大限に活かしたチョコレートを提供しています。細部にまでわたるこだわりと、シーンとのペアリング等、生活の一部に彩りが加わるように想像力を広げて作られた味わいはそれぞれが個性の光る仕上がり。刻みにあわせてカットして食べるごとに新しい発見をもたらしてくれるはず。

○サボリー ハーバル ¥1,000(税込¥1,080) 50g／フルーティーシトリック ¥1,300(税込¥1,404) 50g／ナッティ ローステイ ¥1,000(税込¥1,080) 50g／フルーティ ベリーライク ¥1,200(税込¥1,296) 50g

マストブラザーズ
MAST BROTHERS

進化し続ける Bean to Barの先駆者

今ではすっかりお馴染み、リックとマイケルの兄弟が2007年に設立したブルックリン発のBean to Barチョコレートブランド。今までで最高の出来と兄リックが語るほど、世界中で人気の豆を揃え、それらをブレンドすることにかなりの時間をかけたシリーズは、包装紙のデザインも一新し、70～80年代のアメリカやイタリアの彫刻や建築にインスパイアされたデザインに。海塩で仕上げた「Sea Salt」など珍しい味もさらに充実しています。

○コーヒー／バニラ／アーモンド／シーソルト 各¥1,800(税込¥1,944) 70g

オリーブ&シンクレア
OLIVE AND SINCLAIR

アメリカ南部の“男”のチョコレート

テネシー州ナッシュビルに拠点を置く『オリーブ&シンクレア』は2007年創業。単一産地のカカオ豆を時間をかけローストし、アメリカ南部では馴染みの深いブラウンシュガーを合わせて丁寧に石臼で挽き、タブレットを手作りしています。ソルト&ペッパーやカカオニブなどをハイカカオに合わせ、食べたときのざらりとした食感と、柔らかな甘みの中にも力強い風味があとひく男性的な豪胆な味わいが魅力。伝統的な製法とヨーロッパの最新のテクニックを組み合わせ、古き良きアメリカのテイストを加えた、新しいけど懐かしいBean to Barです。

○67% ソルト&ペッパー／75% シーソルト／67% カカオニブ 各¥1,000(税込¥1,080) 70g

MAGIC OF ARTISAN

産地、製法、配合を独自のルールで組み立て極めていくと、チョコレートはシンプルなかたちに行き着くのかもしれません。一枚のタブレットの上に広がるカカオの世界は、まるで職人その人を体現するかのように多様で独創的な味わいに満ちています。

DEAN & DELUCA EXCLUSIVE

ロングセラーのソーテルヌやシャポーショコラをはじめ、味わいも形状もさまざまなDEAN & DELUCA限定の定番チョコレート。

チョコレートカバードプレッツェル
CHOCOLATE COVERED PRETZELS

見た目も楽しいアメリカの定番スナック

塩味をほどよく効かせた太めのプレッツェルを2層のチョコレートでコーティング。カリッとした食感と口の中で合わさるチョコレートの濃厚な味わいはコーヒーとよく合います。

○ブラッククランチ／ホワイトストロベリー／ソルトミルクキャラメル／ブロンド 1箱4本入 各¥800(税込¥864) by DEAN & DELUCA

シャポーショコラ
CHAPEAU CHOCOLAT

とろける生チョコレート

ショコラ専門店サティーがDEAN & DELUCAのためにパッケージした口どけの良いフランス製生チョコレート。上質なカカオパウダーを使用し、口の中でとろけるまろやかで繊細な味わいは、誰にでも愛されるこの時期の定番人気品です。

○¥660(税込¥713) 3pcs／¥1,100(税込¥1,188) 8pcs／¥1,800(税込¥1,944) 16pcs／by DEAN & DELUCA

ディップドチョコレート
DIPPED CHOCOLATES

果実がごろり、見ためも楽しい3つの味

マンゴー、ストロベリーのドライフルーツにチョコレートをたっぷりとかけました。ドライフルーツの食感とほどよい酸味に優しい甘さのチョコレートがよく合い、食べたそばからついつい手がのびてしまいます。

○チョコレートディップドマンゴー／ミルクチョコレートディップドストロベリー／ホワイトチョコレートディップドストロベリー 各¥1,200(税込¥1,296) by DEAN & DELUCA

スイーツコンフェクション缶
SWEETS CONFECTION TIN

おもわずコレクションしたくなる、缶入りチョコレート

シルバーの缶の蓋をあけるとでてくるのは、ひと口サイズのチョコレートボール。NYの本店でも定番のシリーズは、豊富なバリエーションが自慢。手のひらサイズなのでカジュアルギフトにもおすすめです。

○各¥640～(税込¥691～) by DEAN & DELUCA

レザンドレ・オ・ソーテルヌ
CHOCOLATE RAISIN DORE AU SAUTERNES

甘く爽やかなワインが香る大人の味わい

フランス・ソーテルヌ地方の名産、蜂蜜のような香りをもつ“貴腐ワイン”に白ぶどうのレーズンを漬け込みチョコレートでコーティングした伝統菓子。お酒好きな方への贈りものにおすすめ。

○¥760(税込¥820) 30g／¥2,200(税込¥2,376) 150g by DEAN & DELUCA