



2008年1月23日～28日 伊勢丹サロン・デュ・ショコラ
アンリ・ルルー 日本初登場商品のご紹介！

1月23日、いよいよ伊勢丹サロン・デュ・ショコラが開幕します！2008年、アンリ・ルルーが満を持して発表するのは、日本初登場のショコラ・ショーやブルターニュ地方に古くから伝わる焼き菓子をアレンジしたカレ・ブルトンなど、キャラメリエ（キャラメル職人）&ショコラティエアンリ・ルルーの魅力を十分に味わえる新作ばかり。もちろん、10月末にパリで行なわれたサロン・デュ・ショコラにて発表したボンボン・ショコラ4作品も登場します。ぜひサロン・デュ・ショコラにお越しいただき、アンリ・ルルーのクリエイティビティをご堪能ください。

サロン・デュ・ショコラ 2008年1月23日(水)～1月28日(月) 伊勢丹新宿店本館 6階催事場にて
 (22日17:00よりプレスレビュー)

(期間中15:00より限定ボンボン・ショコラ「ソワジック」ルルー氏厨房実演／販売有 ※25日のみ16:30～)

■ アンリ・ルルー 新作のご紹介

- **ショコラ・ショー 『フランス・キブロン店で大人気！最高級のショコラドリンクがいよいよ日本に上陸！』**
ベネズエラ産カカオを贅沢に使用した、濃厚で香り高いホットチョコレート。最高級のクーベルチュールだけを使用しているため、牛乳ではなくお湯で溶くだけで濃厚な味わいとカカオ本来のアロマを堪能できます。サロン・デュ・ショコラの期間中に限り、ドリンクタイプでのご提供もいたします。



- **カレ・ブルトン C.B.S.(国内生産品)**
『ブルターニュ地方に古くから伝わる焼き菓子とC.B.S.とのマリアージュ』

◇ **ナチュラル**

発酵バターをたっぷり使ったサクサクした歯ざわりのサブレ・ブルトンで、アンリ・ルルーのスペシャリテC.B.S.キャラメルをサンド。「カレ」はフランス語で「四角」を意味します。

◇ **ショコラ**

サクサクのショコラ・ブルトンで、ショコラを加えたC.B.S.キャラメルをサンド。ショコラティエならではのこだわりが込められたカレ・ブルトンです。



- **キャラメル 1種** : **ショコラ・オランジュ**
フランス、キブロン店での人気商品、「ショコラオランジュコンフィ」(細長く切ったオレンジピールをダークチョコレートで包んだもの)をキャラメルで表現したもの。オレンジの甘さとチョコレートの苦さのコントラストが楽しめます。

- **ボンボン・ショコラ(輸入品) 『味の冒険者アンリ・ルルー 異国との出会い』**
今期のアンリ・ルルー新作ボンボン・ショコラは4種。キブロン・ブルターニュ地方の“テロワール”と、アンリ・ルルーがインスピレーションを受けた“異国のテイスト”とのマリアージュの面白さがポイントです。

◇ **ピナコラーダ**

パイナップルのパート・ド・フリユイの上に、ホワイトラム風味のココナッツのガナッシュをのせ、ダークチョコレートでコーティング。

その名の通り、カリブ海の名物カクテル「ピナコラーダ」からインスピレーションを得た作品です。

◇ **ベ・ローズ**

マダガスカル産のベ・ローズ(ピンク・ペッパー)のガナッシュを、ダークチョコレートでコーティング。香り高いベ・ローズをすり潰して入れたため、口に入れた途端、華やかな香りが広がります。

◇ **モリシウス**

モーリシャス島の黒砂糖を使ったジャンドウージャを、ダークチョコレートでコーティング。

日本の黒砂糖とはひと味違う、独特の香りとも味わい深いココが楽しめます。

◇ **キンロック**

アイラ島のスコッチウイスキーを使ったモルトのガナッシュを、ダークチョコレートでコーティング。

ルルー氏が家族とスコットランドを旅した時、お世話になったホテルにちなんで命名しました。