



Henri Le Roux Spring &amp; Summer Collection

～南仏の爽やかな香りをお届けします～

**アンリ・ルルー 新作ガトー「アリベール」 4月1日より発売！**

1ヶ月前に雪が降っていたことが嘘のような陽気、日に日に春の訪れを実感できるようになりました。  
 素材の季節感を大切にするアンリ・ルルー。  
 春、そして来る夏に向けて、新作を発表してまいります。

アンリ・ルルー Spring & Summer Collectionの第1弾は、  
 新しい出会い溢れる4月にふさわしい、爽やかさ満載のガトー「アリベール」です！！

**ガトー「アリベール」**

ボンボン・ショコラの「アリベール(※)」からインスピレーションを受けた日本限定のガトー。  
 ライムの酸味とタイムの香り、わずかに感じるノワゼットで南仏の爽やかな庭園をイメージしました。

「アリベール」とは、アンリ・ルルーが毎年ヴァカンスを過ごす南仏の別荘の名前、「Les Aliberts」から命名されています。

(※)ボンボン・ショコラ「アリベール」  
 自家製のライムコンフィ(砂糖漬け)のマジパンと、タイムのガナッシュをダークチョコレートでコーティングした、香り高い逸品です。



価 格 : 税込 ¥651 (本体価格 ¥620)  
 販売期間 : 2008年4月1日(火)～  
 保存方法 : 冷蔵

① タイム風味のクレーム・ショコラ

② ガナッシュ・マンジャリ

③ ライムのパート・ド・フリユイ

④ ビスタチオのビスキュイ・ダクワーズ

【ケーキ断面図】

**① タイム風味のクレーム・ショコラ**

ショコラ・アリベールの特徴でもあるタイムの香りをふんだんに楽しめるクレームショコラです。

**② ガナッシュ・マンジャリ**

フルーツとの相性がとても良いガナッシュです。

**③ ライムのパート・ド・フリユイ**

ボンボン・ショコラ「アリベール」のライムコンフィ(砂糖漬け)と同じレシピを使用しました。このコンフィはアンリ・ルルーが自家製で作上げたこだわりのものです。

**④ ビスタチオのビスキュイ・ダクワーズ**

サクツとした食感とアーモンドの風味が隠し味です

この他にもアンリ・ルルーでは、アンリ・ルルーのアイデアがたくさん詰まったガトーを販売しています。  
 ガトーはすべて、アンリ・ルルーのアイデアをレシピ化し、日本にあるラボで特別に製造している日本限定商品です。

4月1日現在展開中のガトーは6種類。「キャラムー」、「クリスティヌ」、「エブスリー」、「ブルガステル」、「フラム」、  
 そして新作の「アリベール」となります。ガトーの詳細情報をご希望の場合には、PR事務局までご連絡ください。

アンリ・ルルー Spring & Summer Collectionの第2弾は、5月初旬に発表予定です。