



Henri Le Roux '08 Autumn & Winter Collection No.3  
～ サロン・デュ・ショコラ、そしてヴァレンタイン、いよいよショコラシーズンの開幕です！ ～  
**商品展開のご案内と来日取材受付につきまして**

サロン・デュ・ショコラ、そしてヴァレンタインと、ショコラシーズンが本格的に開幕するに先立ち、ショコラティエ&キャラメリエ(キャラメル職人) アンリ・ルルーの今期の展開のご紹介と、1月伊勢丹新宿店にて開催されるサロン・デュ・ショコラに合わせて来日するアンリ・ルルーの取材受付についてお知らせいたします。

■ アンリ・ルルー 新作について

- プレミアムアイス(国内生産) 1種 : グラス・オ・C.B.S.
- キャラメル(輸入) 1種 : ピナコラーダ
- ボンボン・ショコラ(輸入) 3種 : ミュール・カルダモン(新)/ソワジック(新)  
ルイゾン・フランボワーズ(日本初登場)

※商品詳細、商品見本、写真素材につきましてはお問合せください。

※販売期間や形態、価格など、変更の可能性もございます。最新情報はお問合せください。

■ 展開概要

- サロン・デュ・ショコラ : “キャラメル・バリエテ<キャラメルの多様性の追求>”

2008年1月21日(水)～1月26日(月) ※20日前夜祭 伊勢丹新宿店本館 6階催事場にて。

新作ピナコラーダを含むキャラメル詰め合わせや新作ショコラ入り特別ボックスの販売、アイスのイトイン展開など

- ヴァレンタイン&ホワイトデー : “キャラメルの Jouir <楽しみ>”

◇ ヴァレンタイン

2008年1月27日(火)予定～2月14日(土)伊勢丹新宿店本館 地下1階アンリ・ルルーショップにて。  
ヴァレンタイン限定セット「キャラメリエ・ルルー」など各種販売。

※「キャラメリエ・ルルー」(¥1,764)

世界唯一のキャラメリエであるアンリ・ルルーの、キャラメルを使ったボンボン・ショコラの詰め合わせ。C.B.S.、ガナカ、ルイゾン・パッション、ルイゾン・フランボワーズの4個入り。

◇ ホワイトデー

2009年3月4日(水)～3月14日(土)伊勢丹新宿店本館 地下1階アンリ・ルルーショップにて。  
定番商品に加え、キャラメルのホワイトデーオリジナルクッキー「ハートのカレブルトン」発売予定

**(ご参考資料)****■ 各展開テーマについて****➤ サロン・デュ・ショコラ “キャラメル・バリエテ <キャラメルの多様性の追求>”**

バリエテとはフランス語でバリエーションのこと。日本では古くから馴染みある“キャラメル”。そのキャラメルを様々なバリエーションのお菓子で表現することで、“キャラメル”の真の魅力を年代や性別を問わず幅広いお客さまにお届けします。今回のサロン・デュ・ショコラでは、代表作 C.B.S.キャラメルを中心に、ファン待望の C.B.S.のプレミアムアイス、キャラメルをつかった焼き菓子群、また新作キャラメル ピナコラーダをフランスより一足先にご紹介します。

**➤ ヴァレンタイン&ホワイトデー “キャラメルの Jouis <楽しみ>”**

2009年アンリ・ルルーのヴァレンタイン&ホワイトデーのテーマは“キャラメルの Jouis<楽しみ>”。アンリ・ルルーのとろけるキャラメルはさまざまにカタチを変え、彼に彼女にあるいは自分に贈る楽しみ、選ぶ楽しみ、味わう楽しみなど、さまざまな形の Jouis<楽しみ>を演出します。

**■ 新作商品情報****➤ プレミアムアイス「グラス・オ・C.B.S.」 (国内生産)**

お客さまに“アンリ・ルルーのどんなお菓子を食べてみたい?”とお伺いすると、最も多い答えが“C.B.S.のアイス”。そんなファン待望の C.B.S.アイス「グラス・オ・C.B.S.」が、満を持していよいよ登場します。

代表作 C.B.S.をたっぷり使用し、ブルターニュ特産の加塩バターとゲランドの自然海塩のマリアージュを楽しめる、キャラメル“味”のアイスとは一線を画した本格的なデセールとしてのプレミアムアイスとして仕上げました。ヘーゼルナッツ、クルミ、アーモンドの香ばしい食感がアクセントとなっています。

**➤ キャラメル「ピナコラーダ」 (輸入品)**

2007年に発表したボンボン・ショコラ「ピナコラーダ」をキャラメルに。

ピナコラーダといえば、バカンスの情景を想起させるカリブの楽しいカクテル。アンリ・ルルーが異国のエキゾチックさやバカンスの楽しさをイメージして創りあげました。フランス領マルティニーク島のホワイトラムを使用し、香り豊かな逸品に仕上げられています。

**➤ ボンボン・ショコラ (輸入品)****◇ ミュール・カルダモン(新作)**

アンリ・ルルーが、趣味でもある庭仕事をしながらイメージをふくらませた“エスプリ・ド・ジャルダン”シリーズ。「アリベール」や「トマト・バジリック」などと同じシリーズの新作となります。

ミュール=黒イチゴは秋を象徴するフルーツ。そのミュールの甘さにコントラストを突けるスパイスとして、試行錯誤の結果たどり着いたのは、カレーのスパイスとしてもおなじみのカルダモン。ショコラを口の中で溶かすと、まずカルダモンの清涼感ある香りとわずかな辛みが立ち上がり、その後でミュールの甘さが広がります。そして最後には 2つの要素が絡まって、かつてない深い味わいへと変化を遂げる、『味の冒険者』アンリ・ルルーらしい驚きあるボンボン・ショコラに仕上がっています。

**◇ ソワジック(新作)**

ブルターニュの名物である蕎麦粉のガレットを使った新作。このガレットはアンリ・ルルーが地元ブルターニュの知人から譲り受けたもの。そのサクッとした食感を生かすため、プラリネに仕上げられています。“ソワジック”とはブルターニュの言葉であるブルトン語で、フランス語のフランソワーズにあたる女性の名前。その美しい響きが軽やかな食感のボンボン・ショコラにぴったりと思って命名したとのこと。パリでも注目を集めた、ブルトン(ブルターニュ人)としての誇りと郷土への愛を込めたボンボン・ショコラです。

**◇ ルイゾン・フランボワーズ(日本初登場)**

やわらかいフランボワーズのキャラメルをダークチョコレートで包んだボンボン・ショコラ。日本初登場になります。すでに発売されている「ルイゾン・パッション」と同様、ブルターニュ出身でフランスを代表する自転車走者ルイゾン・ボベ選手に敬意を評して命名されています。彼はキブロン・タロソテラピーの創立者でありキブロン・発展のために欠かせない存在でもありました。ルイゾン・ボベ選手が世界屈指の自転車レースであるツール・ド・フランスで総合優勝をした際、その優勝を祝い、優勝者にだけおられるマイヨ・ジョーヌというユニフォームの黄色をパッションフルーツで表現して創ったのが「ルイゾン・パッション」。そして「ルイゾン・フランボワーズ」は、ルイゾン選手がツール・ド・イタリアで地区優勝を飾った折に、アンリ・ルルーがお祝いの気持ちを込めてユニフォームのピンクを表現して創りました。キブロンを愛し、そして人を愛するアンリ・ルルーならではのボンボン・ショコラです。