



Henri Le Roux '09 Autumn & Winter Collection
 ～ 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！ ～
展開商品のご案内

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・ルルーの今季の商品展開についてお知らせいたします。

※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。

■ アンリ・ルルー 新作について

- キャラメル(輸入) 1種 : サルク サヴァー
- ボンボン・ショコラ(輸入) 1種 : イ グワラニ/抹茶フランボワーズ



■ 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>”

2010年1月27日(火)～2月1日(月) ※/26日先行+レセプション 伊勢丹新宿店本館 6階催事場にて。
 新作サルク サヴァー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、新登場となるタブレットのハーフサイズ、
 サロン・デュ・ショコラ限定のキャラメル・ロリポップ・ショコラの実演販売など。

※「キャラメル・ロリポップ・ショコラ」(¥378)

キャラムー(柔らかいキャラメル)にチョコレートにコーティング、ナッツなどのお好みのトッピングをして、手渡してその場で召し上がっていただくハンディタイプのキャラメル。C.B.S.、フランボワーズ、ショコラ、パッションフルーツ(仮称)の4種展開。

※「キャラメルポット」(¥1,890)

新作のサルク サヴァー4個とC.B.S.とショコラ各3個、計10個の詰め合わせ。

※「ショコラティエ・ルルー」(¥1,764)

ショコラティエ アンリ・ルルーの技を楽しむことができる、ショコラの祭典にふさわしい詰め合わせ。C.B.S.、シュゼット、ジャヌー、そして新作イ グワラニの4個入り。

※「アルチザン・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.、ルイゾン・パッション、ミュール・カルダモン、そして新作の抹茶フランボワーズの4個入り。

➢ ヴァレンタイン&ホワイトデー ※詳細はお問合せください。

◇ ヴァレンタイン

2010年1月20日(水)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。
 昨年大人気を博したハート型ショコラ・コフレにボンボン・ショコラをつめた「コフレ・アムール」に加え、キャラメル+ショコラ+αの味覚を発見できるペアケーキ「スペシャリテ・ドゥ・ヴァレンタイン」をご用意。

◇

◇ ホワイトデー

2010年3月初旬～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。

**(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。定番商品に加え、新作キャラメル サンク サヴァーや、新作ボンボン・ショコラ、またサロン・デュ・ショコラ限定のハンディタイプのキャラメル・ロリポップをご提供します。

➤ ヴァレンタイン&ホワイトデー

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、さまざまな形の楽しみを演出します。特に今年は、ヴァレンタインが日曜日に当たるということもあり、贈った後に二人でゆっくり一緒に楽しむことができるショコラを考案。昨年人気を博したハート型のショコラ・コフレにボンボン・ショコラを6個詰めた「コフレ・アムール」に加え、キャラメル+ショコラ+αの味覚を発見できるペアケーキ「スペシャリテ・ドウ・ヴァレンタイン」をご用意。二人の愛の語らいを演出するスペシャルなスイーツとして、ぜひお選びいただきたい逸品です。

■ 新作商品情報**➤ キャラメル「サンク サヴァー」(輸入品) ※写真有**

サンク=5、サヴァー=味わい、つまり5つの味わいのこと。オレンジ、洋ナシ、ショウガ、サフラン、ジャスミンの5つの原材料を使っています。それぞれの個性が強い素材を、特徴を引き出しながらもぶつからないようにするにはどうしたらよいか？アンリ・ルルーの果敢な挑戦を味わえる逸品です。

➤ ボンボン・ショコラ (輸入品) ※写真有**◇ イ グワラニ (新作)**

「イ グワラニ」とは、19世紀、ブラジル人作曲家カルロス・ゴメスによって作られたブラジルを代表するオペラのこと。日本では「歌劇 グアラニー族」として知られています。グアラニー族とは南米に住んでいた先住民族の1つで、このオペラはグアラニー族の男性と征服者であるポルトガル人の娘との恋の物語を中心に、先住民とポルトガル人との攻防を描いた一大傑作であり、主人公であるグアラニー族の男性はブラジルの国民的英雄ともされています。19世紀当時、ブラジルは欧州貿易で栄えていただけでなく、皇帝がオペラをはじめとした欧州芸術文化に傾倒していたこともあり、多くの芸術作品が誕生しました。その中で現在に至るまで演奏され続けているのは「イ グワラニ」のみと言われ、ブラジル人にとっては国歌と並ぶ重要な位置を占めています。

このオペラに刺激を受けたムシュ ルルーが創り上げたのが、ライム果実を使ったムース状のガナッシュをつかったショコラ。雲のように軽いその食感、爽やかな味わいからは、かつて南米の地に広く息づいていた先住民の軽やかな鼓動を感じることができます。

◇ 抹茶フランボワーズ (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。「アリエール」や「トマト・バジリック」、また2008年に登場した「ミュール・カルダモン」などと同じシリーズの新作となります。フランボワーズのパート・ド・フリユイの上に、抹茶で味付けしたホワイトチョコレートとガナッシュという構成。日本の素材に興味津々だったムシュ ルルーが初めて手がけた和仏のマリアージュショコラです。フランボワーズの甘酸っぱさと抹茶のほのかな渋み、それを包み込むようなホワイトチョコレートの甘み…絶妙なバランスのショコラに仕上がっています。

➤ キャラメル・ロリポップ・ショコラ Caramel Lollipop Chocolat (国内生産) ¥368 ※写真有

柔らかいキャラメル、キャラムーにチョコレートをコーティングした特製ロリポップ。チョコレートはその場でコーティングします。仕上げにはお好みでナッツやカカオニブ、チョコレートチップをつけて。お客様にも手渡しで提供、できるだけその場で召し上がっていただけるようなハンディタイプのキャラメルで、まるでフランスのマルシェにあるコンフィズリーショップに来たかのような楽しさを味わうことができます。ムシュ ルルーの茶目っ気と、ショコラテイエ&キャラメリエとしての技を、一度に味わえる商品でもあります。

