

カカオの魅力を引き出す“焙煎”に情熱を注ぐショコラティエ「フレデリック・ブロンディール」  
2020年バレンタイン限定の新作ショコラ登場！

2013年以來、全国の百貨店等で展開して6年。今年も、カカオの魅力を引き出す“焙煎”に情熱を注ぐショコラティエ「フレデリック・ブロンディール」のバレンタイン限定商品を1月16日(木)より販売致します。ブロンディール氏自らがカカオ豆の選定、焙煎を施したショコラは、香りや酸味、苦味など、カカオ豆が持つ様々な魅力をお楽しみいただけます。2020年はインド・コスタリカのカカオ豆をメインに使用した『ビーン トゥ ショコラ』に加え、自家焙煎したヘーゼルナッツ使用の『焙煎ミルフィーユ』、『トレジャー』等、バレンタイン限定の新作ショコラを多数ご用意致しました。

■自ら“焙煎”したカカオ豆やナッツで作出す新作ショコラ

一般的なショコラ作りは、仕入れたクーベルチュールを用いて行われますが、焙煎士でもあるブロンディール氏は、自ら目利きしたカカオ豆をじっくり丁寧に焙煎し、クーベルチュール作りまで自ら行います。生産効率を重視し、カカオ豆を高温焙煎するメーカーが多い中、低温で時間をかけて焙煎することで、カカオが持つ香りや酸味、苦味、フルーティーさをより一層感じられる新作ショコラを取り揃えました。

『ビーン トゥ ショコラ』

コスタリカとインドのカカオ農園を中心に、その土壌と発酵過程を見極めて仕入れたカカオ豆をじっくり焙煎し、カカオ豆本来の香りや、酸味、苦味、フルーティーさを引き出しました。トッピングやフィリング用のナッツも自家焙煎しています。



『焙煎ミルフィーユ』

何層にも折り重ねたパイで、香ばしく焙煎したイタリア産ヘーゼルナッツのジャンドゥーヤをサンドし、深い香りやすっきりとした味わいが特徴のインド産カカオ豆使用のショコラでコーティング。焙煎によって引き出されたカカオ豆本来の風味や、ナッツの香ばしさを一度に楽しめるミルフィーユです。



『トレジャー』

ブロンディール氏が探し求めた彼にとって“宝物”のような素材“インド産カカオ豆”や“イタリア産ヘーゼルナッツ”をたっぷりと使用したショコラバー。素材をじっくりと焙煎することで、お口いっぱい広がるカカオ豆の深い香りやすっきりとした味わい、ナッツの香ばしさをお楽しみいただけます。



## ■フレデリック・ブロンディール氏について

1994年より、ベルギー・ブリュッセルに本店をオープン。祖父が始めた焙煎コーヒー専門店です。培った焙煎技術をチョコラ作りに取り入れ、Bean to Barのチョコラ作りで強い情熱を注ぐ、チョコラティエです。

ベルギーの歴史あるレストランガイド『Goult&Milau(ゴ・エ・ミヨ)2019年版』で、ベルギー・ブリュッセルのベストチョコラティエに選出されました。



## ■出店情報

- ・ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催事場 2020年1月17日(金)～2月14日(金)
- ・西武池袋本店 7階大催事場 2020年1月18日(土)～2月14日(金)
- ・阪急うめだ本店 9階催事場 2020年1月22日(水)～2月14日(金)
- ・大丸東京店 11階催事場 2020年1月23日(木)～2月14日(金)
- ・新宿高島屋 11階催事場 2020年1月24日(金)～2月14日(金)

全国の百貨店等、計24店舗のバレンタイン催事にて、2020年1月16日より、順次販売開始予定。商品及び販売店に関する詳細情報は下記のHPをご確認下さい。

フレデリック・ブロンディール日本公式サイト

<http://www.frederic-blondeel.jp>

## ■会社概要

名称 株式会社 ちぼり インターナショナル  
所在地 神奈川県湯河原町土肥 1-15-4  
事業内容 お菓子の製造販売及び輸出入  
HP <http://www.tivoli-hd.com/business/lieb.html>  
TEL 0465-63-5361

## ■商品に関するお客様からのお問い合わせ

株式会社 ちぼり インターナショナル  
TEL 0465-63-5361

## ■本プレスリリースに関するお問い合わせ

株式会社 ちぼり インターナショナル 高橋、嶋  
TEL 0465-63-6197  
MAIL [pr@tivoli-hd.com](mailto:pr@tivoli-hd.com)