

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」  
2022年バレンタイン限定の新作ショコラ発売！

2013年の初登場以来、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として愛される『フレデリック・ブロンディール』。今シーズンも1月12日(水)より全国の百貨店を中心にバレンタイン限定商品を発売いたします。彼の情熱の下、常に進化し続けるショコラの数々をどうぞ心ゆくまでお楽しみください。

■自ら目利きし“焙煎”！カカオの魅力を引き出したショコラ

ブロンディールは、自らが目利きしたカカオを丁寧に“焙煎”し、クーベルチュール\*1 づくりから行います。効率的な高温焙煎ではなく、あえて時間をかけて低温焙煎することで、カカオ本来のフルーティーな、香り、酸味、そして苦みまでも、魅力として最大限に引き出します。手間暇を惜しまない彼の情熱と愛情が生み出した結晶を、一口味わっていただければ、その違いに気付くことができるでしょう。まさに至極の時間をお約束する逸品です。

\*1)ショコラのベースとなる製菓用のチョコレートのこと。一般的なショコラづくりは、仕入れた既製品のクーベルチュールを用いる。



▲焙煎作業をする『フレデリック・ブロンディール』

■2022年の新商品・新フレーバー



①『ミニタブレットアソート』

香り・味わいを引き立たせる2種の詰め合わせ。「焙煎コーヒーと天然海塩」

コーヒー豆とカカオ豆を同じ窯でじっくりと焙煎することでさらに味わい深いショコラとなった〈コストリカコーヒー〉。長い時を経て自然が生み出した『大粒の天然海塩』の旨みと甘みが、ショコラの風味に奥行きを与えつつ、甘さを引き締めた〈フルール・ド・セル〉。それぞれ、カカオそのものの香りや味わいを存分にお楽しみ頂けるタブレットのアソートです。

②『ピントゥーショコラシリーズ』

8種のショコラの詰め合わせ。薔薇香る〈キャラメルローズ〉が仲間入り



毎年、好評を頂いている定番のアソートに、愛らしいハート型の新フレーバー〈キャラメルローズ〉が仲間入り。とろりとしたキャラメルの濃厚な味わいと薔薇の優雅な香りをショコラに包み込みました。その他、焙煎ヘーゼルナッツ、アールグレイやジャスミン、アーモンド、コーヒー豆、ドライフルーツなど、様々なショコラをお楽しみ頂ける表情豊かなアソートです。



### ③『ガトーセック&ドラジェ』

新作も登場。焼菓子3種とドラジェ2種、こだわりぎっしり贅沢缶。

昨年大好評を頂いた『ガトーセック&ドラジェ』。今年は新作の焼菓子(ビスキュイショコラサンド)も登場。ショコラを纏<sup>まと</sup>わせたザクザク食感のビスキュイと、ヘーゼルナッツペーストを溶け込ませて豊かな味わいを生み出したショコラクリームが特徴の逸品です。その他こだわりのショコラ菓子がぎっしりと詰まった贅沢なアソートです。

### ④『ベストコレクション』

情熱と愛情の結晶、全12種のショコラの宝石箱。

真っ赤なりぼんをほどこき、純白の缶を開けると、〈プラリネ〉〈ミニタブレット〉〈ドラジェ〉〈オレンジピール〉がずらりと勢揃い。情熱と愛情を込めつくり上げられた個性豊かなショコラの数々が、魅惑のフレデリック・ブロンディール<sup>いざな</sup>の世界へと誘います。バレンタインにふさわしい赤色の特製トートバッグはアフターユースもできる、なんとも嬉しいノベルティ。



### ■フレデリック・ブロンディールについて

『焙煎に情熱を、ショコラに愛情を。』1994年に創業し、ベルギー・ブリュッセルに本店を構えるショコラティエ。幼少期に、祖父の営む焙煎珈琲店『Santos Palace Coffee Roaster』に感銘を受け、焙煎に並々な情熱を注ぐ。現在も自らを焙煎士と銘打ち独自製法によるショコラづくりを日々探究している。フランスで最も影響力を持つグルメガイド誌『Gault & Millau』にて、2019年版ベルギー・ブリュッセルのベストショコラティエを受賞。

「ショコラづくりで一番大切なものは、カカオ本来の風味を引き立てること。」焙煎作業は、カカオが本来持つフルーツのような香り、酸味、そして苦味までも吟味します。ショコラの味を決めるため、私はカカオ豆の焙煎に“情熱”を注ぎ、一粒一粒に“愛情”を込めることを大切にしています。

F. ブロンディール

### ■出店情報

全国の百貨店等、計27店舗のバレンタイン催事にて、2022年1月12日(水)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>

〈主要な売り場〉

- ・ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催事場
- ・西武池袋本店 7階大催事場
- ・阪急うめだ本店 地下1階 洋菓子・和菓子売り場
- ・大丸東京店 11階催事場
- ・高島屋新宿店 11階催事場

◎公式オンラインショップ <https://www.tivoli-factory.co.jp/fs/tivolisweets/c/frederic-blondeel>

※2021年12月13日(月)より予約受付開始

### ■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/about/dna#international>  
 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  
 TEL 0465-20-5566 / MAIL [pr@tivoli-hd.com](mailto:pr@tivoli-hd.com)