

フレデリック・ブロンディールのバレンタイン限定チョコレートを1月18日(水)より発売！
“焙煎”が引き出すカカオの魅力。5つの産地の“個性”を楽しむ期間限定チョコレート。

自らを「Torréfacteur Chocolatier：焙煎士・ショコラティエ」と称するフレデリック・ブロンディール(以下、F・ブロンディール)は、全国の百貨店を中心にバレンタイン限定チョコレートを2023年1月18日(水)より発売します。こだわりの“焙煎”が引き出すのは、カカオに隠された香りや味わい。今期は5つの産地の“個性”を存分に楽しめる期間限定チョコレートをご用意します。

■“焙煎”が引き出すのは、カカオの“個性”

チョコレート作りにおける“焙煎”とは、カカオを焙じることで、その香りや味わいを引き出していく工程。産地の環境、収穫年、発酵・乾燥具合により育まれた豆の“個性”を見つめ、焙煎の温度や時間を細かく調整し、その潜在的な魅力を引き出します。柑橘やベリーを思わせる風味、白い花や香草のアロマ……。風土と焙煎技術が生んだチョコレートをご堪能ください。



▲5つの産地のカカオの“個性”を活かしたピーントウチョコレートシリーズ



▲豆と向き合うF・ブロンディール氏

■2023年の一部商品ラインナップ



ピーントウチョコレート 8コ
～La Passion 情熱～

①-ピーントウチョコレート- 産地別カカオの“個性”を活かしたチョコレートと、フィリングの調和

“焙煎”により各国のカカオの“個性”を素直に引き出したチョコレートとフィリングの調和を楽しむ一箱。大地を感じさせるベトナム産カカオのチョコレートで包んだ「ジャンドゥーヤ」。柑橘のような風味のエクアドル産カカオのチョコレートとコーヒー豆のフィリングがマッチした「ヘーゼルナッツコーヒー」など、8種をアソートしました。



ミニタプレットアソート
～Le Duo 二重奏～

②-ミニタプレット- ショコラと素材の二重奏

深いコクのあるトリニダード・トバゴ産カカオのチョコレートには、独特の旨味が特徴の天然海塩フルールドセルを。ベリーのような風味のインド産カカオのチョコレートには、コーヒー豆をペアリング。二重奏のごとく、チョコレートと素材がお互いを引き立て合います。



ガトーセック
～Le Coffret 宝石箱～

③-ガトーセック- 宝石箱の中に輝く焼き菓子

焙煎によりヘーゼルナッツの力強い風味を引き出したジャンドゥーヤをクッキーでサンドした「ジャンドゥーヤサンド」。トリニダード・トバゴ産カカオのチョコレートの深い味わいとビスキュイの食感を堪能できる「ビスキュイチョコレートサンド」。インド産カカオならではのすっきりとした酸味のチョコレートとナッツの旨味にキャラメルを合わせた「キャラメルナッツフロランタン」など、3種のサンドクッキーを宝石箱のような真っ赤な缶に詰め合わせました。

■フレデリック・ブロンディールについて

1994年に自身の名を冠したブランドを創業。珈琲焙煎専門店を営んでいた祖父を持ち、幼い頃から豆の香りに囲まれ、焙煎の風景の中で育った。またパティスリーカフェを営んでいた母の影響で素材や料理、そしてショコラへ関心を持つように。家族から受け継いだ“焙煎”と、自らの情熱である“ショコラ”を結び付け「Torréfacteur Chocolatier: 焙煎士・ショコラティエ」として、今日もブリュッセルのロースタリーアトリエで、ショコラやプラリネを作る。



彼が口にする「Every single bean has a secret.」(全ての豆には秘密がある)という言葉が表すように、焙煎の基本は「豆」に向き合うこと。豆の魅力を繊細に嗅ぎ取る感性と、それらをショコラへと昇華させていく焙煎技術が、彼のユニークネス。旅や人との繋がりを頼りに、世界各地の良質なカカオを探し、アトリエで最適な焙煎を研究する。ブリュッセルのショップにはショコラショー(ホットチョコレート)やソルベなども揃え、ローカルの人々の憩いの場にもなっている。

■出店情報

- | | |
|--------------------|------------------------|
| ・ジェイアール名古屋タカシマヤ 9階 | 2023年1月19日(木)～2月14日(日) |
| ・西武池袋本店 7階 | 2023年1月20日(金)～2月14日(日) |
| ・阪急うめだ本店 9階 | 2023年1月20日(金)～2月14日(日) |
| ・松屋銀座店 8階 | 2023年2月1日(水)～2月14日(日) |
| ・高島屋新宿店 11階 | 2023年1月25日(水)～2月14日(日) |

全国の百貨店等、計19店舗のバレンタイン催事にて、2023年1月18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>

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

※2023年1月12日(木)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(代表)

■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