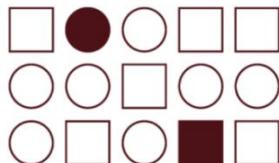


JAPAN リスペクトに始まる情熱的な素材焙煎が紡ぐ“魅惑の誘い”  
**ベルギー最高峰の力カオ焙煎士・ショコラティエ “フレデリック・ブロンディール”**  
**1月16日(金)よりバレンタイン限定ショコラコレクション販売!**

ベルギー最高峰の力カオ焙煎士であり、世界から注目されるショコラティエ「フレデリック・ブロンディール」。彼のJAPAN リスペクトに始まる情熱的な素材焙煎が紡ぐショコラは、まさに魅惑の誘い。そのブロンディールの世界を深く味わうことができる、バレンタイン限定ショコラコレクションを2026年1月16日(金)より販売します。新作、一部店舗限定商品を含む全14品をぜひお楽しみください。



Frederic Blondeel  
TORRÉFACTEUR CHOCOLATIER



■まさに“魅惑の誘い” 情熱的な素材焙煎が紡ぐショコラの数々

今回のコレクションでは、ブロンディールが日本を始め、世界を巡る素材探しの旅で出会った多彩な素材が登場します。彼の焙煎哲学のもと、長時間・低温焙煎の技術によって新たな個性が引き出された力カオに、例えば同じく焙煎によって個性が引き出された、茶葉、ヘーゼルナッツ、コーヒーを合わせ、海塩やフルーツなどのアイテムも取り揃えました。それら多彩な素材を包む情熱的な素材焙煎が紡ぐショコラは、まさに魅惑の誘いです。

■2026年の注目商品をご紹介



『ビーントゥショコラ 12 < L'Aventure >』  
一粒で味わう ブロンディールの世界

焙煎によって個性が引き出された、ほうじ茶、ヘーゼルナッツ、コーヒーなどに加え、海塩やフランボワーズといったアイテムを力カオに合わせました。ブロンディールの世界を深く味わうことのできる、情熱的な素材焙煎が紡ぐ一粒をお楽しみください。

◇Hojicha ほうじ茶 (新作)



彼のJAPAN リスペクトから生まれた象徴的な一粒。芳ばしいお茶の焙煎香を纏わせた奥ゆかしいブリニエ。

◇Sea Salt シーソルト (新作)



カカオの深みやコクを感じる一粒。ミネラル分豊かな海塩がショコラの旨味を最大限に引き出したブリニエ。

◇その他フレーバー

- |           |         |                |          |
|-----------|---------|----------------|----------|
| •Rocher   | ロシエ     | •Thé Earl Grey | アールグレイ   |
| •Amande   | アマンド    | •Feuilletine   | フィアンティーヌ |
| •Gianduja | ジャンドゥーヤ | •Framboise     | フランボワーズ  |
| •Jasmin   | ジャスミン   | •Caramel       | キャラメル    |
| •Café     | カフェ     | Framboise      | フランボワーズ  |



### 『シングルオリジン タブレット8 < Le Jazz >』 焙煎で引き立つ4産地のカカオの個性

ブロンディールの焙煎哲学を、最も純粋な形で感じられるショコラタブレット。ガーナ、ドミニカ、インド、ベトナムの厳選された4産地で異なるカカオの深みと余韻をダイレクトにご堪能いただけます。情熱を注いだ焙煎技術によって引き立つ、産地が育むカカオの個性をご体験ください。



### 『マリアージュ タブレット8 < La session >』 素材の調和が織りなす口どけ

ブロンディールが世界中を巡り、惚れ込んだ天然海塩、ナッツ、果実、コーヒー豆を使用したマリアージュタブレット。彼の焙煎哲学に基づいた焙煎技術により、カカオや素材が持つ個性を丁寧に引き出しました。カカオと素材の調和が織りなす口どけをお楽しみください。



#### ■フレデリック・ブロンディールについて

1994年、自身の名を冠したショコラトリーをブリュッセルに創業。珈琲焙煎士の祖父から譲り受けた焙煎技術に独自の探究心と情熱を重ね、ショコラづくりに活かす。「Every single bean has a secret.」(全ての豆には、秘密がある)という彼の焙煎哲学のもと、「豆」に向き合い続け、現在の“長時間・低温焙煎”にたどり着く。世界中に亘る素材探しの旅で繋がった信頼できる産地を大切にし、数々の傑作ショコラを生む。その評価は、ヨーロッパ全域において搖るぎなく、「ミシュラン」と並び、世界的な権威とされるグルメガイド誌「ゴ・エ・ミヨ」において二度に亘り欧洲ベストショコラティエを受賞する。

#### ■販売情報

全国の百貨店等、計17店舗のバレンタイン催事にて2026年1月16日(金)より、順次販売開始予定。  
商品及び販売店、サイン会等に関する詳細情報は下記の日本公式サイトをご確認ください。

##### 【オンライン販売】

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は2026年1月20日(火)より注文受付開始予定



#### ■会社概要

名 称 株式会社 ちば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  
H P <https://www.tivoli-hd.com/about/dna#international>  
T E L 0465-63-5361



#### ■商品に関するお客様からのお問い合わせ

問合せ先 株式会社 ちばりインターナショナル  
T E L 0120-675-119

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ＞  
株式会社 ちばりホールディングス 担当:嶋・杉本  
TEL:0465-20-5566 MAIL:pr@tivoli-hd.com