



パティシエ・ショコラティエ 辻口博啓とパリスタ ポール・バセット のコンセプトカフェより

2020年バレンタインコレクションが登場！1月16日(木)販売開始！

日本を代表するパティシエ・ショコラティエである辻口博啓とパリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによるコンセプトカフェ、LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs店(所在地：東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F)は、2020年バレンタインコレクションを1月16日(木)より販売開始いたします。パリのサロン・デュ・ショコラ内で発表された新作や、渋谷ヒカリエ店限定のショコラアソートなど、様々なギフトが揃います。

Paul Bassettからは、バレンタインショコラに合わせたコーヒーブレンドを販売いたします。

◆ LE CHOCOLAT DE H 渋谷ヒカリエ ShinQs店 2020 バレンタインコレクション ◆



■ Cacao Fleur (カカオ フルール) ¥1,901(税込)

花言葉には歴史的にみても深い意味があります。

花のもつ香りや美しさをオリジナルカカオとマリアージュさせる事で、渡す側にも受け取る側にも感謝の思いを伝えるショコラを創りあげる事ができました。

●“UME” Prune Japonaise 梅

花言葉「気品」

芳醇な味わいと食感の紀州産南高梅とルビーチョコレートを合わせガナッシュに。

パチパチとした食感のクリスピー、ストロベリー、スペイン産アーモンドとルビーチョコレートのプラリネ。

和素材とルビーチョコレートで作る、唯一無二のボンボンショコラ。

エンローピングショコラはカカオ分42%のショコラ オレ。

●Kinmokusei l'arbre d'or 金木犀

花言葉「真実」

秋に花を咲かせ、甘い香りを放つ金木犀を表現。

北海道産の生クリームに金木犀の香りとライチを合わせ、サントメ・プリンシペ民主共和国のサントメ島産カカオ

70%ショコラノワールとエクアドル産カカオ39%ショコラオレと2種のショコラ。

エンローピングショコラはカカオ分70%のショコラノワール。

●Jasmin ジャスミン

花言葉「柔和」

ジャスミン茶の持つ特有な香りをエクアドル産70%ショコラノワールでガナッシュに。

ココナッツ、アーモンド、パッションフルーツ、フィアンティーヌをブレンドした独自のプラリネ。

全く異なる味わいの2層のボンボンショコラ。

エンローピングショコラはカカオ分42%のショコラ オレ。

●Rose ローズ

花言葉「愛情」

上品な香りと華やかさを持つバラに甘酸っぱいグリオットチェリーを合わせたショコラ。

ガナッシュは、エクアドル産カカオ39%ショコラオレと、ドミニカ共和国カカオ70%ショコラノワール。

生クリームに北アルプスの雪解け水で育まれる岐阜県飛騨産のバラを練り込んで。

センターにはグリオットとモレロ種チェリーを使ったパートドフリュイ。

エンローピングショコラはカカオ分70%のショコラノワール。





■ HIKARIE SELECTION 8pieces (ヒカリエ セレクション 8粒入) ¥2,851(税込)

情熱的な赤いパッケージに詰められた8粒。新作Cacao Fleur(カカオ フルール)より「金木犀」と、C.C.C.受賞ショコラ「和のモヒート」、第4のチョコレートと呼ばれるルビーチョコレートの「メダイユ(ルビー)」、ハート型の甘酸っぱいガナッシュ「クールルージュ」、ヒカリエセレクション限定フレーバー「エピーヌ」など渋谷ヒカリエ ShinQs店オリジナルのセレクション。



■ 2020 H Selection (アッシュセレクション2020) ¥1,601(税込)~

2020年限定セレクション。新作Cacao FleurやC.C.C. 受賞ショコラなどタイプの違うボンボンショコラの詰め合わせ。

4粒入 ¥1,601(税込) / 8粒入 ¥2,851(税込)

12粒入 ¥4,001(税込) / 17粒入 ¥5,501(税込)

34粒入 ¥10,800(税込)

※4粒入、8粒入、34粒入は、2020年1月31日(金)から販売を開始いたします



■ C.C.C. CHOCOLAT In Ei Rai San

C.C.C. ショコラ 陰翳礼讃 ¥1,901(税込) ※2018年 C.C.C. 金賞受賞作品

2018年のコンセプトは「陰翳礼讃」、光と陰の持つ日本の美意識を味覚にも取り入れ、カカオの闇に隠れた深い味わいを、和をもって世界に広める。

marukome 1854年(安政元年)創業のマルコメ株式会社(長野市)が全面協力。日本古来の糴と、11年という歳月を経て熟成した味噌をショコラと合わせて、特別なガナッシュを作り出しました。今回のボンボンショコラは、和の伝統素材がフランスのショコラ技術と出会い生まれた、世界で一つの希少な商品です。



■Tablette de Chocolat 2019(タブレット ショコラ 2019) ¥1,981(税込)

「BANANA BERRY」など第4のチョコレート“ルビーチョコレート”を使用したタブレットや和素材と合わせた新作6種類、ノワールタブレットなど計10種類をご用意しております。

●BANANA BERRY (バナナベリー)

第4のチョコレート“ルビーチョコレート”にバナナ、木苺、ミントを組み合わせました。ルビーチョコレートと木苺の甘酸っぱさ、バナナの甘みをミントの爽やかさでまとめた味わい。

●CASSIS TEA (カシスティー)

第4のチョコレート“ルビーチョコレート”にカシスの酸味と食感を加え、濃厚なアッサムティーの香りを組み合わせました。素材の余韻を楽しむ上品な味わい。

●KOKUTO (黒糖)

数ある沖縄の黒糖の中から厳選した波照間島産黒糖が波の香りを漂わせ、爽やかな風味と味わいをエクアドル産70%のビターチョコレートに組み合わせました。黒糖とショコラがハーモニーを奏でる味わい。

●YUZU KINKAN (柚子金柑)

柚子と金柑をエクアドル産39%のミルクチョコレートと組み合わせました。柚子の爽やかさ、金柑のほろ苦さ、ミルクチョコレートの甘みの調和の取れた逸品。

●SALTY LEMON (塩レモン)

国産のレモンを丸ごと使用し、ホホワイトチョコレート、珠洲の塩、レモンを組み合わせました。ミルクレモネードの爽やかさと苦味がほろ苦い夏の思い出を連想させる逸品。

●PEACH TEA (桃)

アールグレイの茶葉と桃のドライフルーツを加えたホホワイトチョコレート。アールグレイの香りの中に桃のまろやかな味わいが広がります。



■Ruby Chocolat Baumkuchen(ルビーショコラ バウムクーヘン) ¥1,901(税込)

ショコラ バウムクーヘンに新たに第4のチョコレートと称されるルビーチョコレートを使用し、イチゴと合わせ、隠し味に赤ワインを使用ししっかりと焼き上げたルビーショコラ バウムクーヘンが登場。



■Cadeaux d'anges (カドー アンジュ) ¥2,651(税込)

人気のオレンジット7本とプレーンのダークチョコレート、アプリコットガナッシュ、コーヒーブラリネのボンボンショコラの3粒をオリジナルのハート缶に詰めた期間限定ショコラ。

◆Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs店 2020 バレンタインギフト◆



■ VALENTINE BLEND(バレンタインブレンド) 100g 930円(税込) /200g 1,710円(税込)

中南米のコーヒー豆を中心とした、バランスのとれたバレンタインブレンド。
カカオのような深いコクと、赤く熟した果実の甘みがしっかりと感じられます。
チョコレートとの相性もよく、大切な方への贈り物にも最適です。

■ LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQsとは

日本を代表するパティシエ・ショコラティエ辻口 博啓とバリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによる新しいコンセプトカフェLE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett。「豆」「焙煎」「バリスタ」に徹底的にこだわり、世界中から厳選されたコーヒー豆を店内に設置された焙煎機でロースト。新鮮な豆だけを使用した世界レベルのエスプレッソとショコラという組み合わせは、ここでしか味わえないおいしさの体験となるでしょう。最高のエスプレッソとショコラの提供、そして最高のサービスの提供とともに、日本にこれまでにない新しいカフェ文化を創造していきます。

[所在地]

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

[アクセス]

東急東横線・田園都市線、東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」15番出口直結
JR線、東京メトロ銀座線、京王井の頭線「渋谷駅」と2F連絡通路で直結

[TEL]

LE CHOCOLAT DE H 03-5468-3167

Paul Bassett 03-5468-3165

[営業時間]

10:00 - 21:00 (LO20:30)

[定休日]

施設休館日に準ずる

[座席数]

38

[ホームページ]

<http://lcdhpb.jp>

[Facebook]

<https://www.facebook.com/lcdhpb/>

[instagram]

https://www.instagram.com/paulbassett_jp/



▲ル ショコラ ドゥ アッシュ側からの店内



▲ポール バセット側からの店内

■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX(ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、食通として知られる堺正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

●会社概要(2019年2月28日現在)

会社名	: 株式会社ワイズテーブルコーポレーション	従業員数	: 連結665名 (臨時雇用者数は含んでおりません)
代表者	: 代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎	事業内容	: 各種飲食店の企画・開発・運営
所在地	: 東京都港区赤坂8丁目10番22号 ニュー新坂ビル5F	店舗数	: 直営店54店舗、FC加盟店47店舗
設立	: 1999年3月	URL	: http://www.ystable.co.jp/
株式上市市場	: 東証二部(証券コード2798)		

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ 栗原和子

TEL: 03-5412-0072 FAX: 03-4333-0812 MAIL: promotion@ystable.co.jp

