

2016年6月29日（水）

高島屋大阪店に

「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」がオープン

6月29日（水）、フランスの高級チョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」が、高島屋大阪店にオープンいたします。1977年にパリのフォブール・サントノレ通りに誕生した「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」のチョコレートは、なめらかな口溶けと繊細な味わいが多くのグルメ通に愛されています。今回の大阪高島屋でのオープンは、1998年11月に東京・青山に日本1号店をオープンしてから、日本で7店目となります。

今回、「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」では、お店を代表する約70種類の高級チョコレートやアイスクリーム、マカロンの販売に加え、「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」の国内店舗では初めて、売場に隣接厨房を設置し、その場で焼き上げる新作「マドレーヌ ナチュラル オ ショコラ」を販売いたします。焼き立てのバターの甘い香りと、中から溶け出すショコラなどのラインナップをお楽しみいただけます。また7種類のギフトボックスもご用意。大切な方へのプレゼントのほか、ご自分へのご褒美スイーツとしてもおすすめです。



[商品一例（予定）]

- ・マドレーヌ ナチュラル オ ショコラ・・・378円

ロどけの良いガナッシュをフィナンシェ生地で包み、店内厨房で焼き上げました。

- ・エクレア・・・675円

店内厨房で生地を焼き上げ、濃厚なクリーム（ショコラ・キャラメル・カフェ）を詰め込みました。

- ・アソルティモン メゾン（230g）・・・8,586円
- ・アンヴォール 15粒入・・・5,076円
- ・フィナンシェ 15個入・・・5,400円
- ・グラス&ソルベ カップ各種・・・594円