

## アンリ・シャルパンティエがお届けするチョコレートの新ブランド 「CHOCO.LA.POOL(ショコラプール)」誕生！

2019年1月18日(金)よりJR名古屋タカシマヤを始め、百貨店のバレンタイン催事に続々展開



洋菓子の製造・販売を行う株式会社シュゼット・ホールディングス(本社:兵庫県西宮市、代表取締役:蟻田剛毅)は、創業50周年記念事業として2019年1月18日(金)にアンリ・シャルパンティエのチョコレートブランド「アンリ・シャルパンティエ ショコラプール」を立ち上げ、JR名古屋タカシマヤを皮切りに8店舗のバレンタイン催事に出店、本格的にチョコレート分野に参入します。

「アンリ・シャルパンティエ ショコラプール」は、世界のトップクリエイターたちがチョコレートスイーツを共創することで新しい価値を生み出すチョコレートブランドです。こだわり抜いた高い品質はそのままに、これまでアンリ・シャルパンティエに馴染みのなかった若年層もターゲットに、バレンタイン催事への出店で新規顧客獲得を狙います。

“お菓子のワールドカップ”と呼ばれる「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2017」のメダリスト、駒居崇宏、チョコレートスイーツの最高峰「ワールドチョコレートマスターズ2018」のファイナリスト、垣本晃宏など、日本を代表するパティシエが「アンリ・シャルパンティエ ショコラプール」の舞台上で夢の競演を果たします。

### ●日本を代表するパティシエがチョコレートの新しい価値を創出



駒居崇宏(こまいたかひろ)

「アンリ・シャルパンティエ」の焼き立てフィナンシェに感銘を受け、1995年に株式会社アンリ・シャルパンティエ(現株式会社シュゼット)に入社。製造現場で工場長等の経験を積み、現在は購買部次長、商品開発ディビジョン次長、スペシャルアドバイザーを兼任。自社の全商品の開発に携わる傍ら、菓子コンクールにも積極的に参加し、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2017」世界第2位、「2013年西日本洋菓子コンテスト」連合会会長賞などの受賞歴を持つ。



垣本晃宏(かきもと あきひろ)

京都のホテルや大阪のパティスリーのシェフパティシエなどを経て、2016年京都に自身のパティスリーをオープン。店を経営する傍ら、株式会社シュゼット・ホールディングス テクニカルアドバイザー兼顧問として同社の製菓技術向上に貢献。菓子コンクールにも積極的に参加し、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011」世界第4位・氷彫刻部門第1位を受賞。「ワールドチョコレートマスターズ」は2014年、2018年の2回、日本代表として出場し、ともに第4位に輝いた。

### 催事スケジュール

JR名古屋タカシマヤ	1/18~2/14	阪急うめだ本店	1/23~2/14	横浜タカシマヤ	1/23~2/14	大阪タカシマヤ	1/23~2/14
川西阪急	1/30~2/14	日本橋高島屋	1/30~2/14	博多阪急	2/1~2/14	西宮阪急	2/7~2/14

アンリ・シャルパンティエ ショコラプール

検索



2019年1月4日(金)より、ブランドサイトオープン！ <http://choco-la-pool.jp>

<駒居崇宏考案>



●フィナンシェ・オ・ショコラ アソート

日本を代表するパティシエ駒居崇宏が作り上げたチョコレートフィナンシェとそのレシピをベースに、世界各地のシングルオリジンのカカオと香りのエッセンスを加えて仕上げた特別仕様のフィナンシェです。

- ・フィナンシェ・オ・ショコラ クラシック
- ・ボリビア×しょうゆ
- ・ベトナム×コリアンダー
- ・エクアドル×オレンジ&山椒
- ・マダガスカル×フランボワーズ&胡椒

アソートボックス

3コ入 2種 各税込 ¥864 5コ入 税込 ¥1,512 10コ入 税込 ¥2,916

<垣本晃宏考案>



●ボンボン

世界で戦うパティシエ垣本晃宏による「味のトライアングル」を表現したボンボンです。世界に挑戦するレシピを生み出す過程で生まれた、繊細で独創的な味わいをお楽しみいただけます。バニラ、ピスタチオ、キャラメルパッション、ミルクピター、レモングラスフレーズ、黒こまゆず、プラリネアプリコット、ローズマリー、マンゴータイムの9種。

4コ入 税込 ¥1,383 6コ入 税込 ¥2,074

9コ入 税込 ¥3,111 15コ入 税込 ¥5,184



●ザ アーモンド <駒居崇宏考案>

アンリ・シャルパンティエのフィナンシェにも使用されている、香り高い希少品種“マルコナ種”のアーモンドにバニラの糖衣をかけ、チョコレートに合わせました。アーモンド×カカオ×バニラの3つの調和を楽しめる奥深いタブレットです。

- ・ミルク
- ・ミルクピター
- ・ピター

各 税込 ¥1,620



●サンド <駒居崇宏考案>

くちどけにこだわった厚みのあるチョコレートをサクサクのサブレでサンドしました。ピタースイートで、わずかに酸味を感じられるメキシコ産チョコを使用した“ミルクチョコ”、ベトナム産ホワイトチョコに、フリーズドライしたフランボワーズを練り込んだ“フランボワーズ”の2種をご用意しました。

2コ入 税込 ¥681 4コ入 税込 ¥1,296

6コ入 税込 ¥1,944

●フォンダン <垣本晃宏考案>

“くちどけ”と“軽さ”を追求したフォンダンショコラです。コロンビア産シングルビーンズカカオを使用し、メレンゲでふんわりした生地、チョコレートでかたい食感に仕上げました。レストランやカフェで堪能するラグジュアリーなデザートを取アウトできる贅沢な一品です。

電子レンジで約20秒(500または600W)加熱でチョコレートが溶け、よりおいしくお召し上がりいただけます。

税込 ¥972



JR名古屋タカシマヤ限定

●ビルディングファーム<垣本晃宏考案>

垣本晃宏がワールドチョコレートマスターズ2018日本代表として、世界大会に出品した作品をショコラブルのために特別にアレンジしました。

税込 ¥2,160

大阪タカシマヤ限定

●ショコラショー <駒居崇宏考案>

深い苦みと高い香りを持ち合わせたショコラと、赤いベリー系を感じさせる酸味のあるショコラの2種をマリアージュ。うまみを引き出した、飲みやすいホットチョコレートです。

税込 ¥648



<ご参考> 株式会社シュゼット・ホールディングスについて  
1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」(全国92店舗)と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」(37店舗)、ミルクレープなど重ね菓子を取り扱う「カサネオ」等、洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業やOEM生産など、さまざまな事業を推進中。世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りでこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。