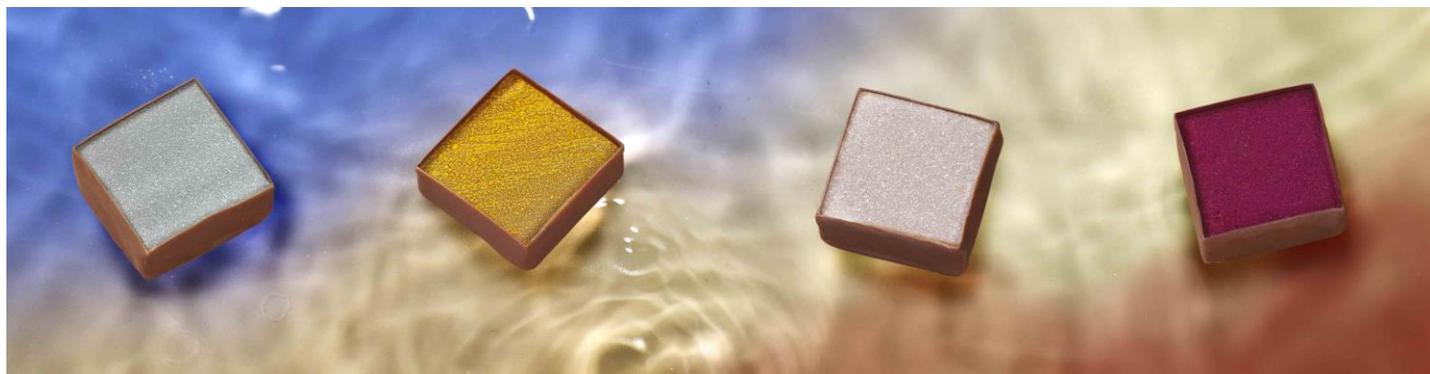


## ●みなも

販売価格：4個入 1,728円（本体価格 1,600円）

トーキョーチョコレートの代表作、「みなも」。川の流れにうつり時間とともに変化していく情感あふれる東京の空をチョコレートで表現しました。ガナッシュの上に、お酒入りのパート・ド・フリユイを重ねています。東京の素材を使い“トーキョー”の魅力をご提案いたします。今年には新作「梅酒」が誕生しました。



### ◇いちじく×日本酒 たいおう 対鷗 <朝霧>

いちじくのピューレと東京で生まれた日本酒「対鷗」を少しスパイシーな  
パプアニューギニア産とインドネシア産のカカオを使ったミルクガナッシュに合わせ  
ました。



### ◇梅酒 <朝焼け> <NEW>

香り良い梅とすっきりとした日本酒で作られた東京生まれの澤乃井梅酒「ぷらり」を  
ミルクビターガナッシュに加え、パート・ド・フリユイを重ねました。



### ◇ゆず×日本酒 東京和醸 <青空>

爽やかなゆずの果汁と東京生まれの日本酒「嘉泉 特別純米 東京和醸」を合わせた  
ビターガナッシュ。



### ◇山ぶどうの赤ワイン <夕焼け>

東京都国立市の山ぶどうで作られた国産ワインをマダガスカル産とインドネシア産の  
カカオをブレンドして作られたビターガナッシュに加えました。



## ●日本酒の素材 ～ 田村酒造場 ～

東京都福生市で文政5年（1822年）創業。「丁寧に造って 丁寧に売る」を創業以来の家訓とし、時代を  
とらえた酒造りに邁進しています。

## ●梅酒の素材 ～ 清酒澤乃井醸造元 小澤酒造株式会社 ～

元禄15年（1702年）創業。東京都青梅市に蔵を置き、自然豊かな奥多摩の地で心をこめて日本酒を造り  
続けています。

## ●ワインの素材 ～ 東京ワイナリー ～

東京初のワイン醸造施設「東京ワイナリー」は2014年に東京都練馬区大泉学園で越後屋美和氏が  
始めた東京初のワイナリーです。

資料：商品リスト **※パリ先行販売商品**

## ●トーキョーチョコレートボックス

サロン・デュ・ショコラ パリで発表した味わい×トーキョーの「今」をテーマに創り上げたアソートボックス。C.C.C.金賞受賞作からインスパイアされた「柿」や「紫蘇&いちご」のほか、「桜&バルサミコ」、「柚子&日本酒」など和風の味わいや定番のナッツを使ったチョコレートなどを詰め合わせました。



12 個入 1,836 円 (本体価格 1,700 円)



20 個入 3,024 円 (本体価格 2,800 円)



30 個入 4,536 円 (本体価格 4,200 円)

資料：商品リスト ※パリ先行販売商品

## ●カカオフュージョン

和の素材と合わせたチョコレートやスイーツをイメージしたチョコレート、パチパチと楽しく弾けるキャンディが入ったチョコレートなどを、モダンで近代的なトーキョーを表したパッケージに集めました。さまざまな素材とチョコレートの“融合”をお楽しみいただけます。



①ヘーゼルナッツとグラノーラ (55g)

②抹茶とフロマージュ (60g)

③塩とアーモンド (55g)

④はじけるキャンディといちご (50g)

⑤アーモンドとクッキークラッチ (55g)

⑥ショートケーキ風 (60g)

⑦かぼすと柚子 (55g)

⑧はじけるキャンディ (60g)

※「はじけるキャンディ」に関しましてはパリ専用商品となり、日本での発売の際は一部素材が異なります。

各 540 円 (本体価格 500 円)