

Bean to Bar に情熱を注ぐ「フレデリック・ブロンディール」  
2019年バレンタイン限定の新作ショコラ登場

2013年以来、全国の百貨店で展開して5年。今年も、Bean to Bar に情熱を注ぐショコラティエ「フレデリック・ブロンディール(Frederic Blondeel)」のバレンタイン限定ショコラが、1月下旬より全国の百貨店にて販売を開始します。ショコラティエ自らカカオ豆の選定、焙煎を行うBean to Bar は、カカオ豆本来の魅力を香りや酸味・苦味など様々な角度からお楽しみいただけます。2019年もバレンタインシーズン限定の展開で、新作ショコラを多数ご用意しました。

■手作りのクーベルチュール\*から生み出される新作ショコラ

一般的なショコラ作りは、仕入れたクーベルチュールを用いて行われますが、焙煎士でもあるブロンディール氏はカカオ農園に赴き、自ら目利きしたカカオ豆をじっくり丁寧に焙煎し、ショコラのもとになるクーベルチュール作りも自らの手で行います。手作りのクーベルチュールをもとに生み出されるショコラは、香りや、酸味、苦味、フルーティーさなどカカオが持つ様々な魅力が引き出された、他では味わうことのできないショコラです。ヘーゼルナッツとコーヒー豆と一緒に焙煎し、ほろ苦く味わい深い濃厚なプラリネをダークチョコレートでコーティングした「ヘーゼルナッツコーヒー」をはじめ、2019年新作ショコラは、バレンタインシーズン限定でお楽しみいただけます。

\* 一般に、ココアバター含有量の多いチョコレートのことで、チョコレートの細工などに使用されるものを指します。



「ショコラコレクション 10コ」 2,400円(税別)

■フレデリック・ブロンディール氏について

1994年より、ベルギー・ブリュッセルに本店をオープン。祖父が始めた焙煎コーヒー店で培った焙煎技術をショコラ作りに取り入れ、Bean to Bar のショコラ作りに強い情熱を注ぐ、ショコラティエです。

歴史あるレストランガイド「Gault & Millau (ゴ・エ・ミヨ)2019年版」で、ベルギーのベストショコラティエに選出されました。



## ■ 出店情報

- ・ジェイアール名古屋タカシマヤ 10 階催会場 2019 年 1 月 18 日(金)～2 月 14 日(木)
- ・西武池袋本店 7 階催事場 2019 年 1 月 19 日(土)～2 月 14 日(木)
- ・阪急うめだ本店 9 階催場 2019 年 1 月 23 日(水)～2 月 14 日(木)
- ・大丸東京店 11 階催事場 2019 年 1 月 24 日(木)～2 月 14 日(木)

全国の百貨店計 21 店舗のバレンタイン催事にて、2019 年 1 月 16 日より、順次販売開始予定。  
商品及び販売店に関する詳細情報は下記のHPをご確認ください。

<http://www.tivoli-cookie.com/business/blondeel.html>

## ■ 会社概要

商号 株式会社ちぼりインターナショナル  
所在地 神奈川県足柄下郡湯河原町土肥 1-15-4  
TEL 0465-63-5361  
URL <http://www.tivoli-cookie.com/business/lieb.html>  
事業内容 お菓子の製造販売及び輸出入

## ■ 商品に関するお客様からのお問い合わせ

株式会社ちぼりインターナショナル  
TEL 0465-63-5361

## ■ 本プレスリリースに関するお問い合わせ

株式会社ちぼりインターナショナル 高橋、嶋  
TEL 0465-63-6197 E-mail [pr@tivoli-cookie.com](mailto:pr@tivoli-cookie.com)