

ヒョウやシマウマ柄のアニマルプリント  
野生の力強さを表現したチョコレートが新登場  
**バレンタイン商品のご案内**  
ショコラブティック レクラ  
2015年1月5日（月）～予約開始

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 田辺 能弘)のチョコレート専門店「ショコラブティック レクラ」では、1月5日(月)よりバレンタインチョコレートの予約受付を開始します。

“輝き=L'éclat”を意味する「ショコラブティック レクラ」の2015年のバレンタイン商品は、“野生の輝き”をテーマにした新商品や、定番の「惑星ショコラ」、バレンタイン限定のショコラ4種類などが揃います。

「野生の輝き」(消費税込 3,240円)は、大自然の中で生き抜くたくましい動物たちをモチーフにしたチョコレートです。表面にアニマルプリントを施したチョコレートや民族調のお面をかたどったチョコレートなど10種類を詰め合わせています。チョコレートの味わいは、シェフショコラティエ 岡井 基浩がそれぞれの動物に思いを巡らし着想を得たフレーバーで揃えています。インドに多く生息するトラをモチーフにした“TIGER”は、香り豊かなアッサムティー風味のガナッシュとレモン風味のゼリーをスイートチョコレートでコーティングし、熊をモチーフにした“BEAR”は、ブルーベリーの花から取ったカナダ産はちみつを使用するなど、異なる10種類を味わっていただけます。



力強く生きる動物たちをイメージした「野生の輝き」は、ヒョウ柄のパッケージ入り。

また、「COCORO」(消費税込 3,348円)は、「ショコラブティック レクラ」オープン以来変わらぬ人気を誇る惑星をモチーフにしたチョコレート「惑星ショコラ」をハート形にアレンジした、バレンタイン限定のチョコレートです。「惑星ショコラ」はバレンタイン期間中も、太陽系8惑星をそろえた定番の8粒セット「惑星の輝き」から1つずつボックスに入った個別包装など用途に応じてお使いいただける多彩なラインナップ(消費税込 1粒454円～9粒セット4,320円)を揃えます。

バレンタイン商品の詳細は次の通りです。

## 「バレンタインチョコレート」詳細

【販売場所】 ショコラブティック レクラ(リーガロイヤルホテル 1階 フロントカウンター横)

営業時間 11:00~19:00 ※季節により営業時間が異なります。

【予約期間】 2015年1月5日(月)~2月14日(土)

【販売期間】 2015年1月17日(土)~2月14日(土)

【商品詳細】 ※ 表示の料金は本体価格です(カッコ内は消費税込み価格)。  
※ 一部商品のラッピングをバレンタイン限定仕様に変更します。  
※ 一部商品を除き、配送可能です。



### ■ 野生の輝き 3,000円(3,240円)

大自然の中でたくましく生き抜く野生動物たちの“自然の美しさ”を表現したショコラ。

乾いた大地を思わせるザクザクとした食感の「ELEPHANT(象)」や、熊の好物のはちみつを使用した「BEAR(熊)」など、シェフショコラティエ 岡井が草原や森林で暮らす動物に思いを巡らせて作り上げたショコラを10種類詰めています。



画像左から

**ELEPHANT(象)** : 香り高くカカオ豆の味わいにこだわったチョコレートと、大地の渇きを表現したザクザクとした食感のクッキー生地入りのチョコレートを2層仕立てにしています。

**BEAR(熊)** : ブルーベリーの花から取ったカナダ産のはちみつ入りのチョコレート。

**TIGER(トラ)** : アッサムティー風味のガナッシュとレモンのパート・ド・フリユイ(ゼリー)をスイートチョコレートでコーティングしています。

**BIRD(鳥)** : ジャンドゥーヤ(アーモンド・ヘーゼルナッツ等のチョコレート)をブレンドしたスイートチョコレートに、ココナッツ風味でアクセントを加えています。

**REPTILES(爬虫類)** : マダガスカル産のバニラとベルギーチョコレートを使用したボンボンショコラ。

**ETHNIC(アフリカの仮面)** : 動物と共存する人間を表現したお面型のチョコレート。カカオ70%のスイートチョコレートを使用しており、カカオの力強い味わいが楽しめます。

**GIRAFFE(キリン)** : 苦みと酸味のバランスが良いタンザニアのコーヒー豆を使用したチョコレート。

**LEOPARD(ヒョウ)** : サクサクした食感のライスパフ(米菓)が入った、生姜風味のチョコレート。

**SNOW LEOPARD(ユキヒョウ)** : パキスタンで作られたヒマラヤ岩塩をアクセントにした、キャラメルガナッシュのショコラ。

**ZEBRA(シマウマ)** : ぶどうの渋みと甘味のバランスが取れた赤ワインを使用したチョコレート。

### ■ COCORO 3,100円(3,348円)

太陽系をモチーフに「宇宙の輝き」を表現した、「ショコラブティック レクラ」定番人気商品「惑星の輝き」を、バレンタイン限定で、ハート型にアレンジしました。フルーツ風味のガナッシュとホワイトチョコレート合わせたやさしい味わいです。

マンゴー、パッションフルーツ、ライチ、フランボワーズ、アプリコット、ライム、バナナキャラメル



■ <sup>ユニワールド</sup> U-WORLDクール 40g 800円 (864円)

まるやかに仕上げた甘酸っぱいフランボワーズガナッシュを、ビターチョコレートで包み、粉糖をまぶしたミニトリュフ。バレンタイン限定のかわいらしいハート型のパッケージ入り。



■ モノポール

素材それぞれの味わいが輝く、なめらかな口どけのバレンタイン限定のボンボンショコラセット。

①モノポールS 1,500円 (1,620円)

キャラメル、プレーン、ブランデー、シナモン、ヘーゼルナッツジャンドゥーヤ、パッション&ココナッツラム 各1粒



②モノポールL 2,500円 (2,700円)

キャラメル、プレーン、ブランデー、シナモン、ヘーゼルナッツジャンドゥーヤ、パッション&ココナッツラム 各1粒、アマンドショコラ 1袋



<チョコレート詳細>

キャラメル…キャラメルとスイートチョコレートが2層になったハート型のショコラ。

プレーン…まるやかなカカオの味わいを感じる、プレーンガナッシュ。

ブランデー…香り高いブランデーを使った大人な味わい。

シナモン…シナモンのガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。

ヘーゼルナッツジャンドゥーヤ…香ばしいヘーゼルナッツジャンドゥーヤをスイートチョコレートでコーティング。

パッション&ココナッツラム…パッションのパートドフリュイ（ゼリー）と、ココナッツ&ラム酒のガナッシュが3層になったデザート感覚のショコラ。

■ 惑星ショコラ

ショコラブティック「レクラ」を代表するチョコレートで太陽系をモチーフに「宇宙の輝き」を表現したチョコレート。フルーツやナッツなど多彩な味わいと彩りで太陽系の8惑星を表現しています。

- ・「惑星の輝き」(8粒セット) 3,360円 (3,629円)
- ・「太陽系チョコ懐石」(8粒+太陽) 4,000円 (4,320円)
- ・惑星ショコラ 各1粒 420円 (454円)
- (ボックス包装 各1粒 450円 (486円))



<お客様のお問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル「ショコラブティック レクラ」 TEL. 06-6441-1308(直通)

リーガロイヤルホテル ホームページ <http://www.rihga.co.jp/osaka>



## ご参考

おかい もとひろ  
シェフ ショコラティエ 岡井 基浩

1990 年 (株)ロイヤルホテル入社。リーガロイヤルホテル製菓課配属後、パティスリー、ショコラ、アイスクリームなど全ての製菓セクションに携わる。

「ショコラブティック レクラ」専属のショコラティエ。

2010 年から 2014 年にジェイアール京都伊勢丹で開催された世界のチョコレートの祭典「サロンドュショコラ」に出店。