

『2015 プールジュール バレンタイン』

新作ボンボンショコラ「フルーツライヴ」新発売

～表参道本店の他、日本橋三越・渋谷東急東横店でも販売展開します～

フォーデイズ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：和田佳子）は、東京・表参道で展開しているショコラトリー「pourjours(プールジュール)」にて、2015年1月15日(木)からの“pourjours バレンタイン”を皮切りに、新作ボンボンショコラ『フルーツライヴ』を発売いたします。

5つの新作ボンボンショコラ「フルーツライヴ」は、良質のカカオを使ったショコラの深みのなかにフルーツそのものを感じるような酸味や香りが広がる、記憶に残るショコラに仕上がりました。プールジュールのイメージである「カラフルさ」に艶感も取り入れ、新作パッケージとともに見た目にも新しさを感じていただける商品として、2015バレンタインを彩ります。

表参道本店だけでなく、日本橋三越（2015年2月4日～14日）や渋谷東急東横店（2015年2月1日～14日）での催事販売も展開予定。より多くの方々に「pourjours=重ね行く日々にショコラを味わう豊かさ」をお試しいただきたく思っております。

-----Fruite Vivante (フルーツライヴ) -----



CASIS (カシス)

カシスのピューレでガナッシュを作り、ホワイトチョコレートでコーティング。カシスの酸味をきかせました。



Praline Citron (プラリネ・レモンゼスト)

アーモンドやノアゼットのプラリネの甘さを、ライムやレモンの表皮を加えることで爽やかに表現しました。



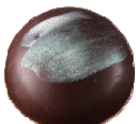
Praline Bergamot (プラリネ・ベルガモット)

サクッとした食感のプラリネベースのクリームに、紅茶のような香りの天然のベルガモットアロマを加えました。



Dôme Ananas (ドーム・パイナップル)

パイナップルピューレとパイナップルキュールをビターチョコレートと合わせました。甘さと苦みの相性がぴったりです。



Dôme Yuzu (ドーム・ゆず)

近年フランスでも人気の食材「ゆず」の果汁をビターチョコレートにおりませました。口に入れた瞬間にゆずの香りが広がります。

pourjours

Artisan Chocolatier de France

<フルーツライヴ 商品ラインナップ>



12個入 ¥4,300
(カラーライン7種+フルーツライヴ5種)



5個入 ¥2,000
(フルーツライヴ5種)



3個入 ¥1,300
(カシス、レモン・ゼスト、
ブラリネ・ベルガモット)



2個入 ¥900
(カシス、シャンパン)

プールジュールとは・・・

「pourjours」は、重ね行く日々のために (pourjours) という想いを込めて誕生した新たなるショコラトリーです。

ひと粒のショコラが叶える“日々の喜び”をテーマに、豊潤なカカオと食感で彩る新しい味わい。

アルティザン（職人）の技と繊細なレシピが織りなすショコラとともに、やさしく深い余韻をお届けします。



SHOP DATA

店名：pourjours (プールジュール)

住所：107-0061 東京都港区北青山 3-15-9

AOYAMA101 ビル

TEL：03-6418-9841

FAX：03-6418-9842

URL：pourjours.jp

アクセス：東京メトロ表参道駅 B2 徒歩 3分

