

●トーキョーチョコレートプレミアムセレクションボックス

C.C.C.より3年間の金賞受賞作と新作のチョコレートを1つに集めたプレミアムセレクションボックス。

販売価格：4個入 1,728円（本体価格1,600円）



◇柿 <2016年 金賞・アワード受賞作>

特徴：市田柿の干し柿をペーストにしたジュレとそのペーストにチョコレートを合わせたガナッシュを二層にしました。ガナッシュにはきりっとした熊本の球磨焼酎をきかせています。チョコレートでありながら、和菓子のようなまろやかさも、日本の優しさを感じる一粒です。



◇和のプラリネ <2017年 金賞受賞作>

特徴：日本の七種の宝、“七宝”<しっぽう>をイメージした、和の二層プラリネです。上の層は、本みりんと和三盆糖でシチリア産ヘーゼルナッツをキャラメリゼし、パプアニューギニア産カカオマスのミルクチョコレートにあわせてプラリネに。下の層は、本みりんと和三盆糖でキャラメリゼしたアーモンドをベースに、ボリビア産カカオマスビターチョコレート、ごまのプラリネ、こがし醤油を加えたプラリネです。いずれのプラリネもカリカリした食感が残るようナッツを粗挽きにしました。



◇薔薇 <2018年 金賞受賞作>

特徴：生で仕入れた朝摘みの薔薇の花びらを山形産の日本酒 純米大吟醸「出羽桜 一路」に漬けてこみました。ベースのチョコレートにはドミニカ産カカオマス使用。カカオ分64%の力強いカカオ感のあるビターチョコレートに薔薇の香りと味わいを閉じ込めた日本酒をあわせ、気品のあるガナッシュに仕上げた一粒。2018年日仏友好160周年を祝して薔薇の花束を贈る気持ちをショコラで表現しました。



◇玄米茶と生姜 <NEW>

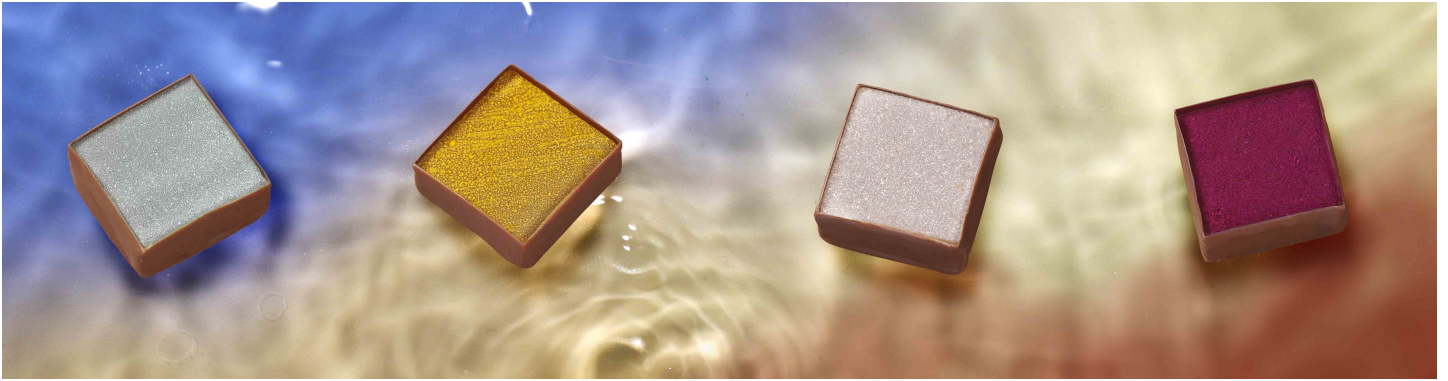
特徴：「お茶は飲むだけでなく、ショコラとして表現できる」ことをご提案したいと思い、「玄米茶」のチョコレートを新作として作りました。「玄米茶」を選んだ理由は、玄米茶は玄米を緑茶にあわせた独特のお茶で、このお茶をチョコレートに合う味わいとしてご紹介したかったからです。国産の玄米茶の香ばしさに、国産の生姜を加えきりっとした味わいに仕立て、そこにドミニカ産カカオマスのチョコレートがマッチして、一粒でお茶とチョコレートを一度に楽しんでいるような気持ちになる贅沢なチョコレートです。



●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」。川の流れるに映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。今年は新作「梅酒」が誕生しました。



◇いちじく×日本酒 ^{たいおう} 對鷗 <朝霧>

いちじくのピューレと東京生まれの日本酒「對鷗」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 ～

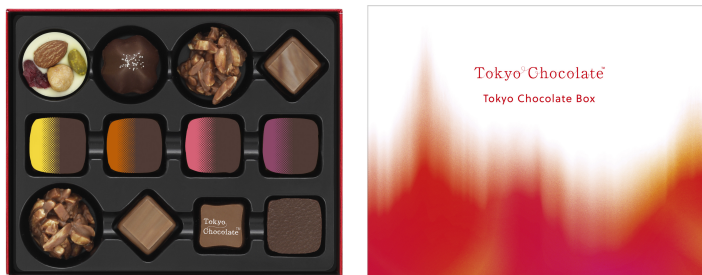
元禄15年（1702年）創業。東京都青梅市に蔵を置き、自然豊かな奥多摩の地で心をこめて日本酒を造り続けています。

●ワインの素材 ～ 東京ワイナリー ～

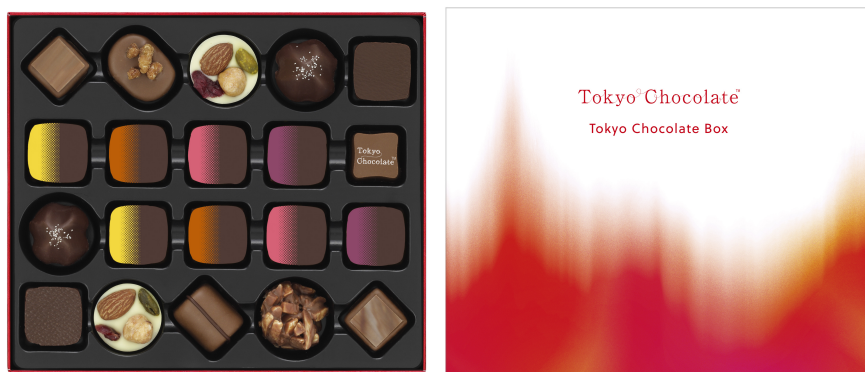
東京初のワイン醸造施設「東京ワイナリー」は2014年に東京都練馬区大泉学園で越後屋美和氏が始めた東京初のワイナリーです。

●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)



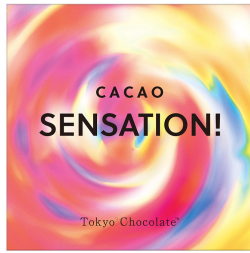
20 個入 3,024 円 (本体価格 2,800 円)



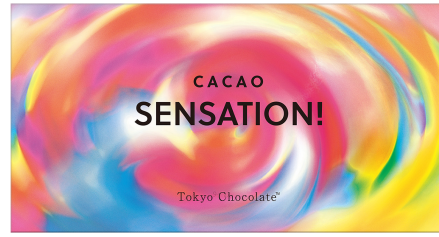
30 個入 4,536 円 (本体価格 4,200 円)

●カカオセンセーション

C.C.C.出品への挑戦の中から生まれた、トーキョーチョコレートのショコラティエならではのセンスが光る個性的な味わいです。生姜&シークワーサー、ほうじ茶&ウイスキー、ヘーゼルナッツ&マンゴー、抹茶&ポルチーニの4種を詰め合わせました。



4 個入 864 円 (本体価格 800 円)



8 個入 1,728 円 (本体価格 1,600 円)

●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。



左上から、ヘーゼルナッツとグラノーラ (55g)、抹茶とフロマージュ (60g)、塩とアーモンド (55g)、はじけるキャンディといちご (50g)、アーモンドとクッキーランチ (55g)、ショートケーキ風 (60g)、かぼすと柚子 (55g)、はじけるキャンディ (60g) 各 540 円 (本体価格 500 円)