



2017 VALENTINE'S COLLECTION



H Selection 4 pieces アッシュ セレクション 4粒 ¥1,501(税込)	H Selection 8 pieces アッシュ セレクション 8粒 ¥2,801(税込)	H Selection 12 pieces アッシュ セレクション 12粒 ¥3,961(税込)	Mon Amour モンアムール ¥1,251(税込)	Coeur Chocolat クール ショコラ ¥1,281(税込)
HIKARIE Selection ヒカリエ セレクション 6粒 ¥2,301(税込)	H Selection 17 pieces アッシュ セレクション 17粒 ¥5,400(税込)	H Selection 34 pieces アッシュ セレクション 34粒 ¥10,800(税込)	Chocolat Amande ショコラ アマンド (砂糖不使用) ¥1,501(税込)	

※「H Selection 8粒・12粒・17粒・34粒」マルコム株式会社が発祥のマリアージュ(味噌・糖)に全国協力。

銀座本店
 〒104-0061
 東京都中央区銀座 6-7-6 銀座細野ビル 1F
 TEL 03-6264-6838 URL <http://www.lcdh.jp>

渋谷ヒカリエ ShinQs 店
 〒150-0002
 東京都渋谷区渋谷 2-21-1
 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F (渋谷駅直結)
 TEL 03-5468-3167 URL <http://lcdhpb.jp>

パリでのショコラ品評会にて4年連続 最高位「ゴールドタブレット」を獲得



フランス・パリで開催されている世界最大のチョコレートの祭典「SALON DU CHOCOLAT(サロン・デュ・ショコラ)」内で発表されたチョコレート展ミシュランとも呼ばれる「C.C.C.(クラブ・デ・クールド・ショコラ)」によるショコラ品評会に「C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTION」を出品し、4年連続の最高位「ゴールドタブレット」の評価を得ました。

2016 C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTION

C.C.C. ショコラ レポリューション ¥1,901(税込)



- No.1 Hommage à l'Équateur エクアドルへのオマージュ
- No.2 Miso de neuf ans d'âge et Shikuwasa 9年みそとシークワーサー
- No.3 Natto et piment de file 納豆と鳥とがらし
- No.4 Cerisiers et litchi 桜とライチ

 ふくよかなエクアドルのカカオ70%と華やかなエスメラダのカカオ60%2層の熟成されたショコラ	 シークワーサー独特の酸味と濃厚な味噌ガナッシュを合わせたショコラ	 自家製納豆プリンに沖繩鳥とがらしをアクセントに加えたショコラ	 桜とライチのガナッシュにライチのパートドフリユイを組み合わせた3層のショコラ
--	--------------------------------------	------------------------------------	--

エンローピング ショコラ ノワール ガナッシュ エスメラダ ショコラ ノワール 60% ガナッシュ エクアドル ショコラ ノワール 70%	エンローピング ショコラ ノワール ガナッシュ ショコラ オレ シークワーサー ガナッシュ ショコラ オレモ	エンローピング ショコラ オレ 納豆と沖繩鳥とがらしのプリン	エンローピング ショコラ ノワール ガナッシュ ショコラ オレ 桜の葉 桜の花びら パートドフリユイ ライチ ガナッシュ ショコラ ノワール ライチ
---	--	-----------------------------------	--

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2016

— タブレット部門 受賞作品 —

 金賞&世界地域賞 受賞 味噌リンゴ MISO AND APPLE ¥1,951(税込)	 銀賞受賞 酒 SAKE ¥1,951(税込)	 銀賞受賞 金柑レモン KINKKAN-LEMON ¥1,951(税込)	 銀賞受賞 赤味噌 RED-MISO ¥1,951(税込)	 銀賞受賞 玉露 GYOKURO ¥1,951(税込)	 銅賞受賞 革命 REVOLUTION ¥1,951(税込)	 銅賞受賞 天国 HEAVEN ¥1,951(税込)
---	-------------------------------------	--	---	---	--	--

※マルコム株式会社が発祥のマリアージュ(味噌・糖)に全国協力。

2015 C.C.C. SAMURAI chocolat

C.C.C. サムライ ショコラ ¥1,901(税込)



- No.1 Trésor de Venezuela ベネズエラの至宝
- No.2 Yuzu et Thé Matcha ゆずと抹茶(千里休)
- No.3 Hojicha et Praliné amandes ほうじ茶とプリンアマンド(和洋折衷)
- No.4 Abriecot et Ume アプリコットと梅(世界農業遺産)

オーナーシェフ
辻口 博啓 Tsujiguchi Hironobu
 和菓子職人の3代目として生まれ、日本素材・文化をパティシエ・ショコラティエとしての立場から捉え、コンセプトの異なる13ブランドのブティックを展開している。スイーツを日本の文化にすべく日本スイーツ協会代表としてスイーツコンシェルジュ検定を200か所で開催会場を設けスイーツの発展に向け活動している。産業能率大学客員教授・金沢大学講師としても務め、石川県にてスイーツ専門学校製菓専門学校、及び産業能率大学調理師専門学校、両校の学校長を務める。石川県観光大使、三重県観光大使に就任。



ル ショコラ ドゥ アッシュ は世界中のカカオの香りや味わいを日本の素材、文化と融合させ一粒のショコラに込め日本から世界に発信するショコラブランドです。東京銀座にて「おてをしの心」を掲げショコラの可能性を日々追究するショコラリエです。