



洋菓子の製造販売を行う株式会社クラブハリエ（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本隆夫）は、2022年1月28日（金）～2月3日（木）まで伊勢丹新宿店本館6階、催物場で行われる「サロン・デュ・ショコラ東京」へ2年ぶりに出店いたします。

関東地区では「サロン・デュ・ショコラ東京」のみとなるバレンタインの催事出店。今年は「和菓子×ショコラ」と題し和菓子職人の技術を活かしたお菓子が新たに登場いたします。ポンポンショコラにも和菓子になじみ深い柿や栗を使った新作をご用意。和菓子職人とショコラティエ、それぞれの技術のこだわりを究めたお菓子をお楽しみください。

和菓子×ショコラ 和菓子の技術とショコラティエの知識が融合

和菓子舗「たねや」の次男に生まれ、幼いころから工房が遊び場だったクラブハリエ代表山本隆夫。日々お菓子に囲まれながら飽きずに見つめたのは職人の繊細な手の技でした。和菓子づくりを支える職人の技をたくさんの人に伝え、未来につなげたい。チョコレートを素材に和菓子職人の技を活かしたお菓子「和菓子×ショコラ」はバレンタインだからこそ特別な挑戦です。



和菓子×ショコラ▲



サロン・デュ・ショコラ限定

和菓子×ショコラ 寒氷 9個入

晩柑ショコラ5個、杏、晩柑 各2個

2,268円(税込)

ショコラと2種類の寒氷(かんどおり)をご用意しました。やさしい甘さと独特の食感をお楽しみください。

晩柑ショコラ…チョコレートとあまき晩柑を使い、ほんのりラム酒を効かせたほろ苦い寒氷です。

杏…すっきりとした甘い香りが広がる杏を使った寒氷です。

晩柑…さわやかな香りと程よい苦味のあまき晩柑を使った寒氷です。



お干菓子ショコラ 6個入

ビター、ミルクチョコ、ホワイト 各2個

1,296円(税込)

きめ細やかな和三盆糖とチョコレートを使い、口どけもほろりとやさしく仕上げました。ビター、ミルクチョコ、ホワイト。3つの味をお楽しみください。



錦玉羹ショコラ 6個入

ラム、黒糖、フランポワーズ 各2個

1,296円(税込)

軽い口あたりと弾むような食感が特徴の錦玉羹(きんぎょくかん)。洋酒とショコラの二層仕立てでお届けします。

ラム…香り豊かなラム酒と、ビターチョコにカカオニブがアクセント。

黒糖…フルーティーなキルシュと、風味豊かな黒糖のチョコレート。

フランポワーズ…さわやかに香るコアントローとホワイトチョコに甘酸っぱいフランポワーズ。

幸せつなぐ5つのショコラバーム



2013年の販売以来、クラブハリエのバレンタインを象徴するショコラバーム。2022年は9年ぶりの新作として「ビター」「ミルクチョコ」「苺」「抹茶」をご用意いたしました。カカオをはじめ素材の味わいを活かしながら、生地をやわらかさを保つよう繊細なバランスで仕上げています。皆様の笑顔や幸せの輪をつなぐきっかけになるように、一層一層に願いを込めた特別なショコラバームをお届けします。“頑張った自分”や“贈る相手”を想って、5つの味からお選びください。



5つのショコラバーム ▲

2022年新作ボンボンショコラ

世界大会優勝経験をもつクラブハリエ 代表山本隆夫。山本のお菓子作りの原点、和菓子舗「たねや」の次男に生まれ、幼いころから日々たくさんのお菓子里に囲まれながら見つめてきた和菓子職人。それぞれの技や選び抜かれた素材を活かした、2022年クラブハリエの新作ショコラをお楽しみください。



TAKAO YAMAMOTO 2022

ブルーベリー、白桃、ピスタチオ 各1個

1,512円(税込)



フルーツ ジャポネ

柿、栗、日向夏 各1個

1,512円(税込)



ショコラアソート 2022

2022 新作ボンボンショコラ9個入

4,320円(税込)

素材との出会いはおいしさのはじまり。国内に限らず海外にも目を向け、直接取り寄せた思い入れのある素材を使用しました。世界大会優勝経験をもつグランシェフ山本隆夫の新作です。

繊細な和菓子を生み出す技法は、お菓子と向き合う職人の手や体が時間をかけて覚えてきたもの。チョコレートという素材に和菓子職人の技を活かしたボンボンショコラです。



ボンボンショコラ ▶



山本 隆夫 (やまもと たかお)
クラブハリエ代表取締役社長

1972年、滋賀県近江八幡の和菓子舗「たねや」に生まれる。三輪壽人男シェフ(鎌倉)の元で修行後、「クラブハリエ」役員に就任。現在、代表取締役社長グランシェフとして、バームクーヘン専門店「B-studio」フランス菓子専門店「オクシタニアル」、プーランジェリー「クラブハリエ ジュブリルタン」などを展開。

<受賞歴>

- 2010年「WPTC2010」チーム JAPAN
キャプテン・チョコレートビエス担当として出場し優勝
- 2017年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2017」
キャプテン、アントルメ・グラスセ/氷彫刻担当として出場し準優勝

<本件に関する問い合わせ先>



◀メールはこちら

クラブハリエ 統括部 広報室

TEL : 0748-31-3844 FAX : 0748-31-3800

E-mail : press@taneya.co.jp