

ショコラトリー『pourjourn（プールジュール）』
日本橋人形町に2015年11月6日（金）移転オープン
～チョコレート専門店が創るカフェも併設！～

フォーデイズ株式会社

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、ショコラトリー『pourjourn（プールジュール）』を2015年11月6日（金）に東京の日本橋人形町に移転オープンいたします。

『pourjourn』は、繊細なレシピが織りなすショコラトリーとして表参道に2012年10月に誕生しました。この度、店舗を日本橋人形町に移し、チョコレート専門店が創るヨーロッパのマルシェ（市場）のような感覚で「チョコレートをよく見て、楽しんで、その場で食べられるお店」という新しいコンセプトのもとカフェを併設することで、装いも新たに心地良い時間をお楽しみいただけます。これまでの伝説『pourjourn』が意味する「重ねゆく日々のために」というメッセージはそのままに、明るく開放的な空間と多彩でオリジナルティあふれる製品を用意し、折々に何度でも訪れたいくなるショコラトリーをめざします。

表参道店で人気のあった定番商品の“7日間”をテーマにしたボンボンショコラをはじめ、日本橋人形町の立地にふさわしい「和のテイスト」もふんだんに取り入れた新製品『ボンボンショコラ（ジャポネ）3個入り』（味噌、ごま、梅）1,000円（以下、価格はすべて税込）など製品ラインナップを大幅に拡大リニューアルいたします。

カフェスペースでは、チョコレートショップならではの『ショコラショー』（ホットチョコレート）400円などのドリンク類とともに『あんこクロワッサン』（あん入りクロワッサン）『メープルピーカン』（メープル入りデニッシュ）各240円など焼きたてのパン類も充実させました。

さらにショップスペースでは、こだわりのハチミツを『ハンガリー産アカシア』『フランス産リンデン』『スペイン産オレンジ』各（大）200g 1,100円（小）130g 800円など世界から取り寄せ販売します。また、「障がい者を一流のショコラティエに！」という活動趣旨によりチョコレートで障がい者の自立を支援するために福島県郡山市で障がい者が働く「CAFE Sweet hot（カフェスイートほっと）」とのコラボレーション製品第1弾お米のロッシュ『ichizu（いちず）』（6袋入り800円）も販売します。『ichizu』は、ひたむきに“一途”な思いで「一流のショコラティエ」をめざす障がい者の職人たちの姿を製品名に反映させたものです。今でも東日本大震災の風評被害に悩む福島県産のお米「コシヒカリ」を使用したボン菓子で、お米とココナッツをミルクチョコレートやホワイトチョコレートで練り込みました。

『pourjourn』では、店舗拡大とカフェスペース併設により、日本橋人形町という立地条件も踏まえることで年齢層を広げた新規顧客の開拓をめざしてまいります。

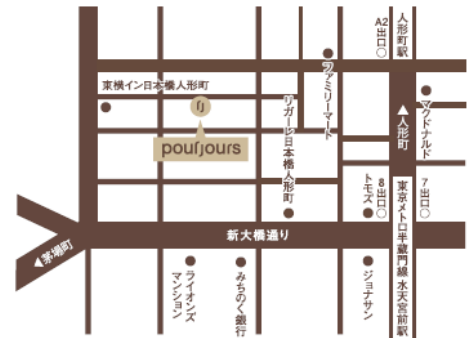


左『pourjourn』外観 右ボンボンショコラ(カラー)

【SHOP DATA】

店名：『pourjours (プールジュール)』
住所：〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-13-4 第1 テイケイビル
TEL：03-6892-0861、FAX：03-6892-0862
フリーコール：0120-956-461
URL：pourjours.jp

店舗面積：99㎡
席数：計21席（4人掛け4席、カウンターハイチェア5席）
開店日：2015年11月6日（金）
営業時間：11時～21時（通常営業）※12月3日（木）より
※11月6日（金）のみ10時～18時、11月7日（土）～12月2日（水）11時～18時
定休日：土曜・日曜定休



東京都中央区日本橋蛸殻町 1-13-4 第1 テイケイビル
東京メトロ日比谷線・都営浅草線 [人形町駅] から徒歩5分
東京メトロ半蔵門線 [水天宮前駅] から徒歩6分

【製品概要】 ※価格は全て消費税込みです

<チョコレート関連>

- **新製品** 『ボンボンショコラ (ジャポネ) 3個入り』 (味噌、ごま、梅) 3個入り 1,000円
- **新製品** 『お米のロッシエ『ichizu』 (ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート) 6袋入り 800円
- **新製品** 『マンディアン 2016』 (赤/紫/黄/緑/青) 各600円
- 『ボンボンショコラ (カラー) 5個入り』 (ゆず、フランボワーズ、シャンパン、ピスタチオ、いちじく) 5個入り 2,000円
- 『ボンボンショコラ (フルーツ) 3個入り』 (プラリネレモンゼスト、カシス、プラリネベルガモット) 3個入り 1,300円
- 『ボンボンショコラ (フルーツ) 5個入り』 (プラリネレモンゼスト、ドームゆず、カシス、ドームパイナップル、プラリネベルガモット) 5個入り 2,000円
- 『ボンボンショコラ (カラー) 7個入り』 (ゆず、キャラメル、いちじく、フランボワーズ、ピスタチオ、カフェクリーム、シャンパン) 7個入り 2,700円
- 『ボンボンショコラ 12個入り』 (ゆず、フランボワーズ、シャンパン、ピスタチオ、いちじく、キャラメル、カフェクリーム、プラリネレモンゼスト、ドームゆず、カシス、ドームパイナップル、プラリネベルガモット) 12個入り 4,300円



新製品『ボンボンショコラ(ジャポネ)3個入り』



『ボンボンショコラ(フルーツ)3個入り』

<サブレ関連>

- **新製品** 『ヌードサブレ』 (ホワイト/ミルク) 2枚 280円
- 『サブレシュシュ』 10個入り 2,500円

<焼き菓子関連>

- 『プチガトーショコラ』 700円
- 『ガトーショコラ』 1,700円
- 『ケーキソレイユ』 1,600円
- 『ケーキマロン』 2,000円

<ハチミツ関連>

- **新製品** 『ハンガリー産アカシア』 (大) 200g 1,100円 / (小) 130g 800円
- **新製品** 『フランス産リンデン』 (大) 200g 1,100円 / (小) 130g 800円
- **新製品** 『フランス産クリ』 (大) 200g 1,100円 / (小) 130g 800円
- **新製品** 『スペイン産オレンジ』 (大) 200g 1,100円 / (小) 130g 800円
- **新製品** 『中国産ソバ』 (大) 200g 1,000円 / (小) 130g 700円



『pourjours』ショップスペース

■ 「CAFE Sweet hot」 とのコラボレーション新製品「ichizu(いちず)」について
～チョコレートで障がい者の自立を支援する活動を開始～

ショコラティエ野口和男が、障がい者就労の場の創出や工賃アップに取り組む一般社団法人ラ・バルカグループ※1の、“障がい者を一流のショコラティエに！”という活動趣旨に賛同し、今回、その支援先の1つ福島県郡山市「CAFE Sweet hot」※2と共に製品開発に取り組みました。「CAFE Sweet hot」は、3年前から野口がチョコレート作りを指導しています。

※1 一般社団法人ラ・バルカグループ(本部:愛知県豊橋市、理事長:夏目浩次)

※2 社会福祉法人 ほっと福祉記念会(本部事務局:福島県郡山市横塚、理事長:角田ミキ子)が運営する障がい者就労継続支援A型事業所(障がい者が雇用契約を結び給料をもらいながら一般就労をめざすもの)



【カフェメニュー】※価格は全て消費税込みです

■ ドリンクメニュー

コーヒー (ホット) 300 円、 カフェラテ 350 円、
カプチーノ 350 円、 ティー (ホット) 300 円、
ショコラショ-400 円、 コーヒー (アイス) 350 円、
アイ斯拉テ 400 円、 ティー (アイス) 350 円、
オレンジジュース 350 円、 グレープフルーツジュース 350 円、
アップルジュース 350 円

■ パン

あんこクロワッサン 240 円、 クロワッサン 180 円、
メープルピーカン 240 円、 レモンチーズデニッシュ 240 円、
パルメザンロール 180 円、 タマゴサンド 360 円



『pourjours』カフェスペース

報道関係者様からのお問い合わせ先

フォーデイズ株式会社 広報室

小松 : komatsu@fordays.jp 加藤 : kato@fordays.jp 熊本 : kumamoto@fordays.jp

TEL : 03-5643-0761 FAX:03-5643-0767