

## ショコラトリー「pourjours」 『プールジュール 2016 バレンタイン』

～新作「ジャポネ」の入ったバレンタインギフトセット登場！～  
バレンタイン期間：1/26（火）～2/14（日）

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、東京の日本橋人形町で展開しているショコラトリー「pourjours（プールジュール）」にて、2016年1月26日（火）から2月14日（日）まで「プールジュール 2016 バレンタイン」を開催します。

2016年のバレンタインでは、日本橋人形町の「和」のイメージをショコラにも取り入れ、味噌、ごま、梅の3つの味からなる新作ボンボンショコラ『ジャポネ』\*<sup>1</sup>を中心にパッケージを一新し、バレンタイン製品を販売します。フルーツとショコラのマリアージュが人気のボンボンショコラ『フルーツライブ』\*<sup>2</sup>には、新たにパッションフルーツとライチの味が仲間入り。『マンディアン・カラー』\*<sup>3</sup>はトッピングをリニューアルしました。これまでと同じようにカカオの産地と配合率による風味の違いを堪能いただけるだけでなく、新たなドライフルーツやナッツとのコラボレーションをお楽しみいただけます。さらに人気の『プチ・ガトー』シリーズ\*<sup>4</sup>には、中にチョコレートがたっぷり入った『ショコラ』に加え、新作の『ブラン』と『フルーツミックス』の2種が登場します。新作を含むバレンタイン商品は、日本橋三越本店（2016年2月3日～2月15日）およびエキュート東京（2016年2月1日～2月14日）での催事販売も展開予定です。



上段左：\*1『ジャポネ』、上段右：\*2『フルーツライブ』  
下段左：\*3『マンディアン・カラー』、下段右：\*4『プチ・ガトー』

# poufjours

Artisan Chocolatier de France

<バレンタイン製品ラインナップ> ※価格は全て消費税込み



ジャポネ 3個入り  
1,000円  
<味噌、ごま、梅>



フルーツライヴ 7個入り  
2,700円  
<新作ドーム・パッションフルーツ（左から3番目）とドーム・ライチ（右から3番目）入り>



ミックス 12個入り  
4,300円  
<新作ドーム・パッションフルーツ（上段左から3番目）とドーム・ライチ（下段右から3番目）入り>



マンディアン・カラー2016 シリーズ  
各 600円  
<緑、紫、黄、青、赤>



プチ・ガトーシリーズ  
各 700円  
<新作 左：ブラン、右：フルーツミックス>

## ●『ジャポネ』 味噌

赤みそとミルクチョコレート。赤味噌のコクとミルクチョコレートが互いの香りや味を高め合いながら 1 粒のショコラに溶け込む。

## ●『ジャポネ』 ごま

黒ごまとホワイトチョコレート。ふんわり甘いホワイトチョコレートにクリーミーなごまの風味が程よいバランス。

## ●『ジャポネ』 梅

梅とスウィートチョコレート。梅の持つ酸味と淡い塩気、ショコラの甘味との融合が互いを高め合い、相性抜群。

## ●『フルーツライヴ』 ドーム・パッションフルーツ

パッションフルーツを練りこんだクリーミーなガナッシュ。華やかな香りと切れ味のいい酸味が特長。

## ●『フルーツライヴ』 ドーム・ライチ

ライチを練りこんだクリーミーなガナッシュ。ライチの持つ爽やかさとトロピカルな風味が独特。

## ●『マンディアン・カラー2016 シリーズ』

2016 シリーズは、くるみ、トマト、りんご、パイナップル、ペカンナッツ、カシューナッツ、ランプータン、ピスタチオをトッピング。

緑：ベトナム産のカカオ 60%のノアールチョコレートに、ドライフルーツとナッツをちりばめ、まろやかで親しみやすいチョコレート。

紫：コロンビア産のカカオ 54%のノアールチョコレートに、ドライフルーツとナッツをちりばめ、ビターなのに軽く穏やかなテイストと、しっかりとした余韻を持つチョコレート。

黄：コロンビア産のカカオ 41%のミルクチョコレートに、ドライフルーツとナッツをちりばめ、まろやかな口溶けとビターテイストが特長。

青：ベルギーホワイトチョコレートに、カカオバターをリッチに配合、ドライフルーツとナッツをちりばめ、甘すぎないキレのいい味。

赤：コロンビア産のカカオ 33.5%のミルクチョコレートに、ドライフルーツとナッツをちりばめ、コクはあってもクセのない、カカオの深みを感じさせるミルクチョコレート。

## ●『プチ・ガトーシリーズ』

**ブラン：** スポンジにはたっぷりなホワイトチョコレートを練り込み、ホワイトチョコレートとアーモンドのトッピングでさらにミルクレーン。ホワイトチョコレートのサクとした食感が特長。

**フルーツミックス：** オレンジピール、アーモンド、レーズン、チェリー、アップル、パインなどを練りこんだフルーツケーキにサクサク食感のチョコレートクッキーをトッピング。フルーツの甘みとチョコレートの苦みのコントラストが抜群。

