

日本橋洋菓子店「pourjours(プールジュール)」

## ハートフルバレンタインフェア開催！

開催期間：1月25日(火)～2月14日(月)

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・日本橋で展開している「pourjours (プールジュール)」にて、「ハートフルバレンタインフェア」を2022年1月25日(火)～2月14日(月)まで開催いたします。

「ハートフルバレンタインフェア」では、「ピリエ デ ショコラ (税込価格 2,500 円) 」をはじめ、「ボンボン ショコラ (5 個入り 税込価格 1,600 円)」、「生チョコレート (シャンパン風味 税込価格 1,300 円)」、「チョコレートサラミ(塩キャラメル&ヘーゼルナッツ、ルビー&ベリー 税込 1,600 円/カカオ&アーモンド 税込 1,400 円)」を同日1月25日(火)に発売いたします。



### プールジュールとは

「pourjours」は、重ねゆく日々のために(pour jours)という想いを込めて、2012年に誕生しました。  
そして、2018年11月、“五感で楽しむ”をテーマに日本橋洋菓子店としてリニューアルしました。  
ガラスで仕切られた厨房で定番人気商品「ちーずたると」を焼いておりますので、製造の様子をご覧ください。  
お茶やコーヒーを味わいながら、焼き立ての美味しさをその場でお楽しみください。



北海道産チーズを100%使用  
「ちーずたると」(1個/税込250円)

## ピリエ デ ショコラ



### いちご

クラッシュいちごの酸味とホワイトチョコの甘味、サクツとした食感が絶妙なバランス。



### グラノーラ&マスカット

フルーツグラノーラ、マスカットレーズン、ホワイトチョコが一体となったハーモニー。



### バナナパイ

バナナとパイナップルのマリアーージュ。濃厚でありながらすっきりとした味わい。



### グラノーラ&ストロベリー

フルーツグラノーラ、いちご、クランベリーをいちご味のチョコと合わせて、ホロホロ食感に。



### レモン

じっくりと熟成させた愛媛県産レモンピールを使用。酸味と甘みのバランスをどうぞ。



### りんご

瑞々しい国産の紅玉を使ったスツキリとした味わいのガナッシュを、ホワイトチョコでコーティング。

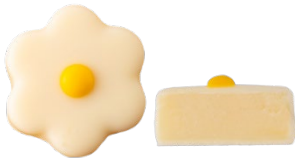


## ピリエ デ ショコラ

いちご、グラノーラ&マスカット、バナナパイ  
グラノーラ&ストロベリー、レモン、りんご  
内容量：6本

2,500 円(税込)

## ボンボンショコラ(5 個入り)



### りんご

国産紅玉のピューレを使用。爽やかな香りと甘酸っぱさが特徴のホワイトチョコレート。



### フィューティヌ

濃厚なヘーゼルナッツのジャンドゥーヤに、サクサクとした食感のフィューティヌをトッピング。



### マンゴーパッション

ガナッシュにマンゴーとパッションフルーツを使用。爽やかな酸味と甘みが広がる一品。



### マッチャドーム

愛知県西尾産の香り豊かな抹茶をガナッシュに練りこみ、ホワイトチョコでコーティング。



### ティーハート

情熱をイメージした赤いチョコの中は、ミルクチョコレート&アールグレイ。香りと風味の一粒。



## ボンボンショコラ(5 個入り)

りんご、フィューティヌ、マンゴーパッション、  
マッチャドーム、ティーハート  
内容量：5個

1,600 円(税込)

# 生チョコレート(シャンパン風味)



爽やかな大人の風味。  
ベルギー産のダークチョコレートと北海道産の新鮮な生クリームに、高級ぶどうを用いたブランデー「マール・ド・シャンパーニュ」を加えました。爽やかなシャンパンの風味が口いっぱい広がる、口どけ滑らかな生チョコです。



内容量：8個

1,300円(税込)

## 【SHOP DATA】

店名：pourjours

所在地：〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-13-14 第1 テイクイビル

TEL:03-6892-0861 FAX：03-6892-0862 電話注文：0120-956-461

WEB 注文：https://pourjours.jp/(pourjours 公式サイト)

営業時間：11：00～16：00 店内：テーブル席 16 席・カウンター5 席

定休日：土・日・祝日 ※2月11日(金・祝)は営業



## 報道関係者からのお問い合わせ先

フォーデイズ株式会社 広報課 熊本 kumamoto@fordays.jp

TEL:03-5643-0761 FAX:03-6630-0030