

日本橋洋菓子店「pourjours(プールジュール)」

「CHOCOLATE COLLECTION 2025」発売

販売期間：1月22日(水)～2月14日(金)

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、「CHOCOLATE COLLECTION 2025」を2025年1月22日(水)から2月14日(金)まで販売いたします。

「CHOCOLATE COLLECTION 2025」では、「ピリエ デ ショコラ (税込価格 2,800 円)」、「ボンボンショコラ 5個入り(税込価格 1,900 円)」、「生チョコレート (シャンパン風味/ミルク 税込価格 1,500 円)」を、1月22日(水)より発売いたします。なお、商品は「pourjours」WEB サイトから注文いただけます。



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。

ピリエ デ ショコラ



苺

サクッとした食感も楽しめるクラッシュ苺の酸味と、ホワイトチョコレートの甘みが絶妙なバランスの苺ミルクを、立体的に仕上げました。



ピスタチオ

コクのあるピスタチオペーストをふんだんに使用。酸味のあるクランベリーと苺を忍ばせ、サクサクとした食感が楽しめます。



りんご

みずみずしい国産の紅玉ピューレを使用した爽やかなガナッシュを、ホワイトチョコレートで包みました。



オレンジ

オレンジピューレの独特な酸味はチョコレートとの相性抜群。フルーティでフレッシュな味わいです。



檸檬

愛媛県産レモンを砂糖に漬け、じっくりと熟成させたピールを練りこみました。酸味と甘みのバランスが絶妙なチョコレートです。



ラ・フランス

口どけなめらかな国産ラ・フランスピューレの果実感、ジューシーさと芳醇な香りが特徴の逸品です。



ピリエ デ ショコラ

苺、ピスタチオ、りんご、オレンジ、檸檬、ラ・フランス

6本入り **2,800 円(税込)**

ボンボンショコラ



ティーハート

情熱の赤をイメージした一粒。ミルクチョコレートにアールグレイを加え、芳醇な香りが楽しめます。



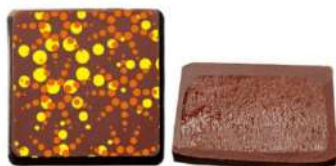
カフェラテ

深煎り珈琲のビターな味わいとミルクのkokが奏でるチョコレートを手ラテアート風に仕上げました。



ココ

ジャンドーヤにココナッツフレークの香ばしさが絶妙のマッチング。



マンゴーパッション

マンゴーとパッションフルーツのフルーティな香りが際立つ、ミルクチョコレートのガナッシュ。



エクストラビター

ガナッシュ部分にカカオ75%のチョコレートを使用した味わい深いボンボンショコラ。

ボンボンショコラ 5 個入



ティーハート、カフェラテ、ココ
マンゴーパッション、エクストラビター

1,900 円(税込)

生チョコレート



北海道産の新鮮な生クリームを使った、滑らかな口どけが口いっぱいに広がる生チョコレート。



シャンパン風味

爽やかなシャンパンの風味が口いっぱいに広がる、口どけ滑らかな生チョコです。



ミルク

お酒を使わず、ベルギー産ミルクチョコレートと北海道産の新鮮な生クリームのみを使用しました。

各8個入 **1,500 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 1-13-4 第1 テイケイビル

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

WEB 注文：[https://pourjours.jp/\(pourjours公式サイト\)](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12日(水)、2月13日(木)、2月14日(金)は17:00まで営業
2月11日(火・祝)は臨時営業(16:00まで)



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