

日本橋洋菓子店「pourjours(プールジュール)」

「CHOCOLATE COLLECTION 2026」発売

販売期間：1月20日(火)～2月14日(土)

フォーディズ株式会社(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 2026」を2026年1月20日(火)から2月14日(土)まで販売いたします。

「CHOCOLATE COLLECTION 2026」では、「ピリエ デ ショコラ(税込価格3,000円)」、「ボンボンショコラ5個入り(税込価格2,000円)」、「生チョコレート(マール／いちごみるく 税込価格1,650円)」を、1月20日(火)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、製造の様子をご覧いただけます。

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



グラノーラ&ベリー
フルーツグラノーラ・苺・クランベリーに苺のチョコレートを合わせました。



グラノーラ&マスカット
ホワイトチョコレートの甘みとマスカットのさわやかな味わいが絶妙にマッチ。



オランジュ
ネーブルオレンジ果汁の独特的な酸味はチョコレートとの相性抜群。



ラ・フランス
国産ラ・フランスビューレの果実感、ジューシーさと芳醇な香りが特徴の逸品。



伊予柑
ダークチョコレートのガナッシュに、伊予柑ピールや温州みかんの香りが広がる贅沢な味わい。



柚子
愛媛県産柚子ピールを練り込んだ、酸味と甘みのバランスが絶妙なミルクチョコレートプラリネ。

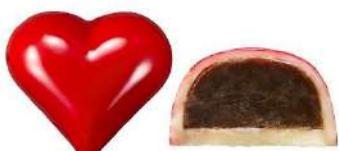


ピリエ デ ショコラ

グラノーラ&ベリー、グラノーラ&マスカット、オランジュ、ラ・フランス、伊予柑、柚子

6本入り 3,000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。



フランボワーズ
芳醇なフランボワーズオー・ド・
ヴィーがぎいたガナッシュ。



ラム
香り高いネグリタラムを使った
重厚なガナッシュ。



グランマニエ
グランマニエの気品のある風味の
ミルクチョコレート。



キャラメルブルサレ
キャラメルに塩とバターを加え
た濃厚でまろやかな味わい。

ボンボンショコラ 5個入



ティーハート、フランボワーズ、ラム、
グランマニエ、キャラメルブルサレ

2,000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。



【SHOP DATA】

店名 : pourjours

所在地 : 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛎殻町 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)

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(木)、2月13日(金)、2月14日(土)は17:00まで営業



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