

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 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



### 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。



### オレンジ

ネーブルオレンジ果汁の独特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ブラリネ。

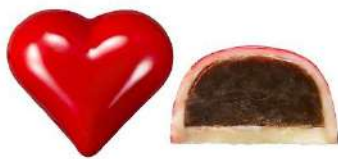


## ピリエ デ ショコラ

グラノーラ&ベリー、グラノーラ&マスカット、オレンジ、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・ヴィーがきいたガナッシュ。



### ラム

香り高いネグリタラムを使った濃厚なガナッシュ。



### 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。



### キャラメルブールサレ

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、キャラメルブールサレ

**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。



### マール

ベルギー産チョコレートと北海道産クリームをベースとし、口いっぱいに広がるシャンパンの風味を加えた滑らかな生チョコ。



### いちごみるく

まろやかな甘みのベルギー産ホワイトチョコレートに、北海道の生クリームと、しっかりとした甘さの国産苺を合わせた、口どけなめらかな生チョコ。

各8個入 **1,650 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(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