

nel

CRAFT CHOCOLATE
TOKYO

和烏龍に和ハーブ

日本の自然が生み出す豊かな風味をチョコレートに詰め込んだ

nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO 2024 バレンタイン

カカオ豆の皮をアップサイクルしたクラフトキャンディや琥珀糖、「カカオワイン」も登場

東京・日本橋浜町のチョコレートショップ nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO では、2024 年バレンタインに向けた新作商品を 2024 年 1 月 16 日より順次発売します。



■和の薫る素材 & カカオハスクの活用

2024 バレンタインも、シェフショコラティエ村田が出会った日本各地の魅力的な素材をチョコレートと合わせたアイテムをお届けします。

今回はお茶や和ハーブなど、日本各地の和の薫る素材を取り入れたボンボンショコラをご用意しました。

また、今年久しぶりの訪問が叶ったベトナムの契約カカオ農園での出会いや、お店での加工段階で多く廃棄されてしまうカカオハスク（カカオ豆の外皮）を活用したいとの思いから生まれた、琥珀糖やクラフトキャンディなども取り揃えます。

★2024 バレンタイン ボンボンショコラ ピックアップ

和烏龍

鹿児島産の茶葉を鹿児島で半発酵させた純国産ウーロン茶の茶葉を使用して、プラリネとガナッシュの二層仕立てで仕上げたボンボンショコラ。穏やかな風味が心地よい一粒です。

ショウガトウキ

奈良産の和のハーブ「当帰」と生姜のジュレをくるんだ爽やかなボンボンショコラ。

2024 nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO バレンタインボックス ※価格は全て税込

* 日本橋浜町 nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO、公式オンラインショップ、ジェイアール京都伊勢丹にて販売

Urban Design Collection 2024 6個入 2,592円

(和烏龍 / 紫蘇 / 山椒 / 青森カシス / 石垣バニラ / プラリネカカオ)

Urban Design Collection 2024 10個入 4,104円

(和烏龍 / ショウガトウキ / 沖縄黒糖プラリネ / カカオフリュイ / 琉球シナモン / プラリネカカオ / 石垣バニラ / 柚子 / 丹波黒豆きなこ / ブンチャブミルク)



販売店ごとの限定品・イートイン ※価格は全て税込

今年も「伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ」、「渋谷スクランブルスクエア TOKYU Food show EDGE」、「ジェイアール京都伊勢丹 サロン・デュ・ショコラ」に出店し、それぞれ限定商品やイートインメニューを提供します。

■伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ (PATRT1 2024年1月17日~22日 *17日は会員特別招待日)

日本の自然の恵みを春夏秋冬の季節ごとに詰め込んだコレクションボックス「SETSUGETSU FU-KA」などの限定商品とともに、例年好評いただいているイートインメニューも提供します。

- SETSUGETSU FU-KA (8個入) 3,564円

山椒を思わせる清涼感のある「大和キハダ」(夏)や青森県釈迦のりんご園のりんごジュレを使った「釈迦のリンゴ」(冬)など、ボンボンショコラを通して日本の四季の移ろいを表現したボックスです。



- ケイクショコラバナース (1本) 2,700円

ベトナムの契約農家を訪れた際に出会った原種に近いバナナをぜひ使いたい、という思いから生まれた新作。カカオとバナナのリッチな香り、その絶好の相性を堪能できます。



- キャンディカカオフィユテ 2,052円

自家製チョコレートとカカオハスクを合わせたプラリネカカオを餡で包んだクラフトキャンディ。11月の同店での先行販売で好評の新商品が再登場します。



イートイン

「和栗」と「カカオパルプ」をテーマにしたスイーツをご用意。また、カカオパルプを発酵させた貴腐ワインのようなベトナム産「カカオワイン」など、新しい出会いを体験いただけます。

オポチュニテ~和栗とカカオのジェラート~ 2,200円

和栗のカカオ金時 2,090円

カカオワイン 1,540円

■渋谷スクランブルスクエア TOKYU Foodshow EDGE (2024年2月1日~14日)

信州ハーブのタブレットをはじめ、渋谷スクランブルスクエア限定 Urban Design Collection 2024 (3個入 / 6個入) などをご用意します。

- 信州ハーブのタブレット 1,620円

カモミールやラベンダーなどの爽やかな信州産ハーブを nel 自家製ホワイトチョコレートと合わせたタブレットです。



信州ハーブのタブレット
1,620円



渋谷スクランブルスクエア限定
Urban Design Collection 2024
3個入り 1,490円



渋谷スクランブルスクエア限定
Urban Design Collection 2024
6個入り 2,592円

■ジェイアール京都伊勢丹 サロン・デュ・ショコラ (2024年1月16日~2月14日) *16日は会員特別招待日

昨年に続き、京菓子司「俵屋吉富」とのコラボレーション商品第二弾を限定先行販売します。

わすれな
- 琥珀糖 勿忘 1,404円

カカオハスクとカカオニブをシロップで煮出して日本の伝統的な砂糖菓子「琥珀糖」に仕上げました。

わすれな
勿忘の名前は「私を忘れないで」の花言葉を持つ勿忘草から。カカオ豆の外皮「カカオハスク」を活用して、美味しく美しくアップサイクルしたアイテムです。



<nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO について>

2019年2月15日、日本橋浜町「HAMACHO HOTEL」1階にオープンした”手しごと”と”日本らしさ”をキーワードにしたチョコレートショップです。ワールドチョコレートマスターズ 2007年総合優勝の水野直己氏に師事したシェフ・ショコラティエ村田友希が、ベトナムの契約農家を含む複数産地のカカオの選定から行う「ビントゥバー」の手法で作るポンボンショコラや、発酵違いのカカオ豆による味わいの違いが楽しめるタブレット、カカオ氷で作るかき氷など幅広い商品を提供しています。

Website <https://nel-tokyo.jp/>
オンラインショップ <https://suit-chocolate.com/category/item/brand/nel-craft-chocolate-tokyo/>
Instagram <https://www.instagram.com/nelcraftchocolatetokyo/>

【お問い合わせ】

UDS 株式会社広報 pr@uds-net.co.jp
nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO info@nel-tokyo.jp