

PRESS RELEASE

報道関係各位

2020 年 12 月 25 日

株式会社山本商店



フランス名門ショコラメゾン「ミシェル クルイゼル」

12 月 25 日オンラインショップをオープン！

フランス・ノルマンディー発、パリで人気沸騰中の商品がオンラインで購入可能に。

株式会社山本商店（本社：神戸市中央区 取締役社長：名取 至）は、2020 年 12 月 25 日、

フランスの名門ショコラメゾン「ミシェル クルイゼル」のオンラインショップをオープンいたします。

これまで、サロン・デュ・ショコラ東京及び関東・関西の限られたバレンタイン催事場だけでしか購入できなかった人気のミシェル クルイゼルのショコラが、全国どこからでもオンライン購入いただけるようになります。



【ミシェル クルイゼル オンラインショップ概要】

サービス名： Michel Cluizel オンラインショップ

URL： <https://cluizel.jp>

オープン日時： 2020 年 12 月 25 日 17 時

運営： 株式会社 山本商店 <https://h-yamamoto.co.jp>

※送料、お支払い方法などはウェブサイト内に詳細を記載。

【オープン記念特典付きバレンタインコレクション先行予約購入概要】

人混みや売切れのリスクを避け、お気に入りのショコラを確実に手に入れるチャンスです。

- ・予約購入受付： 2020 年 12 月 25 日 17 時～2021 年 1 月 10 日 23:59
- ・商品お届け予定：2021 年 1 月中旬以降。
- ・予約購入特典：

予約購入総額 3000 円以上でもれなく

■シャンピニオン・キャラメル 1 個プレゼント

■次回購入時に使える 10%オフクーポンプレゼント

さらに予約購入 1 万円以上で会員登録頂いた方、先着 50 名様に

■ミシェルクルイゼル オリジナルクーラーバッグプレゼント

【ブランド紹介】

■祖父から受け継ぐ「味」と「技」、厳選カカオを味わうショコラ



3 代目マーク（右）と 4 代目フランソワ

ミシェル クリゼルは 1948 年にフランスのノルマンディー地方ダンヴィルで創業の名門ショコラメゾン。「クオリティ」と「味」、そして「体にやさしい」ことを理念にチョコレート作りに向き合ってきた、正真正銘「メイド・イン・フランス」のファミリー企業です。

1989 年に、高いカカオ含有量のハイカカオチョコレートを開発し、1999 年には業界に先駆け、「シングルプランテーションチョコレート」の製造を始めました。

「生産者の顔が見えるチョコレート作り」を心がけ、カカオ豆からチョコレートへの加工、さらにプラリネやキャラメル、リキュール等のフィリングに至る全ての工程を一貫して自社で行う、ショコラティエ & カカオエキスパートです。

■フランス政府お墨付き。限られたショップのみで購入可能なチョコレート

現在、パリやニューヨークなどに 8 つの直営店を構えるほか、パリの高級百貨店「ギャルリー・ラファイエット」や「ラ・グランド・エписリー・オ・ボンマルシェ」といった洗練されたショップのみで購入可能。日本には通年輸入されておらず、バレンタイン期間のみ手に入れることができる貴重なチョコレートです。

また、2012 年にはチョコレート作りの高い技術と専門知識が認められ、フランス政府が「最高レベルの技術を有する」と認めた企業にのみ授与する「EPV フランス無形文化財企業」に認定されました。



EPV フランス無形
文化財企業のマーク

■クーベルチュールブランドとしても有名。トップショコラティエや 5 つ星ホテルが採用



パリのクルイゼールショップ

ミシェル クルイゼールは、製菓用チョコレートである「クーベルチュール」のブランドとしても有名。ドミニカ共和国やメキシコなど、世界 7 カ所のカカオ農園と直接契約し、世界でも数少ない、単一農園かつ同種のカカオのみを使用する「シングルプランテーションチョコレート」作りに強いこだわりを持っています。そこから生み出されたクーベルチュールは、世界中のトップショコラティエたちに愛され、5 つ星ホテルや名門レストラン、フランスのフラッグシップエアライン「エールフランス」のファーストクラスでも提供されるなど、品質と美味しさには定評があります。

【ミシェル クルイゼール バレンタインコレクション 2021 商品紹介（一部）】

商品名：シャンピニオン・キャラメル

価格：2,200 円（税抜）

内容量：5 個

50 年以上も前に、初代マーク クルイゼール氏、現オーナーの祖父が考案した“きのこ”の形をした特別なショコラです。きのこを作るステップは全部で 6 工程、しかも全て手作業。ひとつひとつのパーツを素材を組み合わせで作ります。傘はダークチョコレート、中にはカリカリとした自家製ヌガティン、幹の中にはもちもちの自家製キャラメルを忍ばせてあります。1 個で異なる食感を堪能できる遊び心と技術を形にした伝統の味です。



シャンピニオン・キャラメル



シャンピニオン・キャラメル断面

商品名：ル・ショコラ・カルヴァドス・リュクス

価格： 880 円（税抜）

内容量：1 粒（40g）



ル・ショコラ・カルヴァドス・リュクス

ノルマンディーのビジネスパートナーである蒸留元から仕入れたリンゴの蒸留酒「カルヴァドス」をさらに数年アトリエで熟成しました。

まろやかな味わいが特徴のカルヴァドスに漬け込んだサルタナレーズンとミルクチョコレートをガナッシュにしたものを、キャラメル風味のミルク 39%カカオでコーティング。りんごのふわとした香りとまろやかなミルクのハーモニーは、まさに大人の洋酒チョコレートです。

ジュエリーのような 1 点豪華主義のボックスにも注目です。

商品名：コフレ・ル・ショコラ No.8

価格： 3,000 円（税抜）

内容量：8 粒



コフレ・ル・ショコラ No.8

フランスパリ本店で人気のボンポンをアソートにしました。ダーク・ミルク・ホワイトのショコラを楽しむコフレです。

1. ガナッシュ「トリュフ・ア・ラ・クリーム」

ダークチョコレートのガナッシュをフィリング。カカオの深みが感じられる口溶け滑らかなトリュフ。

2. ガナッシュ「カカオフォルト」: ブランドを代表する 99%カカオのガナッシュを使用した一番人気のボンボンショコラ。
3. プラリネ「タボール」: 自慢のプラリネをミルクチョコレートでコーティングし、キャラメライズしたヘーゼルナッツ丸ごと 1 粒トッピング。
4. プラリネ「アフロディ」: カカオ 33%をベースにしたホワイトチョコレートにフィアンティーヌ（薄焼きクレープ）のサクサク感と花椒の爽やかな辛みとラズベリーの甘酸っぱさをマリアージュ。
5. ガナッシュ「カプチーノ」: ダークチョコレートのシェルにコーヒーとミルクチョコレートのガナッシュをフィリング。ホイップを見立てたトッピングがまさにカプチーノ。
6. ガナッシュ「エスメラルダ」: ダークチョコレートにレモンダイスをフィリングしたすっきりした清涼感が特徴。

商品名：シングルプランテーション カレ No.6

価格： 1,200 円（税抜）

内容量：6 枚

世界 7 か国、自社契約 7 農園のカカオ豆から作る、ミシェル クレイゼルの真骨頂、ビーン・トゥ・バーをカレタイプにして食べ比べしやすい形にしました。ワインがクリュ（畑）で区別されるように、カカオ豆を「地域」ではなく「農園」で区別し厳選した、「シングルプランテーション」シリーズ。香り、味わい、余韻の違いまでじっくりとお楽しみください。



シングルプランテーションカレ No.6

商品名：ボムドテール

価格： 820 円（税抜）

内容量：7 粒

まるで本物のじゃがいものように、コロんとした一口ショコラ。ココアパウダーで土付きのような本物らしさを表現しています。ホワイトチョコレートで包まれたプラリネの中にはカリカリとしたフィアンティーヌ（薄焼きクレープ）が入っています。かわいい麻袋は後使いできます。



ポムドテール



ポムドテール断面

その他、全部で約 20 種類のショコラコレクションがお目見えします。



コフレ・コレクション



カドゥー・コレクション



カレ・タブレット・コレクション

■会社概要

商号： 株式会社山本商店
取締役社長： 名取 至
所在地： 〒650-0034 神戸市中央区京町 71 山本ビル
創業： 明治 44 年
事業内容： 輸出入業、国内卸売業、小売業、洋菓子製造販売
資本金： 4,000 万円

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社山本商店 広報室 加藤安都子
TEL: 078-331-3155 Mail: kato@h-yamamoto.co.jp