

## 季節のキャンペーン

# 生チョコと求肥もっちがドッキング とろ~りとろける「チョコもっち」

コアパウダーをまとったまんまるな新製品『チョコもっち』が今、イチリュウ各店でひっぱりだこ。2月12日の発売開始後わずか数日で、完売した店舗が続出しました。

和の素材「求肥もっち」と、洋の素材「生チョコ」の両方のやわらかい口どけ感を一体化させた、期間限定商品です。

可愛らしい箱に入った『チョコもっち』はフタを開けると、まず粒の大きさに驚かされます。そして口に入れた瞬間、やわらかな求肥もっちがとろけて、カカオ本来の芳醇な風味が口いっぱいに広がります。

中に入っているのは、濃厚な「極上の生チョコ」。上質なクーベルチュールチョコレート(※1)を贅沢に使用した、チョコレート通にはたまらない逸品です。

『チョコもっち』は、お菓子への情熱あふれるパティシエが一つひとつ心を込めて作っています。開発のきっかけは、和菓子職人が求肥をつまみ食いした後、チョコレートの味見をして「この2つはとても合うんじゃないかな」と思ったことから。こだわりは、求肥もっちとチョコレートの口どけ感です。チョコ



今後のイベント情報

父の日ギフト、お中元、七夕限定商品など… 詳しくは次号で!

スタッフブログも絶賛更新中♪  
<http://ichiryu888.exblog.jp>



レートの口どけを良くしようとしたら、求肥で包むのが難しくなるので、固さの調整には試行錯誤を重ねました。商品同士がくっつかないようにココアで包むアイデアを考えたのはいいのですが、パティシエが夢中になりすぎて、気がつけば全身ココアまみれ…なんてことも。

『チョコもっち』のお供には、日本茶はもちろん、チョコレートの美味しさが引き立つ、香り豊かなコーヒーや紅茶(アールグレイ)もオススメです。

舌触りなめらか、とろ~りとろける食感の『チョコもっち』、ちょっとしたプレゼントや、お土産にいかがですか？期間限定販売なので、チョコレート好きの方はお早目にどうぞ！

※1 クーベルチュールチョコレート…チョコレートの規格により、ココアバターが31%以上含有しているものだけが唯一名乗れるチョコレート。



## フランス便り de Patissier Daisuke Notomi

今回は、フランス西部ペイ・ド・ラ・ロワール地域のアンジェという街をご紹介します。アンジェの人口は約27万人。街には、ロワールの古城のひとつ、アンジェ城があります。城内では、フランス最古といわれるヨハネの黙示録のタペストリーを見ることができます。

様々なロワールの古城の中でも、そのタペストリーの大きさには驚かされました。

アンジェには、この地が発祥のクレメダンジュ(Cremet



### パティスリー イチリュウからのお知らせ

花が咲きほこり、木々が芽吹く素敵な季節がやってきました。ゴールデンウィークの計画はもうお決まりですか？この季節は、「こどもの日」「母の日」など、家族の絆を深める絶好の機会でもありますね。

イチリュウでは、こどもの日に合わせて「こいのぼりロール」、「カブトケーキ」などの限定商品をご用意しています。お子様から大人まで喜んでいただけるかわ



d'anjou)というお菓子があります。フロマージュブラン(ほとんど熟成させないナチュラルチーズ)とメレンゲを混ぜて、フレーズ(イチゴ)やフランボワーズ(木いちご)のクリームをかけたデザートです。私は、クレメダンジュ発祥のレストラン(その名もクレメダンジュ)でこれをいただいた、すっかりその味の虜になりました。

パリからアンジェまでは約1時間。田舎すぎず、都会すぎず、街並みもとても素敵です。植物園や公園にも恵まれ、春になると街中に花が咲き誇ります。有名な都市ではないですが、春を感じに一度足を運んでみてはいかがですか？フランス本場の美味しいお菓子も満喫できますよ！



### こどもの日のかわいいギフトも、母の日ギフトもイチリュウのスイーツで決まり！

いい洋菓子は、ちょっとした手土産にもオススメです。【販売期間：4/28(土)～5/5(土)まで】

また、5月13日の母の日に向けては、「カーネーションケーキ」や母の日限定の新作マカロンなどをご用意。日頃の感謝の気持ちを、スイーツに託してプレゼントしてみてはいかがですか。【販売期間：5/6(日)～5/13(日)まで】

ギフト包装やのしにも、もちろん対応しておりますので、ぜひご利用ください。



■お問い合わせは…

お近くのパティスリー イチリュウまで  
※各店舗の情報は本誌裏表紙に掲載しております。



パティシエ 納富大輔  
1982年生まれ  
1997年に渡仏、フランスの高校トゥレーヌ甲南を卒業し、料理学校ル・コルドン・ブルー(パリ)でパティシエの道を目指す。名店ピエール・エルメ・パリで修業し、6年間、オリビエ・バジャール氏(MOF)に師事。2010年、NOTOMIコンサルティングを立ち上げる。「異国で感じた文化の違いやおすすめの場所などを紹介します！フランスの風をぜひ感じてください」