



HEIGORO
pâtisserie
THE FUJIYA GOHONJIN
SINCE 1648



ビターチョコレートに、香ばしい胡桃のプラリネを加え仕上げにはいちじくをトッピング。食べやすいバータイプのチョコレートです。

ラルモニー・ノワール(2本入)
1,900円

出店期間 2/1⑩~2/15⑩

パティスリー平五郎



紅茶専門店ウーフの茶葉を使用した、5種類のボンボンショコラ。それぞれ個性あるチョコレートを詰め合わせた、毎年人気のアソートです。

TEA TIME(5個)
2,300円

SHINSHU
Pastry Chefs

信州パティシエのこだわり

自然豊かな信州で磨かれた感性が、カカオの奥行きをやさしく引き出す。控えめな贅沢が薫るチョコレート

ロンディネッラ

Rondinella
CAFFÈ

出店期間 2/1⑩~2/15⑩



北海道産生乳を贅沢に使用した、驚くほどミルクィで口どけなめらかなホワイトチョコレート。そこに、キンカンの爽やかで上品な甘みを一粒に閉じ込めました。

ショコラモワルーキンカン(15個入)
2,500円



チョコレートと生クリームを贅沢に練り上げた、究極の生チョコレート。「モワルー(柔らかい)」の名が示す通り、口に含んだ瞬間にカカオの香りが豊かに広がり、魔法のようにとろけます。

ショコラモワルー(15個入) 2,000円



torantoroa33

アマゾンカカオやウーフさんのアールグレイ、山崎などtorantoroa33らしいボンボンショコラ5種を詰め合わせました。

ボンボンショコラ 5種アソート(5個入) 2,484円

33
torantoroa

※パッケージが変更になる場合がございます。

信州ショコラトリ- GAKU

今年のテーマ「信州craft chocolate ~信州のモノづくりとショコラ~」慶応4年創業の松本市の石井味噌とのコラボ商品です。



GAKUチョコレートサンド(6個入)
3,120円



COCO CHOU CHOU



CocoChouChou

乳製品・乳化剤・白砂糖不使用のヴィーガン生チョコレートです。カシューナッツミルクで滑らかに仕上げました。華やかな7種類のフレーバーをご用意。

ヴィーガン生チョコレート(16粒入) 1,580円~