

チョコレートアカデミー™センター東京がバレンタインにオススメの商品を紹介

第 4 のチョコレート「ルビーチョコレート」が贅沢で特別なバレンタインをお届け

バレンタインに向けて心が躍る 14 選

全てテイクアウト・オンラインショップでの購入が可能



バリーカレボージャパン株式会社（本社：群馬県・高崎、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール）が運営するチョコレートアカデミー™センター東京が、コロナ禍で迎える今年のバレンタインシーズンに向けて各社から発売される（一部商品はすでに販売中）、第 4 のチョコレート「ルビーチョコレート」が使われた特別で贅沢な 14 商品をご紹介します。14 商品は全て、店頭でのテイクアウトやオンラインショップでの購入が可能です。大切な人への贈り物としてはもちろん、自分へのご褒美としてもオススメです。

綺麗なルビー色が印象的なルビーチョコレートは、華やかな見た目に加えて、ラズベリーやナッツなど他素材と組み合わせることで、チョコレートそのままだけでは出すことのできない特別な風味や食感のマリアージュを楽しむことが、大きな味わいの特徴です。スイスに本社を置くグローバルチョコレートメーカーであるバリーカレボグループがダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ、第 4 のカテゴリーのチョコレートとして開発し、日本では 2018 年から販売されています。

ルビーチョコレートは、第 4 のチョコレートとして 2017 年 9 月に上海で発表されて以降、世界中で大きな話題となりました。バリーカレボグループのグローバルブランドであるカレボ® の「カレボ® ルビーチョコレート RB1」はプロフェッショナルシェフ、ショコラティエ、外食産業の方々に広く採用いただき、バレンタインシーズンをはじめとして、数多くのルビーチョコレート作品が登場してきました。

口にする瞬間だけでなく、選んでいる時間から心が躍る時間を届けてくれるルビーチョコレートを、ぜひ、お楽しみください。

<アステリスク>



- 商品名：トリュフ ルビー
- 価格：1粒 277円（税込 300円）
- 販売場所：アステリスク（東京・代々木上原）
- 発売日：販売中
- 商品説明：ルビーチョコレート風味を最大限に生かすためにシンプルにフランボワーズとペアリングさせたトリュフ。アクセントにタヒチバニラを使って香を引き出したリッチなトリュフ。表面にはルビーチョコレートのコボをデコレして食感にもアクセントを加えています。
姉妹品のカレボーベルベットを使ったトリフルージュと組み合わせて販売します。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：フランボワーズとタヒチバニラ
- H P: <http://asterisque-izumi.com>

<WITTAMER（ヴィタメール）>



- 商品名：バレンショコラ（ルビー&フリーズ）
- 価格：1,000円（税込 1,080円）
- 販売場所：ヴィタメール各店、ヴィタメール オンラインショップ (<https://www.wittamer.jp/shopping/>)
- 発売日：2021年1月10日
- 商品説明：ルビーチョコレートに、香り豊かで酸味の強いいちごとホワイトチョコレートを合わせたフィリングをとり込めました。フレッシュな香りと酸味をお楽しみいただけます。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：いちご、ホワイトチョコレート
- H P: <https://www.wittamer.jp/>



- 商品名：マカダミア・プティブック（ルビー）
- 価格：500円（税込 540円）
- 販売場所：ヴィタメール各店、ヴィタメール オンラインショップ (<https://www.wittamer.jp/shopping/>)
- 発売日：2021年1月10日
- 商品説明：マカダミアナッツとアーモンドをのせてサクサクに焼き上げたサブレに、ルビーチョコレートをコーティング。ルビーチョコレートのフルーティな酸味の後にナッツの香ばしさが広がります。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：マカダミアナッツ、アーモンド
- H P: <https://www.wittamer.jp/>

<自由が丘ロール屋>



- 商品名：フランボワーズとルビーチョコのロール
- 価格：2,130円（税込 2,300円）
- 販売場所：自由が丘ロール屋、川徳百貨店、オンラインショップ (<https://shop.cake-cake.net/rollya/>)
- 発売日：2021年1月20日
- 商品説明：口溶け滑らかなルビーチョコレートの生地フランボワーズとルビーチョコレートのガナッシュを巻いたフルーティなロールケーキです。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：フランボワーズ
- H P: <http://www.jiyugaoka-rollya.jp/>

<Chocolaterie HISASHI>



- 商品名：Mona ショコラ Ruby
- 価格：450円（税込 486円）
- 販売場所：Chocolaterie HISASHI（京都・東山）、オンラインショップ (<https://hisashi-kyoto.shop-pro.jp/>)
- 発売日：2021年2月1日
- 商品説明：良く焼き込んで香ばしくバリッとした最中の皮にルビーチョコレート、ブラリネノワゼットのクリーム、センターにはライチフランボワーズのパートドフリュイを挟んでいます。
人気商品 Mona ショコラのバレンタイン限定商品です。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：フランボワーズ、ライチ、フリーズドライ苺、ブラリネノワゼット、塩、最中皮
- H P: <https://www.chocolaterie-hisashi-kyoto.com/>

<洋菓子マウンテン>



- 商品名：フィグルビー
- 価格：2,240 円（税込 2,419 円）
- 販売場所：洋菓子マウンテン（京都・福知山）
- 発売日：販売中
- 商品説明：イチゴのリキュールに漬け込んだドライイチジクをホワイトチョコレートとルビーチョコレートでコーティングしました。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：ルビーチョコレート、イチジク、イチゴ
- H P：<https://www.naomi-mizuno.com/>



- 商品名：ペアリングルビー
- 価格：2,400 円（税込 2,592 円）
- 販売場所：洋菓子マウンテン（京都・福知山）
- 発売日：販売中
- 商品説明：ルビーチョコレートの特徴を引き立たせるために様々な素材を使用し複雑に混ざり合いながらもフレッシュな酸味、甘い香りの絶妙なバランスを実現しました。
- 一口サイズに割るたびにルビーチョコレートとの新たな出会いをお楽しみいただけます。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：ローズ、モモ、コーヒー、ベリー、オリジナルショコラノワール
- H P：<https://www.naomi-mizuno.com/>

<L'AVENUE>



- 商品名：レザン オ ソーテルヌ ルビー
- 価格：2,000 円（税込 2,160 円）
- 販売場所：L'AVENUE 本店（兵庫・神戸）、オンラインショップ (<http://boutique.lavenue-hirai.com/>)
- 発売日：2021 年 2 月 1 日
- 商品説明：甘口の貴腐ワイン ソーテルヌに漬け込んだレーズンを第 4 のチョコレートとして注目を集めるルビーチョコレートでコーティング。ふっくらとした食感とルビーチョコレートのバランスが絶妙です。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：ドライレーズン、ソーテルヌワイン
- H P：www.lavenue-hirai.com

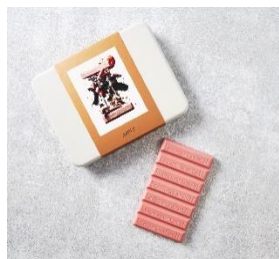
<LE CHOCOLAT DE H>



- 商品名：タブレットショコラ ココナッツ&パイナップル
- 価格：1,834 円（税込 1,980 円）
- 販売場所：LE CHOCOLAT DE H 銀座本店、LE CHOCOLAT DE H 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、オンラインショップ (<https://shop.cake-cake.net/lcdh/>)
- 発売日：2021 年 1 月 15 日
- 商品説明：ルビーチョコレートの味わい、炒ったココナッツの香ばしさと食感、パイナップルのしっかりとした酸味が口の中に広がります。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：パイナップル、ココナッツ
- H P：<https://www.lcdh.jp/>



- 商品名：タブレットショコラ ライチ&マカダミアナッツ
- 価格：1,834 円（税込 1,980 円）
- 販売場所：LE CHOCOLAT DE H 銀座本店、LE CHOCOLAT DE H 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、オンラインショップ (<https://shop.cake-cake.net/lcdh/>)
- 発売日：2021 年 1 月 15 日
- 商品説明：ルビーチョコレートにライチ、ローストしたマカダミアナッツを組み合わせました。
- 爽やかなライチの香りにマカダミアナッツと合わせ、アクセントに柚子皮を加え、柚子の少しの苦味とライチが合わさりライチの爽やかさをより感じられます。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：ライチ、マカダミアナッツ、柚子
- H P：<https://www.lcdh.jp/>



- 商品名：タブレットショコラ りんご
- 価格：1,834 円（税込 1,980 円）
- 販売場所：LE CHOCOLAT DE H 銀座本店、LE CHOCOLAT DE H 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、オンラインショップ (<https://shop.cake-cake.net/lcdh/>)
- 発売日：2021 年 1 月 15 日
- 商品説明：ルビーチョコレートと食感の違う 2 種類のりんごとアーモンドを合わせました。リンゴのみずみずしい食感を感じさせ、アーモンドの香ばしい香りがよりりんごの爽やかな香りを引き立てます。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：りんご、アーモンド
- H P：<https://www.lcdh.jp/>

<Les trois chocolats>



- 商品名：レトロワバトン ルビー&ベリー
- 価格：1650 円（税込 1,682 円）
- 販売場所：福岡 天神ソラリアプラザ 1F
- 発売日：販売中
- 商品説明：フルーティーなカカオテイストが特徴的なルビーチョコレートに 3 種類の赤い果実を使用しました。味わいや食感のコントラストを楽しめるマシュマロを合わせた、切り分けてお召し上がりいただくチョコレートです。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：ストロベリー、マシュマロ、クランベリー
- H P: www.chocolateshop.jp

<ローゼンハイム・MAXIMILIAN>



- 商品名：スティックショコラヒストリー
- 価格：4 個入り 500 円（税込 540 円）、8 個入り 1000 円（税込 1,080 円）
- 販売場所：全国有名量販店
- 発売日：2021 年 1 月 5 日
- 商品説明：チョコレートの歴史が楽しめる詰め合わせ。（スウィート、ミルク、ホワイ、ルビー）ルビーチョコレートのスティックは「ルビーチョコレート」に相性の良いストロベリーをトッピング。酸味と甘みの共演をお楽しみください。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：ストロベリー

【手軽に贈れるバレンタインギフト】

<チロルチョコ株式会社>



- 商品名：プレミアムルビーチョコレートパウチ
- 価格：200 円（税抜き参考価格）
- 販売場所：全国のコンビニエンスストア、スーパーなど
- 発売日：2021 年 1 月 25 日
- 商品説明：“第 4 のチョコレート”と呼ばれるルビーチョコレートに、口どけなめらかなフランボワーズ生チョコを組み合わせ、贅沢な味わいのプレミアムシリーズのチロルチョコです。ドライストロベリーの食感がアクセントに。
- ルビーチョコレートとのペアリング素材：フランボワーズチョコレート、ドライストロベリー
- H P: <http://www.tirol-choco.com/>

【チョコレートアカデミーについて】(<https://www.chocolate-academy.com>)

Chocolate Academy™（チョコレートアカデミー）センター東京は、チョコレートを主軸とした専門知識や技術の指導、講習・デモンストレーション、レシピ開発のサポートを通じてプロフェッショナルの方のあらゆるニーズに対応する機関です。バリーカレボーグループのグローバルブランドであるカレボー、カカオバリー、カルマを中心としたグルメブランドの情報発信の拠点でもあります。

ルビーチョコレートや最新のレシピ情報などを随時、公式 HP・公式 SNS で発信しています。

●チョコレートアカデミー公式 Facebook

(<https://www.facebook.com/pages/category/Local-Business/Chocolate-Academy-Centre-Tokyo-938156546247693/>)

●チョコレートアカデミー公式 Instagram (<https://www.instagram.com/chocolateacademytky/>)

【バリーカレボーグループについて】(<http://www.barry-callebaut.com>)

2018/19 年度年間売上高約 73 億スイスフラン（65 億ユーロ/74 億 US ドル）を計上するバリーカレボーグループは、チューリッヒに拠点を置き、カカオ豆から最終製品のチョコレートに至るまで一貫した生産を行う、世界有数の高品質のチョコレート製品及びココア製品の製造会社です。製品群にはチョコレートフィリングやデコレーション、コンパウンドコーティング等も含まれます。

現在 60 近くの製造工場をもち、従業員は世界全体で約 12,000 人です。

バリーカレボーグループは、主に食品メーカー及び、菓子職人、チョコレートを使用するプロの職人（ショコラティエ、パティシエ、パン職人、ホテル、レストランやケータリングのシェフなど）向けを中心とした食品業界全体に製品を供給しています。これらのグルメのお客様のニーズには 2 つのグローバルブランド、カレボー®、カカオバリー®でお応えしています。

バリーカレボーグループは将来にもカカオが供給できることを実現するとともにカカオ農家の生活向上を通じてサステナブルなチョコレートが 2025 年までに標準となることにコミットしています。バリーカレボーグループはココアとチョコレートのサステナブルな未来を目標としているココアホライズン財団をサポートしています。

＜バリーカレボージャパンに関する報道関係者のお問い合わせ先＞

バリーカレボージャパン PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：笠井(080-4904-3099)、蛭川 (080-4929-3758)

FAX：03-5413-3050 E-mail：barry_callebaut@ssu.co.jp