



2022年10月19日

各 位

会 社 名 株式会社J F L Aホールディングス
代表者名 代表取締役社長 檜垣 周作
(コード番号：3069 STANDARD)
問合せ先 法務総務部長 尾崎 富彦
(TEL. 03 - 6311 - 8892)

**LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE(ル・ショコラ・アラン・デュカス)
2022年クリスマス限定商品販売のお知らせ**

株式会社J F L Aホールディングス(本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作)の子会社である株式会社L C A D(本社：東京都中央区、代表取締役社長：遠藤大輔)はLE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE(ル・ショコラ・アラン・デュカス)より2022年クリスマス限定商品を販売いたします。

記

(別添)

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

「ショコラで巡るアジアの旅」がテーマの2022年クリスマス限定商品 11月18日より順次発売

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

ル・ショコラ・アラン・デュカス ショコラ香る クリスマスアフタヌーンティー

以上

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

「ショコラで巡るアジアの旅」がテーマの 2022年クリスマス限定商品 11月18日より順次発売



カランドリエ・ド・ラヴァン

クリスマスまでカウントダウンするアドベントカレンダー。今年
は「ショコラで巡るアジアの旅」がテーマ。カカオ産地の1つで
もあるアジアを象徴するトラや睡蓮が描かれ、ボンボン・ショコ
ラやインドやジャワ、フィリピン産の香り高いショコラでカウ
ントダウンをお楽しみいただけます。

¥8,640

全店舗、オンラインブティックで予約受付(開始日未定)

11月20日～12月10日 販売予定



サバン・ド・ノエル

組み立てタイプのショコラのクリスマスツリー。
アーモンドやヘーゼルナッツ、ミューズリーをぎっしりトッピン
グした六角形のマンディアンをオ・レまたはノワールよりお選
びいただけます。シングルオリジンのオ・レとノワールが交互に層
になった”ミックス”も合わせ、計3種類をご用意いたしました。

マンディアン：¥12,960

ドゥブルショコラ：¥9,720

羽田空港を除く全店舗 *オンラインブティックでの取扱い無し
11月18日より販売予定



カレ・ド・デギュスタシオン・ド・ノエル

インド・フィリピン・ジャワのアジア産カカオを使用した幾何学模様が美しい正方形のショコラを「ショコラで
巡るアジアの旅」がテーマの華やかなパッケージに詰め
ました。

30枚入り (3種類)：¥3,672

50枚入り (5種類)：¥5,724

全店舗、オンラインブティック

11月18日より販売予定



コフレ・ド・ノエル

インド、フィリピン、ジャワのオリジンを味わえるこの季節限
定のボンボン・ショコラ“ガナッシュ・オリジン”。また、アジ
アを感じさせる風味豊かなフレーバーが楽しい“ガナッシュ・グ
ルマン”や“ブラリネ・ア・ランシエンヌ”の詰合せ。
白ごまや大豆、抹茶を使用したブラリネや、チャイ、クミンや
カルダモンなどアジアのスパイスや素材を使ったボンボン・
ショコラなどワクワクするようなクリスマス限定のフレーバー
がお楽しみいただけます。

¥6,048

全店舗、オンラインブティック

11月18日より販売予定

※表記の価格は全て税込価格です。

オフィシャル素材ダウンロードURL

<https://bit.ly/3TGnBFU>

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo



エグザ・サンジュ

サルをモチーフにした六角形のショコラ。グリユエ・ド・カカオとヘーゼルナッツのプラリネが詰まったフレタイプです。オ・レとノワールの2種類。

¥2,916

全店舗、オンラインブティック
11月18日より販売予定



エグザ・ティーグル

トラをモチーフにした大きな六角形のショコラはオ・レとノワールの2種類。オ・レの裏面にはアーモンドを、ノワールの裏面にはヘーゼルナッツを散りばめています。

¥6,372

全店舗、オンラインブティック
11月18日より販売予定



エグザ・エレファン

エレファントをモチーフにした大きな六角形のショコラ。裏面には風味豊かなオレンジやイチジクのドライフルーツ、キャラメリゼしたアーモンドやピスタチオなどを散りばめています。オ・レとノワールの2種類。

¥6,372

全店舗、オンラインブティック
11月18日より販売予定



エレファントー

小さな象（エレファントー）を模ったショコラ。オ・レとノワールの2種類。

¥972

全店舗で11月18日より販売予定
*オンラインブティックでの取扱い無し



シュトーレン

コルシカ島ソヴェリア村のオレンジやシトロンコンフィ、香ばしいアーモンドなどがたっぷり入った生地を風味豊かなマダガスカル産カカオ45%のショコラ・オ・レでコーティング。ル・ショコラ・アラン・デュカスならではのシュトーレンをお楽しみ下さい。

¥3,780

全店舗、オンラインブティック
11月18日より販売予定

店舗一覧

東京工房／六本木／日本橋高島屋／大丸心齋橋／羽田空港／渋谷スクランブルスクエア／ジェイアール名古屋タカシマヤ
オンラインブティック

<https://lechocolat-alainducasse.jp/>

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

ル・ショコラ・アラン・デュカス PR事務局（株式会社TANK内）
TEL 03-4330-4469 FAX 03-5469-0680

高本 090-9134-8187 / takamoto@tankpr.jp ・ 富崎 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp ・ 尾崎 090-3714-2555 / ozaki@tankpr.jp

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス

ショコラ香る クリスマスアフタヌーンティー



Photo by Yusuke KAGAYAMA

クリスマス限定「ル・グテ・ド・ノエル」

価格：¥5,950 /1名様 ※写真は2名様分です

デザートサロンで人気のアフタヌーンティーセット「ル・グテ」が、クリスマス期間限定の特別なクリエイションに。ジンジャーマンを模ったサブレ・ショコラやペルー産ショコラのなめらかなクリームとクルミのタルトレット、スノーボールのようなパッションフルーツとショコラのクリーム、ショコラノワールとグリオットのケーキ“フォレノワール”など。さらに、雪の結晶モチーフが印象的なマロンとショコラのデザートやクリスマスのスパイスが香るショコラショー、またクリスマスをイメージした特別なプラリネなどをご用意いたします。通常よりも多彩にショコラの風味広がる味わいをお楽しみいただけます。

販売店舗 **東京工房 ル・サロン** 12月1日(木)~25日(日)

電話予約：03-3516-3511 (お電話でのご予約はご利用日1日前の12:00まで)

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/lechocolat-alainducasse/reserve>

※1名様よりご予約可 (土日祝は2名様よりご予約可)

六本木 ル・サロン 12月2日(金)~25日(日)

電話予約：03-5775-1185 (お電話でのご予約はご利用日1日前の12:00まで)

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/lechocolat-alainducasse-roppongi/reserve>

※1名様よりご予約可

※表記の価格は全て税込価格です。

オフィシャル素材ダウンロードURL

<https://bit.ly/3MqCNnv>

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo



Photo by Yusuke KAGAYAMA

ダンテル・ショコラ・パッション

マダガスカル産カカオ45%のアーモンドショコラで、ショコラのビスキュイ、ショコラとパッションフルーツのクリーム、ショコラのサブレをコーティング。

さらにショコラとパッションフルーツのシャンティクリームをたっぷり絞り、ショコラのレースを上に飾りました。

¥1,980

東京工房：12月1日(木)より販売開始

六本木：12月2日(金)より販売開始

フォンダン・ショコラ・キャラメル

パリ工房で厳選されたカカオ豆から作られたクーベルチュールを使用した、香ばしいキャラメルとショコラの香りが溶け合うフォンダン・ショコラ・キャラメル。

スライスして電子レンジで5秒ほど温めると中のショコラが溶け、ショコラとキャラメルの芳醇な香りと濃厚なくちどけをお楽しみいただけます。

¥3,564

全店舗、オンラインブティックで

11月18日(金)より販売予定



Photo by Yusuke KAGAYAMA



Photo by Yusuke KAGAYAMA

ガレット・デ・ロワ

フランスの伝統菓子ガレット・デ・ロワ。サクサクのショコラのパイ生地の中には、香ばしいヘーゼルナッツとアーモンドを使ったクレームダイヤモンドノワゼットショコラがたっぷり。

カカオ75%のショコラを使用しています。ジャワ産ショコラのアイスと一緒に楽しみください。

価格未定

日本橋、ル・サロン限定

1月3日(火)～15日(日) 期間限定

※表記の価格は全て税込価格です。

店舗概要

東京工房／六本木／日本橋高島屋／大丸心齋橋／羽田空港／渋谷スクランブルスクエア／ジェイアール名古屋タカシマヤ

HP

<https://lechocolat-alainducasse.jp>

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

ル・ショコラ・アラン・デュカス PR事務局 (株式会社TANK内) TEL 03-6427-6270 FAX 03-5469-0680

高本 070-3547-6321 / takamoto@tankpr.jp ・ 富寄 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp ・ 尾崎 090-3714-2555 / ozaki@tankpr.jp