



「ショコラティエ パレド オール」の体においしいすぎるショコラベルー、マダガスカル、ベネズエラ産に加え、バレンタイン限定でエアドロ製法カカオをプラス、砂糖や生クリーム、バターの代わりにメーフルシロップやちみつ、豆乳、良質なごま油を合わせたガナッシュ。さらにアナンツィの酸の成分や1粒にナッツ乳脂量を1000倍増やせば、キレイになるチョコレート。12個入り ¥2250

DATA  
東京都千代田区丸の内1の5の1  
丸の内ビルディングF ☎03(5283)8877  
※11時~21時(日・祝~20時) 不定休

【不意に恋に落ちた】  
いつからか恋を遠ざけていたけど、あなたと出会って、景色が変わった今は、もっとキレイになって、あなたを笑顔で照らしたい。女つぶりを上げてくれるヒール靴に赤いリップ。買ったばかりのチョコレートでさえ、美に効くものを選んでしまう。好きな人ができた私は、案外シンプルだ。うん。たぶん恋は、悪くない。

コート ¥52000 / フロアレント ストール / スタイリスト私物



「ショコラ・カズナヴ」のタブレット

カカオの焙炒から製造まで一貫して行うbean to barを語るうえで欠かせないブランド。伝統的製法で10人ほどの職人たちが手作業で作る、バニラ風味の「No.8」、ビュアカカオの「No.6」、ブラックチョコレート「No.3」。各 ¥2200 ※販売は1/27~1/31、新宿NSビル地下1階「ザロン・デュ・ショコラ」にて

DATA  
(伊勢丹新宿店) 東京都新宿区新宿3の4の1 ☎03(332)1111(代)  
※10時30分~20時 不定休

【男友達に彼女ができた】  
彼女できて、チョコも買ったなんて語るあいだに、渡せるはずなかった好みも、こだわりも、全部知ってた仲のいい友達。のつもりだったからこれ、絶対好きだよって一緒に食べ比べしたかったチョコレート。ビターがこんなにしみるなんて、私、もしかして傷ついている？次会うときは、もちろん笑うから今日はベッドの中で素直になろう

ロープ ¥32000 / クッションカバー ¥14000 / カシエア メガネ ¥28000 / プリンクベース(エナロイド) Tシャツ / スタイリスト私物

キレイになれるチョコレート

「カカオサンバカ」のヘルス&ビューティー ポンポンカカオが95%オフになるマルチートルで甘さを最大にしたシュワースチョコレート。中には、松の葉、柑橘類のカマンデー、ヘーゼルナッツ、シナモンなど栄養価の高い素材をイン。9個入り ¥4000

DATA  
東京都千代田区丸の内2の6の1  
丸の内ブリックスクエア1F ☎03(3283)2238 ※11時~20時 不定休



「アンチドット」のチョコレート  
カカオをスーパーフードとしてとらえた乳製層や白砂糖を使用しないヘルシーなチョコレート。フレッシュなカカオ豆を使用し、ハーブや果実をまわして、各 ¥1500 ※本館地下2階のビューティオポセカにて販売

DATA  
(伊勢丹新宿店) 東京都新宿区新宿3の4の1 ☎03(332)1111(代)  
※10時30分~20時 不定休



Bean to Bar チョコレート

「プロワニアン」のクレーベルチュール  
カカオ豆の焙炒からスタート。どこまでも自家製にこだわるカカオ職人が作るチョコレート。キュークで想定させるスモークーとパワフルな味わいの「キューバ」(74%)、¥2000、さわやかな柑橘系の「エアドロ」(79%)、¥1800

DATA  
(プロワニアン・ジノ) 東京都品川区東品川3の14の1 ☎03(5583)3815  
※10時~18時 ※土・日・祝



「ピッチダーク」のシングルオリジンバー

ポードランド産、稀少なカカオ豆の魅力を最大限引き出す究極のBean to Bar。塩気を感じる「シェイコペンビノワール」、ジャスミンパール抹茶とシロ、ホワイトカカオを使用した「ヨシ」、オリブが香る「チユノ」。各 ¥2000

DATA  
(クワンチップ) 東京都品川区東品川3の14の1 ☎03(5583)7225  
※9時~18時 ※土・日・祝

