

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス 大丸心齋橋 関西初出店、大丸心齋橋に9月20日(金)オープン

関西初出店、国内4店舗目となる大丸心齋橋店は、東京工房同様に機能美を追求したオーセンティックなデザインのブティックです。併設した12席のサロンでは、ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使用したオリジナルデザートをご提供いたします。アラン・デュカスの料理哲学に基づき、ショコラ本来の味わいや芳醇な香りを活かし、さまざまな食感や温度の組み合わせで表現したエグゼクティブ・シェフのジュリアン・キンツラーによるレシピは、砂糖と脂肪分を極力控え、ショコラの奥深い風味際立つ味わいです。



Photo by Pierre Monetta

アラン・デュカスが30年以上の間温めてきた夢、それはすべてを自分たちで作る、カカオ豆から始まるショコラの物語を語ること。その夢は2013年パリ、バスティーユ地区に誕生した「ル・ショコラ・アラン・デュカス」のショコラ工房で実現しました。

アートディレクションとフレーバーの決定はアラン・デュカス。パリ本店のガラス張りの工房では、カカオ豆の粉碎からボンボン・ショコラができるまで、すべての工程をショコラティエが一つ一つ丁寧に手作りで行っています。“良質な素材を厳選し、その素材本来の味わいと香りを十分に表現する”というアラン・デュカスの一貫した料理哲学のもと、産地ごとに異なるカカオ豆の個性際立つ味わいを探求し、手間と時間を惜しまず仕立てるル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラは、職人の技が一つの芸術であることを証明しています。

かねてより日本に対し深い情熱と愛着を感じていたアラン・デュカスがル・ショコラ・アラン・デュカスを外国に初めて出す地を日本に決めたのは、至極当然のことでした。

「ベージュアラン・デュカス 東京」にてシェフ・パティシエを務め、パリの工房で研鑽を積んだジュリアン・キンツラーをエグゼクティブ・シェフに迎え、2018年3月に日本橋にショコラ工房をオープン。ショコラ作りの秘密や仕組みをご覧いただくことを通じて、ショコラの持つ感覚的そして官能的な世界を再発見していただくことを願い、工房はガラス張りとなっています。タブレット、ボンボン・ショコラ、伝統菓子にインスパイアされたクリエイション、さらに焼き菓子、日本限定の「ル・サロン」のデザートまで、製品はすべてパリ工房で丹念に作られたクーベルチュールを使用し、東京工房でショコラティエが手作りしています。

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo



Photo by Pierre Monetta

店舗概要

ル・ショコラ・アラン・デュカス 大丸心斎橋

大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1
大丸心斎橋店 B1

10:00~20:30 (20:00 L.O.)
TEL : 06-6251-9510

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房

東京都中央区日本橋本町1-1-1

11:00~20:00 (19:30 L.O.)
TEL : 03-3516-3511

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

東京都港区六本木6-12-2
六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り

11:00~21:00
(デセール20:30 L.O./ドリンク20:00 L.O.)
TEL : 03-5775-1185

ル・ショコラ・アラン・デュカス 日本橋高島屋

東京都中央区日本橋2-4-1
日本橋高島屋S.C. 本館 B1

10:30~19:30
TEL : 03-3211-4111

オフィシャル素材ダウンロードURL

<https://bit.ly/2zjr6dn>

〈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 070-3547-6321 / takamoto@tankpr.jp ・ 富壽(とみさき) 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp