

美食の地で生まれた
濃密な新味

ルヴィニー夫妻のスペシャリテ

Louvigny Chocolatier

深い苦みが魅力のガナッシュは「ブランデーとともにどうぞ」
(ルヴィニー) [高島屋限定] ルヴィニーコレクション・ユニック (ダーク
チョコレートガナッシュ、赤スグリガナッシュ、アーモンドプラリネ、各店
別地方スペシャリテ) 1,836円 / 日・新・横・柏・大阪・京・岡・名・い
「アムール・デュ・ショコラ特設会場」、玉・大宮「バレンタイン特設会場」
※各店限定チョコレートの内容は店舗により異なります。写真は日本橋店限定の
バラとベリーのカナッシュ。撮影協力: L' Astuce

和の素材をマリアーージュ まさに新味ガナッシュ

パリからTGVで約1時間半。

中世の古城が点在するロワール河畔は良質な食材が集まる美食の地としても著名である。その中心地アンジェの街で、圧倒的支持を受ける「ルヴィニー」は、ベルギーの一流店でシエフ・パティシエを務めた経験をもつブノワ・ルヴィニーさんと小百合夫人2人の店である。「何より素材の品質にこだわっています。カカオは豆の焙煎から専門業者にオーダーし、ブレンドではなく、生産地別のシングルカカオを使用。種別に異なる苦みを使い分けることで、ピュアな味わいが実現できるからです。ダークチョコレートガナッシュはエクアドル産。プラリネ用のアーモンドはスペインのマルコナ種です」。新素材を探し、研究を重ね続けるご夫妻。日本の百貨店初登場に向けての新チャレンジは、各地の高島屋をイメージした11種のガナッシュやプラリネの開発だった。

「横浜店はゴマを、京都店はシナモンをイメージ。日本橋店のバラとベリーは香りが、岡山店の貴腐ワインは水分調整が難しく、苦勞しました。どれも妥協せず、技術を駆使してつくりあげた自信作です」

Chocolate with a New Sense

「深みのある苦み、心を惑わす香り……すべての始まりは厳選カカオから」
ブノワ・ルヴィニーさん



「品種により苦みが違うから」シングルカカオを使用。



出身地アンジェに店をかまえたルヴィニーさんと小百合夫人。

- ブノワ・ルヴィニーさん来日予定**
- 日本橋店: 2月10日(火) 午前11時
 - 新宿店: 2月10日(火) 午後3時
 - 玉川店: 2月7日(土) 午前11時
 - 横浜店: 2月9日(月) 午後1時
 - 大宮店: 2月11日(水・祝) 午後1時30分
 - 柏店: 2月11日(水・祝) 午後4時
 - 大阪店: 2月8日(日) 午後4時30分
 - 京都店: 2月8日(日) 午後1時30分
- ジェイアール名古屋タカシマヤ:**
2月7日(土) 午後3時30分
※各店ともに約30分。



エクアドル産カカオ使用の、自信のダークチョコレートに、店のロゴをデコレーション。



ルヴィニー夫妻の店はアンジェの駅から車で10分。静かな町の一角にある。



ロワール渓谷に位置し、中世の城塞を擁するアンジェ。ワインと美食も楽しめる。

各地の高島屋(日・新・玉・横・大宮・柏・大阪・京・岡・名・い)をイメージしたチョコレート11種、すべてを楽しめる高島屋オンラインストア限定セット。
〈ルヴィニー〉[高島屋限定]ルヴィニーコレクション・ユニック 地方スペシャリテ(ダークチョコレートガナッシュ3個、赤スグリガナッシュ3個、アーモンドプラリネ3個、11種の各店別地方スペシャリテ各3個、計42個入)11,880円【100箱限り】/ WEB ※1月21日(水) 午前10時から高島屋オンラインストアのみでの販売となります。