

愛しい香り、ジェローム チョコレートテリーヌ

JÉRÔME signature recipe Pop-up Store

フランス・ローヌ地方で1922年に生まれ、上質なカカオを選び抜き、「最高のショコラ」と世界のトップ・パティシエやトップ・シェフが評価する「ヴァローナ・チョコレート」を贅沢に使用しています。力強くもエレガントな苦さが特徴の『グアナラ』（カカオ70%）と、まるやかさとカカオらしさを併せ持ち、バニラが香り高いミルク・チョコレート『ジヴァラ・ラクテ』（カカオ40%）の2種類のチョコレートを絶妙なバランスで配合。華やかなショコラの香り高さ、豊かなコクとテクスチャーが際立ちます。バレンタインデーギフトをはじめ、大切な方やご家族、ご友人、すべての人たちを幸せにするショコラでありたい、というシェフの情熱が込められています。

— 際立つ香りとおいしい幸せに包まれる“体験”を —

<商品情報>

商品名：JÉRÔME チョコレートテリーヌ（冷蔵又は冷凍）

内容量：1台（180g、縦：13cm 横：8cm 高さ：4cm）

アレルギー：卵・乳成分

原材料・成分：チョコレート、生クリーム、バター、卵、砂糖、
トンカ豆（一部に卵・乳成分を含む）

<チョコレートテリーヌ金額>

特別価格 ¥1980(通常は¥2490)