L'OFFRE

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURÉ À TOKYO

ENTERPRISES & CE

2025

LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURÉ À TOKYO

パリのル・ショコラ・アラン・デュカスの工房では
カカオ豆からボンボン・ショコラができるまで
すべての工程を伝統的製法で丁寧に時間をかけて手作りをしています。

“良質な素材を厳選し、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。

伝統の息づく街、日本橋の東京工房は
機能美を追求したクラフトマンシップ溢れる空間に
ブティックとデザートをご堪能いただけるル・サロンを設けています 。

日本で販売する商品はすべてパリ工房で作られたクーベルチュールを使用し
エグゼクティブ シェフ・ショコラティエ&パティシエの
パトリック・パイエーが東京工房で製造しています。

パリ同様の商品ラインナップ：タブレットやボンボン・ショコラ、
その他のショコラのクリエーション以外に、
日本オリジナルの焼き菓子やデザートもご用意しております。

DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT

法人向けソーシャルギフトのご提案

ル・ショコラ・アラン・デュカスでは、季節のご挨拶や各種イベントの記念品、お歳暮・お中元など
様々なビジネスシーンに対応いたします。
ご購入金額に応じて、コーポレート割引を提案いたします。
ご希望に応じたオリジナル商品の製造も可能ですが、仕様やご注文数によっては、単価が割高になることがございます。
コストバランスの良い数量のご相談も承りますので、お気軽にご相談ください。

1

オリジナル詰合せのご提案

ル・ショコラ・アラン・デュカスならではの
洗練されたギフトボックスで特別な贈り物に

2

お中元、お歳暮、お手土産
ソーシャルギフトのおすすめ商品

焼き菓子 5個入り

¥ 2,160

（税込）

焼き菓子 15個入り

¥ 5,400

（税込）

ボンボン・ショコラ 30個入り

¥ 12,960

（税込）

熨斗、メッセージカード、大口注文、手提げ袋、個別配送承ります

3

オリジナルスリーブ

周年記念やイベントに
企業ロゴなどデザインを施した
オリジナルスリーブのご注文を承ります

※少量の場合、単価が高くなりますのでご了承ください。

4

ご注文の流れ

お電話、またはメールにて
お気軽にお問い合わせください

商品選び・ご相談・デザイン決め

ご注文確定

配送

納品日につきましては、ご相談ください。

オンラインブティックでご利用いただけるコーポレート割引をご用意しております。
請求書による後払いが可能な「NP掛け払い」にてご注文いただくことも可能です。
オリジナル商品の製造は完全受注生産につき、納品まで最長6カ月ほど期間を頂いておりますので、
納期に余裕を持ってご相談いただけますようお願いいたします。

ボンボン・ショコラ

いつの時代も愛される定番から美味しい再発見まで、
産地と芳しい香り広がる味わいを詰め合わせたボンボン・ショコラは
初めてお召し上がりいただく方にも、またショコラ愛好家の方にもおすすめです。

BONBONS CHOCOLAT LES GOÛTS

ボンボン・ショコラ

16種類のフレーバー

GANACHES GOURMANDES
ガナッシュ・グルマンド

ライム
プルーン&アルマニャック
キャラメル
バニラ
カフェ
フランボワーズ
トンカ豆

PRALINÉS À L'ANCIENNE
プラリネ・ア・ランシエンヌ

ノワール クラッシュヘーゼルナッツ
オ・レ クラッシュヘーゼルナッツ
ノワール クラッシュアーモンド
オ・レ クラッシュアーモンド
ココナッツ
ピスタチオ

GANACHES ORIGINES
ガナッシュ・オリジン

マダガスカル
ペルー
ジャワ

LES BOÎTES DE BONBONS CHOCOLAT

ボンボン・ショコラ

3個入りから52個入りまでの詰め合わせ

パッケージデザインのコンセプトはブランドのアイデンティティ同様”素材のまま“。
クラフト素材を用いたシンプルで洗練されたデザインです。

GANACHES ORIGINES
ガナッシュ・オリジン

3個入り（3種）
¥ 1,728
（税込）
箱サイズ：131mm × 57mm × 27mm

GANACHES GOURMANDES
ガナッシュ・グルマンド

4個入り（4種）
¥ 2,376
（税込）
箱サイズ：131mm × 57mm × 27mm

8個入り（7種）
¥ 4,428
（税込）
箱サイズ：106mm × 113mm × 27mm

PRALINÉS À L’ANCIENNE
プラリネ・ア・ランシエンヌ

5個入り（5種）
¥ 2,916
（税込）
箱サイズ：131mm × 57mm × 27mm

8個入り（6種）
¥ 4,428
（税込）
箱サイズ：106mm × 113mm × 27mm

LES BOÎTES DE BONBONS CHOCOLAT - ボンボン・ショコラ

DÉCOUVERTE
デクヴェルト

ガナッシュ・オリジン、ガナッシュ・グルマンド、プラリネ・ア・ランシエンヌの詰め合わせ

6個入り（6種）
¥ 3,564
（税込）
箱サイズ：106mm × 113mm × H 27mm

9個入り（9種）
¥ 4,752
（税込）
箱サイズ：106mm × 113mm × H 27mm

15個入り（12種）
¥ 6,912
（税込）
箱サイズ：176mm × 111mm × 25mm

30個入り（16種）
¥ 12,960
（税込）
箱サイズ：354mm × 115mm × 26mm

52個入り（16種）
¥ 21,600
（税込）
箱サイズ：354mm × 115mm × 26mm

タブレット・ショコラ＆
その他のクリエーション

NAPOLITAIN

ナポリタン

一口サイズミニタブレット

ノワール／オ・レ
世界各地で厳選されカカオ豆の焙煎から丁寧に作られたカカオ75%と45%のひと口サイズのショコラ。
カカオ本来の芳醇な香りと奥行きのある余韻が広がります。

16枚入り
¥ 3,348
（税込）
ノワール8枚 & オ・レ8枚

200枚入り
¥ 32,400
（税込）
最小ロット数：1箱（200枚入り）

こちらの商品はソーシャルギフト限定商品です

LES TABLETTES

タブレット・ショコラ

カカオ豆の産地の豊かさを物語る、種類豊富な「オリジン」。昔ながらの製法への敬意を込めた「マンディアン」。
ショコラへの真摯な愛情を美味しく、個性豊かに表現した「トラディション」。
どれもユニークなデザインと、はっきりと主張するストレートな味わいが魅力です。

GRAND CRU & ORIGINE
クリュデクセプション＆オリジン

16種
75g
¥ 2,160 – ¥ 3,024
（税込）
箱サイズ：190mm × 132mm
賞味期限：製造日より1年

TRADITION
トラディション

2種
75g
¥ 2,376
（税込）
箱サイズ：190mm × 132mm
賞味期限：製造日より1年

MENDIANT
マンディアン

10種
75g
¥ 3,132 – ¥ 3,348
（税込）
箱サイズ：190mm × 132mm
賞味期限：製造日より3ヶ月

FOURRÉE
フレ

4種
75g
¥ 3,672
（税込）
箱サイズ：190mm × 132mm
賞味期限：製造日より5週間

DRAGÉES

ドラジェ

キャラメリゼされたアーモンドとヘーゼルナッツを
ショコラでコーティング

4種
ノワール アーモンド
オ・レ アーモンド
ノワール ヘーゼルナッツ
オ・レ ヘーゼルナッツ

150g
¥ 3,996
（税込）
箱サイズ：88mm × 102mm × 60mm
賞味期限：製造日より3ヶ月

FRUITS CONFITS

フリュイ・コンフィ

2種
オレンジ
オレンジ・レモン・グレープフルーツのアソート

130g
¥ 4,104
（税込）
箱サイズ：88mm × 102mm × 60mm
賞味期限：製造日より4週間

GÂTEAUX DE VOYAGE

焼き菓子

詰め合わせ

フランスで親しまれている伝統的焼き菓子が
「ル・ショコラ・アラン・デュカス」ならではの新たなクリエイションとして生まれ変わりました。
どれも独創的で洗練された味わいの中に懐かしさを感じさせます。
日本限定商品です。

5個入り
¥ 2,160
（税込）
箱サイズ：232mm × 108mm × 47mm

8個入り
¥ 3,240
（税込）
箱サイズ：225mm × 225mm × 46mm

15個入り
¥ 5,400
（税込）
箱サイズ：334mm × 262mm × 51mm

賞味期限：製造日より3週間

AUTRES CRÉATIONS

その他のクリエイション

BARRE À CROQUER

ショコラバー

2種

ノワール

オ・レ

60g

¥ 2,160

（税込）

箱サイズ：162mm × 28mm × 23mm

PÂTE À TARTINER

ショコラ・スプレッド

250g

¥ 4,644

（税込）

サイズ：直径110mm × 58mm

BLOC À CASSER

ブロック・ド・ショコラ

2種

ノワール

オ・レ

1kg

¥ 34,560

（税込）

箱サイズ：303mm × 430mm × 33mm

LE THÉ BLANC ALAIN DUCASSE

テ ブラン アラン デュカス

アラン デュカスが「à la française=フランスらしさ」に
こだわって作り上げた品質高いエレガントな白茶です。
ホワイトティーをベースに、ローズとフランボワーズの
絶妙なバランスが際立ち
フランスならではの洗練された味わいを
お愉しみいただけます。

ティーバッグ

24個入り 48g

¥ 5,724

（税込）

箱サイズ：65mm × 85mm × 165mm

缶

120g

¥ 10,584

（税込）

箱サイズ：135mm × 110mm × 110mm

LE BISCUIT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURÉ À TOKYO

「ル・ビスキュイ・アラン・デュカス」のビスケットは、
味の職人アラン・デュカスが描く美味しさを追求した
“ビスキュイ・キュイジネ(料理仕立てのビスケット)”です。
それは、常に妥協のない素材選びと熟練の職人技、
そして素材の特徴を最大限に活かした正確なレシピという
料理人のアプローチで仕立てられ、
複雑に重なる食感に究極の味わいが広がるビスケットです。
「ル・ショコラ・アラン・デュカス」の工房で仕立てる
自家製のショコラ、ガナッシュ、プラリネなどを素材として使用できるのも
ブランドならではの特徴です。

LE BISCUIT
CUISINÉ

BISCUITS HEXA

ビスキュイ・エグザ

ブランドを象徴する六角形のビスキュイ「エグザ」は、小麦粉、とうもろこし粉、そば粉、
米粉など、穀物それぞれの特徴を最大限に活かした美味しさを引き出しています。

ザクッ、サクッ、ほろっ、ふわっ。
特徴的な風味とテクスチャーに、ナッツや穀物の粒の歯ごたえが重なる絶妙な口当たりです。

＜フレーバー＞
サンポール / クロックファン / ビスキュイ・サラザン / ビスキュイ・ポレンタ・ショコラ /
ビスキュイ・ヴァニーユ（*グラン・ビスキュイ・エグザのみ) /
ビスキュイ・リ・ヴァニーユ / ビスキュイ・リ・ショコラ（*グラン・ビスキュイ・エグザのみ）

ビスキュイ・エグザ 詰め合わせ 10枚入り（5種）
¥ 4,536
（税込）
缶サイズ：122.5mm × 182mm × 45mm

グラン・ビスキュイ・エグザ 詰合わせ 20枚入り（7種）
¥ 8,640
（税込）
缶サイズ：194.5mm × 241mm × 40mm

PUR BEURRE

ピュール・ブール

アラン・デュカスの思い出に残る
「おばあちゃんが作ってくれたバターの風味たっぷりのビスキュイ」を再現。
サクサクとした口当たりにバターの味わいが広がり溶ける、儚くも贅沢なビスキュイ。

BARRES CÉRÉALES

バー・セレアル

カボチャの種やヘンプシード、アマニの実など8種類の穀物と種を使っています。
ザクザクとした歯ごたえやプチプチとはじけるセレアル独自の食感と味わい。甘さを極力控え、
素材の味を最大限に表現した日本限定商品です。

ピュール・ブール

14枚入り
¥ 4,968
（税込）
缶サイズ：
130mm × 130mm × 40mm

20枚入り
¥ 7,020
（税込）
缶サイズ：
122.5mm × 182mm × 45mm

バー・セレアル

14枚入り
¥ 4,968
缶サイズ：
130mm × 130mm × 40mm

20枚入り
¥ 7,020
（税込）
缶サイズ：
122.5mm × 182mm × 45mm

ピュール・ブール&バー・セレアル

各14枚入り 2缶セット
¥ 9,720
（税込）
缶サイズ：
130mm × 130mm × 40mm

PALETS FINS

パレ・ファン

春秋冬限定商品

オレンジコンフィやヘーゼルナッツまたはカカオニブを混ぜ込み、
薄く焼き上げたビスキュイ。
片面をル・ショコラ・アラン・デュカスの香り高いショコラでコーティングしています。
生地の軽やかな口当たりと濃厚なショコラの口溶けは、ティータイムにお勧めです。

パレ・ファン 詰め合わせ 20枚入り（3種）
¥ 4,860
（税込）
缶サイズ：122.5mm × 182mm × 45mm

PALETS SABLÉS FINS

パレ・サブレ・ファン

夏季限定商品

ココナッツフレークとココナッツのプラリネをたっぷり練り込んだココ、
フルーツ感たっぷりのオレンジコンフィを使ったオランジュなど
夏らしい5種をアソートしました。
世界各地から厳選した素材を贅沢に使用し、
フレーバー毎に異なる風味や食感を存分にお楽しみいただけます。

パレ・サブレ・ファン 詰め合わせ 20枚入り（3種）
¥ 4,860
（税込）
缶サイズ：122.5mm × 182mm × 45mm

PALETS

パレ

ヘーゼルナッツやオレンジコンフィなどで仕立てた生地を薄く焼き上げ、
なめらかなくちどけのガナッシュや、果実味あふれるマーマレード、
ザクザクとした舌ざわりが自慢のプラリネをサンド。仕上げに全体を
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカカオの風味際立つショコラで
コーティングしています。様々な食感に広がる味わいのハーモニーをご堪能ください。

パレ詰め合わせ 5枚入り（3種）
¥ 4,860
（税込）
缶サイズ：122.5mm × 182mm × 45mm

TABLETTE BISCUIT

タブレット・ビスキュイ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのタブレット・ショコラにインスパイアされたタブレット型ビスキュイ。
ローストアマニやチアシードなどの風味と食感が、生地のソフトな口当たりに弾けます。
片面はカカオ75％ショコラでコティング。
お好みの大きさにカットして、友人や家族とシェアして召し上がるのもお勧めです。

タブレット・ビスキュイ グラン&ショコラ
¥ 2,160
（税込）
箱サイズ：190mm × 132mm

NOS BOUTIQUES
店舗

ル・ショコラ・アラン・デュカス / ル・ビスキュイ・アラン・デュカス 東京工房
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-1-1

ル・ショコラ・アラン・デュカス 日本橋高島屋
〒103-8265 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館 B1

ル・ショコラ・アラン・デュカス 大丸心斎橋
〒542-8501 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1 大丸心斎橋店 本館B1

ル・ショコラ・アラン・デュカス 羽田空港
〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-4-2 第2旅客ターミナル2F 金の翼

ル・ビスキュイ・アラン・デュカス 羽田空港
〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-3-2 第1旅客ターミナル2F マーケットプレイス HANEDA STAR & LUXE

ル・ショコラ・アラン・デュカス 渋谷スクランブルスクエア
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 東急フードショー エッジ1F

—

法人営業窓口
お問い合わせフォーム、メール、またはお電話にてお気軽にて受け付けております。
平日 9:00 - 17:00（土・日・祝日は定休日）
Tel. **03-5614-5313**
Email. **B2B@lechocolat-alainducasse.jp**