

DAIMARU BUYER'S SELECTION

アスナ
Hasnaâ

畑ごとのカカオのテロワールを堪能するショコラ。

2014年、ポルドーに開業後、2016年にはパリで開催されるチョコレート祭典でアワードを獲得した女性ショコラティエ。ワイン同様、産地畑がわかる“ブルミエ・クリュ”にてカカオを吟味し、アロマを引き出す焙煎・挽き方、香りの抽出にも成功しています。



アスナ・フェレイラ氏

〈アスナ〉

存在感のある栗のはちみつガナッシュ“アサル”や得意の産地別“グラン・クリュ”など、パリで受賞歴のあるショコラをセレクト。

アワードセクション アサル
(4個入り) 税込2,538円 限定数000

イアン バーネット
Iain Burnett

世界から絶賛されたトリュフ“サオトメ”。

英国・スコットランドの山々に囲まれた地で、新鮮な原料からハンドメイドで創るチョコレートたち。卓越した職人チームを率いるバーネット氏は、“インターナショナルアワード”をはじめ、40以上の受賞歴を持つ実力派。氏のグルメな作品は海外に広く認知されています。



イアン・バーネット氏

〈イアン バーネット〉

トリュフシリーズの中でも特に数々の受賞を誇る“サオトメ”を限定ボックスにアソート。季節ごとのスパイスにより異なる、唯一無二の味わいをこの機会に。

ベルベットのトリュフ ダークサオトメ
(6個入り) 税込3,996円 限定数00

ペロ&アンジェリ
Bello&Angeli

繊細な職人技の光るシックなショコラ。

プロのショコラティエとしてモノづくりにこだわるペロと、お客様視点で考えるアンジェリの従兄弟同士ではじめたトゥールーズ発ブランド。エキゾチックな素材やスパイスなどを使用した丹念に作られた作品は、2015年にパリで開催のチョコレートの祭典でも高く評価されました。



セバスチャン・ペロ氏

〈ペロ&アンジェリ〉

りんごのキャラメリゼに4種のスパイス、料理&パティシエ経験を積んだフレンチスイーツらしいストロベリーとリュバールのコフレ。

クール ルージュ&ジョヌ
(6個入り) 税込2,862円 限定数00

ザ・チョコレートライン
The Chocolate Line

ブリュージュの奇才。

ショコラを多方面から楽しんでほしいという思いよりユニークな作品の多いドミニク氏。自社所有のメキシカオ農園の豆からつくった特別なガナッシュやチョコレートアワードでも高く評価された「ユズ」などをご堪能いただけます。



ドミニク・ベルソーヌ氏

〈ザ・チョコレートライン〉

ブリュージュ発。ジュシーなアップル型ブラリネや2016年チョコレートアワード金賞受賞“YUZU”など、元料理人・ベルギーの奇才が贈る斬新なショコラの数々をアソートに。

ザ・チョコレートライン
(6個入り) 税込2,851円 限定数00

