

es koyama



湧きあがる創作の源に、突き動かされる世界的ショコラティエ。

小山進氏の創作のきっかけは、幾種ものカカオとの出会いと、日常の中にある食材やその組み合わせ、色など無数に広がります。そしてその奥にある、“なぜ?”という探求心です。そんな“モノづくり”の姿勢は、2013年には12歳以下のお子様だけのためのお店を、2017年にはデコレーションケーキ専門店を具現化。氏の尽きることのない創作意欲から、ますます目が離せません。

〈パティシエ エス コヤマ〉 小山 進氏

初登場

本館
6階

アーモンドの女王
「マルコナ」をローストし、ナツティな
風味とカリッと軽快な歯触りを引き出しました。

アマンドショコラ-es
(130g) 税込1,296円



チョコに溶け合う濃厚な
キャラメルの風味、ナッツの香ばしさ、
オレンジピールの爽やかな香りがマッチ。

ヌガティーヌプリュッセル-es
(100g) 税込1,296円



紙のように薄く焼きあげた
クレープのフレークとアーモンドの
キャラメリゼを、たっぷりのチョコで絡めて。

フィアンティーヌショコラ-es
(100g) 税込1,296円

エクアドル産
のオーガニック
チョコレートを、
しっとりとした食感
の小山流バウムクー
ヘンに混ぜ込みました。

ダニエルズカカオバウム+
フランボワーズ
(直径14×高さ4.5cm) 税込1,728円



小山氏が世界中から良質なカ
カオビーンズ6種を選び抜き、
各々の特長を活かしたタブ
レットに仕立てました。

How far is it
from Japan
to the Cacao Farm?
(6枚入り) 税込918円
(12枚入り) 税込1,836円



3匹の猫とショコラティエの
物語。キャラメル、ノワゼッ
ト、アマンドの3つのフレー
バーで表現しました。

THE STORY
OF CHOCOLATE
FACTORY
(12枚入り) 税込1,296円

“インターナショナル・チョコレート・ア
ワーズ 2017”で金賞を獲得したホ
ワイトチョコ・ミルクチョコのドラジェ。

ドラジェ ニューヴォー
(抹茶&柚子・ストロベリー&ライム)
(各90g) 各税込1,620円

銘酒とのマリアーージュも
見事な生チョコのバイオニア。

1982年に創業し、1988年に“生チョコ”
を完成させた、神奈川・平塚にある生
チョコ発祥の店。選び抜いた国産素材
とコラボレーションした生チョコは進化
し続けています。

〈シルスマリア〉

萬乗醸造の“醸し人九平次 純米大吟醸
別焼”を使用。生チョコとマリアーージュ
する、とろける甘みとやわらかな酸味を。

九平次生チョコレート
(16粒入り) 税込1,944円

初登場

本館
6階

日本料理人の技と
感性が息づく和ショコラ。

東京・恵比寿〈賛否両論〉マスター・笠
原将弘氏が、和の風味を取り入れた
本格的なショコラをご提
案。柔軟な発想から生
まれた品々は、さすが
予約の取りづらい料理
店ならではの。

笠原将弘氏

〈賛否両論〉

笠原マスター厳選の和素材を巧みに組
み合わせたボンボンショコラと、ペカン
ナッツショコラ3種の賛否両論アソート。

ショコラセレクション
(6個入り・50g×3種入り)
税込3,240円

本館
6階