



Mont St. Clair

## Valentin collection

2019

バレンタインコレクション2019

Webからもご注文を承ります。

モンサンクレール・オンラインショップ  
<http://www.ms-clair.co.jp>

## Bonbon chocolat 6 2019

ボンボンショコラ 6 2019



様々な味が折り重なる  
繊細な味わいのショコラたちを  
セレクト致しました。  
一粒一粒をゆっくり味わい、  
その深い余韻に酔いしれていただけるギフト。

＜詰め合わせ内容＞ ボンボンNo.1, 2, 3, 4, 5, 6 計6種  
外箱サイズ 108×143×33mm  
¥2,300 (税込)



## Bonbon chocolat 18 2019

ボンボンショコラ18 2019



18種類のボンボンショコラが  
楽しめる、贅沢な詰め合わせ。

＜詰め合わせ内容＞  
ボンボンNo.1-18 計18種  
外箱サイズ 104×190×32mm  
¥5,800 (税込)



## Double chocolat 2019

ドゥーブル ショコラ 2019



ボンボンショコラ9種類と  
こだわりのオレンジジュリー2枚の組み合わせ。

＜詰め合わせ内容＞ ボンボンNo.1-9 オレンジジュリー2種 計11種  
外箱サイズ 104×190×32mm  
¥3,800 (税込)



■オレンジジュリー：アールグレイ茶とオレンジのコンフィを  
ショコラノワールでコーティング、縦切りに盛りつけた上品な  
ビター菓子です。



1. アールグレイ

アールグレイの茶葉から  
抽出した、香り豊かな  
ガナッシュ



2. ビスターシュ

イタリヤ産ビスターチオが  
香ばしくなるからかな  
口溶けのガナッシュ



3. プラリネカフェ

サクサクとした食感と  
香ばしいコーヒー・プラリネ  
の組み合わせ



4. アブリコサン

香のガナッシュに珠泪の  
量のアラメント



5. エクアドル75%

パナマの森をイメージする  
芳醇な香ばしい特産の  
エクアドル産カカオ75%の  
使用



6. ユズ

柚子の持つ爽やかな  
香ばしい風味が特徴的な  
ホワイトチョコレートの  
ガナッシュ



7. ルージュ

赤ワインと香辛料を  
じっくり煮込んで香りを  
閉じ込めたガナッシュ



8. カネル

シナモン・スタックから  
抽出した、香り高い  
ミントガナッシュ



9. 抹茶

抹茶の渋み、旨味を閉じ  
込めたガナッシュ



10. シャンパーニュ

シャンパンの刺激的で  
ラジジュアリーな味わい



11. プラリネオレンジ

爽やかなオレンジガナッシュ  
とプラリネアーモンドの  
組み合わせ



12. ベネズエラ75%

アーモンドやコーヒーの  
余韻が特徴的なベネズエラ  
産カカオ75%使用



13. フランボワ

フランボワーズを  
ビターチョコレートで  
閉じ込めた甘酸っぱい  
ガナッシュ



14. ライム

ライムの華やかな香りと  
爽やかな酸味が特徴の  
ガナッシュ



15. プラリネゼラム

ごまの濃厚な香ばしさを  
閉じ込めたプラリネ



16. プラリネアモンド

ローズしたアモンドの  
濃厚な味わいのプラリネ



17. レ

柑橘やバナナを感じる  
カカオとツツクのあるミルク  
との調子が良いミルク  
ガナッシュ



18. キャラメルサレ

フルーティーなカカオが  
特徴のキャラメル味  
のムースとクワガナッシュ



## Champagne Royal

シャンパーニュロワイヤル

最高級シャンパーニュである【ドンペリニオン ヴィンテージ】を賞状に使用した、大粒のボンボンショコラ。ジュエリーケースのような、ラグジュアリーなボックス入り。モンサンクレールのロングセラ二商品。

外箱サイズ 43×43×47mm

¥1,200 (税込)



## Terrine au Chocolat

テリヌ ショコラ

ガナッシュを蒸し焼きにしたケーキ、テリヌのようなとろける食感。ほのかに香る赤ワインが、おどかなる雰囲気を出します。

外箱サイズ 60×180×50mm

¥1,815 (税込)



## Orangir

オランジア

ヴァレシアン産オレンジのコンフィをキューブ状にカットし、ショコラワールでコーティング。旨味たっぷりみかんのドライフルーツとともに、蒸詰めしました。

瓶サイズ 直径55×高78mm

¥1,500 (税込)



## Sabre chocolat Praline

サブレ ショコラ プラリネ

サクサクのショコラサブレに、ショコラワールをコーティング。自家製のプラリネパウダーで仕上げました。

¥1,000 (税込)



### Chocolat

ソシゾン・ショコラ

ドミニカ産オーガニックショコラに旨味が凝縮されたクランベリー、アプリコット、イチジクなどのドライフルーツや香ばしいナッツをたっぷり詰め込みました。

¥2,000 (税込)



### Pistache

ソシゾン・ショコラ ピ스타ージュ

2年に1度しか収穫が出来ないシチリア・プロンテラのピスタチオをたっぷり使用し、香ばしいクルミやドライクランベリーなどを合わせました。ピスタチオの芳醇な香りを対染しみいただけます。

¥2,160 (税込)



## Saucisson au Chocolat

### Caramel blond

ソシゾン・ショコラ ブロンドキャラメル

ブロンドショコラをベースに、クルミやアーモンドナッツ、キャラメルヌガーにクランベリーなどを混ぜ込んだソシゾンショコラ。キャラメルの香ばしさとほかに香るコーヒーが特徴。

¥2,160 (税込)



### Rubis

ソシゾン・ショコラ ルビー

新たなジャンルのショコラとして登場したルビーショコラ。原料となるルビー・カカオは天然のピンク色とベリーのような爽やかな風味を持つカカオ豆が特徴。このルビーショコラをベースにピスタチオやクランベリー、パッションフルーツのギモーブを使用したソシゾンショコラ。

¥2,300 (税込)



<商品詳細> (全糖非調)  
1本(約160g) 縦58×横177×高さ42mm



### Locabo Terrine au Chocolat

低糖質 ショコラショコラ

人気のオリスニョココラを低糖質で再現いたしました。  
※低糖質チョコレート(約6.7g/100g)  
※糖質含有量(約11.0g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)

¥2,000 (税込)

### Chocolat Chocolat

低糖質 ショコラショコラ

ふすま、粉未状の塩糖を使用して焼き上げたショコラ生地にクリームを塗り、低糖質とは異なるリッチな味わいに。  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)

¥2,000 (税込)



### Locabo Saucisson au Chocolat

低糖質 ソシゾン・ショコラ

様々なナッツや大豆パウがたっぷり入った、食感も楽しい一品。  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)

¥2,160 (税込)

### Chocolat Amaranth

ショコラアマンド

ショコラと香ばしいアーモンドの組み合わせ。  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)

¥1,500 (税込)



### Chocolat Universe

低糖質 ショコラショコラ

高品質コントロール(砂糖不使用)のショコラ、ビターミルカ、ホワイト各2枚入り。  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)  
※糖質含有量(約1.6g/100g)

¥1,080 (税込)

## Locabo 低糖質 Chocolat

「食」を楽しむ、心も体も豊かになっていただきたい。パティシエ辻口博喜と健康食ラボが試行錯誤を重ねて共同開発した、砂糖不使用の美味しいチョコレート「ショコラユニバース」を使った低糖質のお菓子たち。糖質制限中や、ダイエット中の方でも満足を得られる味わいを実現しました。

<クオカボ糖質とは> 消化吸収されにくく、カロリーをほとんど奪わない糖質を指す。クオカボ糖質と表示されています。つまり、クオカボ糖質とは、食物のエネルギーを主に糖質から取り除くことで生じる糖質の減少、を指したものを指します。