

COLLECTION 2021

TOKYO GINZA CHOCOLATERIE

銀座本店

〒104-0061
東京都中央区銀座6-7-6 銀座細野ビル 1F
TEL 03-6264-6838



渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店

〒150-8509
東京都渋谷区渋谷2-21-1
渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 B2F
TEL 03-5468-3167



URL lcdh.jp  [@lechocolatdeh_ginza](https://www.instagram.com/lechocolatdeh_ginza)  [@lcdh_ginza](https://twitter.com/lcdh_ginza)  [@LCDH.GINZA](https://www.facebook.com/LCDH.GINZA)





LE CHOCOLAT DE H

ル ショコラ ドウ アッシュ 進化するショコラトリー

ファームトゥバーへの挑戦

永きに渡りショコラと向き合う中でオーガニックカカオ農園を自分で持ちたいと感じる様になった。

ショコラは発酵食であり、

そのフェルマンタシオンにもこだわりたいと。

そんな想いを胸にルショコラドウアッシュは今も進化を続ける。



Hironobu Tsujiguchi

オーナーシェフ
辻口 博啓

クラブ・デュ・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。現在はオーナーパティシエ・ショコラティエとして、モンサンクレール（東京・自由が丘）をはじめ、コンセプトの異なるブランドを多数展開。2014年には初の海外店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。今なおコンクールに挑戦しており、サロン・デュ・ショコラ・パリで発表される Club des Croqueurs de Chocolat（クラブデクロクール ドショコラ＝ショコラ愛好家の会）によるショコラ品評会では、2013年～2018年の6年連続で最高評価を獲得。25周年記念イヤーの2019年は、Club des Croqueurs de Chocolat が出会った最高のショコラティエ ベスト オフ ベスト アワードを受賞した。2015年には「インターナショナルチョコレートアワーズ世界大会」のチョコレート部門で金賞を受賞。

スイーツを通じた地域振興、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動する。また、スーパースイーツ製菓専門学校（石川県）の校長、一般社団法人日本スイーツ協会の代表理事を務め、後進育成やスイーツ文化の発展に取り組む。2023年にはかきお食マネジメント専門職大学 教授就任予定。

2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務める。2019年1月には自身のチョコレートのクリエイティブを追いかけたドキュメンタリー映画「LE CHOCOLAT DE H」が公開。第45回シアトル国際映画祭（2019年5月16日～6月9日）にて正式上映された。2020年10月にはYouTubeチャンネル「FOOD MASTER JAPAN」を開設。スイーツYouTuberとして日本の食文化を世界に向けて配信を開始した。

Instagram @hstujiguchi

YouTube



HIRONOBU TSUJIGUCHI

SHIGERU WAKABAYASHI

Shigeru Wakabayashi

シェフ
若林 繁

神々の食べ物（液体）として始まったショコラが、現在の食べるショコラになったのは、まだ歴史が浅くその分色んな可能性があります。日本のショコラトリーにおいては、この20年程で急激に変化を感じていると感じています。世界のショコラティエも日本の素材や技術や文化にとっても興味を持っていて、日本のショコラが世界に広がっていくと感じています。ルショコラドゥアッシュだからできると思えるショコラを追い、ショコラを通してみなさんが幸せな気持ちになればいいと思います。

— 経歴 —

リーガロイヤルホテル（大阪）でフランス人シェフ J.C. コルディエ氏のもとで11年修業を積む。2003年のルショコラドゥアッシュオープン当初からシェフショコラティエを務める。国内外コンクールにおいて数たる賞を受賞。メディアにも多数出演。

カルフォルニアレーズンコンテスト 優勝
西日本洋菓子コンテスト 農林水産大臣賞（優勝）
ジャパンケーキショー 優勝
食の博覧会 厚生労働大臣賞
ルクサルド グラン プレミオ 優勝
レーズンワールドカルネリー（世界大会）準優勝
2009年クラブ・デュ・モンド（世界大会）
船組工部門賞（部門優勝）
他多数

Instagram @wakabayashi_chocolat

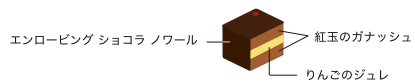




Fruits chocolat Pomme

フリュイ ショコラ ポム

紅玉のしずる感をジュレにしてマダガスカル産のハイビスカスの香りのカカオと組み合わせ、紅玉の独特な酸味を楽しむフリュイショコラ。



9粒 | ¥2,160(税込)



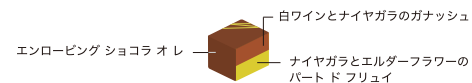
【おすすめのペアリング】カルパドス、ダーズリン、シャンパーニュ、ほうじ茶



Fruits chocolat Niagara

フリュイ ショコラ ナイアガラ

ナイアガラぶどうとエルダーフラワーのパートドフリュイがよりしずる感を演出して、熟成したムルソーワインのようなマダガスカル産ショコラと石川県能登の白ワインでガナッシュをつくり2層のアンサンブルで奏でるフリュイショコラに仕立てました。



9粒 | ¥2,160(税込)



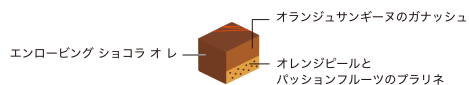
【おすすめのペアリング】シャンパーニュ、白ワイン、ベルベンスティー、ラベンダーティー



Fruits chocolat Orange sanguine

フリュイ ショコラ オランジュサンギース

オランジュサンギースとオレンジの香りのエクアドル産カカオを活かした絶妙な柑橘の酸味とカカオの華やかな香りをバランスよく表現したフリュイショコラ。



9粒 | ¥2,160 (税込)



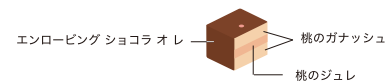
【おすすめのペアリング】コアントロー、アッサムティー、ジンジャーティー、モヒート、コーヒー、ほうじ茶



Fruits chocolat Pêche

フリュイ ショコラ ペッシュ

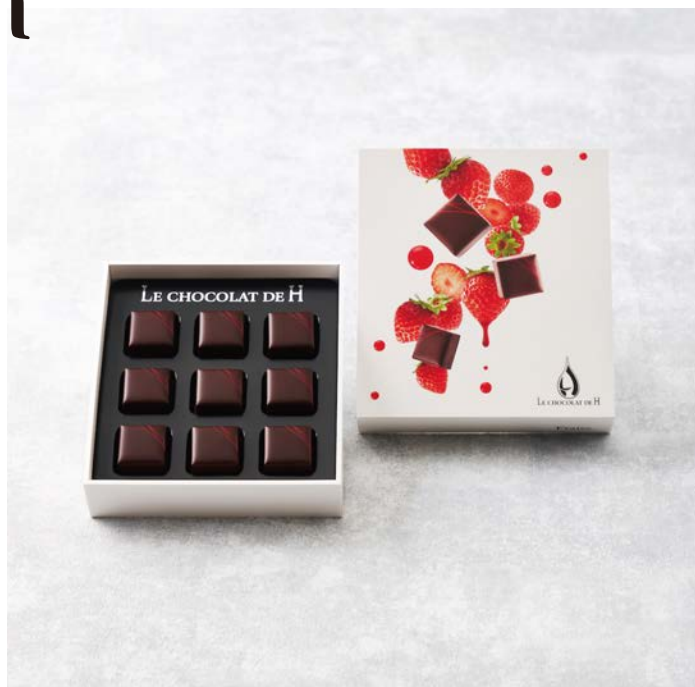
白桃をビュレにし、ジュレを真ん中に忍ばせショコラ ブランと白桃のガナッシュでサンドし白桃づくしのフリュイショコラに仕立てました。白桃の優しい風味が余韻として感じられます。



9粒 | ¥2,160 (税込)



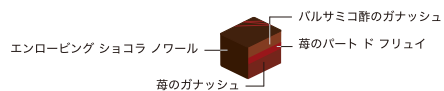
【おすすめのペアリング】カモミールティー、ジャスミンティー、ほうじ茶、シャンパーニュ



Fruits chocolat Fraise

フリユイ ショコラ フレーズ

フランス産センガセンガナ苺を使って、マダガスカル産ベリーの香りのショコラと合わせ、ジュレとバルサミコのガナッシュの三重奏の味わいが上質で深みのある苺のショコラに仕立てました。



9粒 | ¥2,160 (税込)



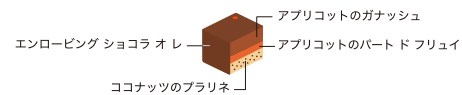
【おすすめのペアリング】ロゼシャンパーニュ、ラテ、モヒート、キールロワイヤル、ジャズミンティー、ローズヒップティー



Fruits chocolat Abricot

フリユイ ショコラ アプリコット

アプリコットとココナッツブラリネの組み合わせはバレンタイン史上あまり無かった味わいです。花の香りのエクアドル産カオを合わせることでお互いの素材が共鳴しその余韻に驚きを感じることでしょう。



9粒 | ¥2,160 (税込)



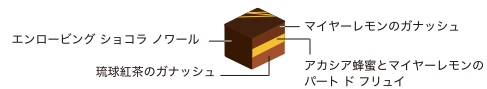
【おすすめのペアリング】ダーズリンティー、抹茶、カモミール、ウォッカ、ブランデー



Fruits chocolat Meyer Lemon

フリユイ ショコラ マイヤーレモン

三重県産マイヤーレモンとアカシアハチミツのジュレを琉球紅茶のガナッシュと花の香りのエクアドル産カカオの三重奏を一粒のショコラに仕立てました。



9粒 | ¥2,160 (税込)



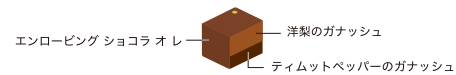
【おすすめのパ어링】リモンチェッロ、琉球紅茶、コーヒー、ウォッカ、レモンバーム



Fruits chocolat Poire

フリユイ ショコラ ポワール

3つの産地のカカオを組み合わせオリエンタルな風味を導き出しネパール産のティムットベッパーのパッションフルーツの様な香りのスパイスをアクセントに洋梨をさらに洋梨らしく仕上げたフリユイショコラに仕立てました。



9粒 | ¥2,160 (税込)



【おすすめのパ어링】ポワールオドヴィ、コーヒー、ミルクティー、ルイボスティ、シナモンティー、ブランデー



Cacao Fleur

カカオ フルール

4粒

¥1,901 (税込)



梅

金木犀

ジャスミン

ローズ

花言葉には歴史的にみても深い意味があります。花のもつ香りや美しさをオリジナルカカオとマリアージュさせる事で、渡す側も受け取る側にも感謝の思いを伝えるショコラを創りあげる事ができました。



Cadeaux d'anges

カド-アンジュ

ボンボンショコラ 3粒
オランジェット 7本

¥2,651 (税込)



オランジェット

ジュエ

アプリコサレ

ベネズエラ 75%

人気のオランジェットとボンボンショコラをオリジナルハートパッケージに詰合せました。

H SELECTION

アッシュ セレクション



花のコンセプトショコラ、C.C.C.
受賞作、限定ショコラなどを含む、
ビター・ミルク・ナッツ・フルーツ
などのショコラが入った詰め合わせ



H Selection 4pieces | 4粒 | ¥1,601(税込)
アッシュセレクション4粒入



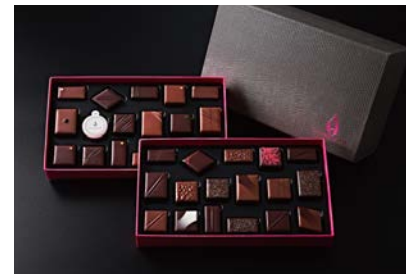
H Selection 8pieces | 8粒 | ¥2,851(税込)
アッシュセレクション8粒入



H Selection 12pieces | 12粒 | ¥4,001(税込)
アッシュセレクション12粒入



H Selection 17pieces | 17粒 | ¥5,501(税込)
アッシュセレクション17粒入



H Selection 34pieces | 34粒 | ¥10,800(税込)
アッシュセレクション34粒入



Online shop



TABLETTE DE CHOCOLAT

タブレットショコラ



COCONUT PINEAPPLE

ココナッツ パイナップル

凝縮された甘みとパイナップル本来の酸味を感じられるドライパイとココナッツを合わせたルビーチョコレート

1枚 | ¥1,981(税込)



APPLE

リンゴ

食感の違う2種類のリンゴと香ばしい香りのアーモンドを組み合わせたルビーチョコレート

1枚 | ¥1,981(税込)



LYCHEE MACADAMIA

ライチ マカダミアナッツ

爽やかなライチの香りにマカダミアナッツとアクセントに柚子皮を入れたルビーチョコレート

1枚 | ¥1,981(税込)



MATCHA SESAME

抹茶 胡麻

愛知県西尾市の西尾抹茶を使用し自家製の白ごまブラリネと小豆の食感がアクセントのショコラブラン

1枚 | ¥1,981(税込)



MINT

ミント

サクサクとした食感のほろ苦いブラックココアのビスケットと清涼感を感じるミントを合わせたショコラブラン

1枚 | ¥1,981(税込)



MARRON

マロン

マロンの優しい香りにマロンガラスセを閉じ込めザクザク食感のロイヤルティースがアクセントのショコラオレ

1枚 | ¥1,981(税込)



PAIN D'EPICES

パンデビス

スペキュロスクッキーとアーモンドブラリネとスパイスを合わせパンデビスの香りを表現したショコラオレ

1枚 | ¥1,981(税込)



想像以上に
爽やかミント！

BANANA BERRY バナナベリー

甘酸っぱい木苺、バナナの甘味を爽やかなミントの香りが包みこむ
独創的なルビーチョコレート

気づいたら1枚
全部食べちゃうやつ。

YUZU KINKAN 柚子金柑

柚子の爽やかさと金柑のほろ苦さの
バランスが良い調和のとれた
エクアドル産39%のショコラ オレ

SALTY LEMON 塩レモン

珠洲の塩と国産のレモンを丸ごと
使用、ミルクレモネードの爽やかさと
苦味を楽しめるショコラ プラン

酸味と塩味が
クセになる。

シンプルにビターが
好きなアナタへ。

PÉROU CACAO BLANC 70% ペルー カカオ プラン 70%

焙煎したヘーゼルナッツや胡桃の
香りから、バタービスケットの味
へと続き、最後は渋みとウディー
な味わい

これ、焼酎と
一緒に食べてみて。

KOKUTO 黒糖

沖縄県 波照間島産の黒糖が、波の
香りを漂わせ爽やかな風味と味わい
を奏でるショコラ ノワール

お酒と一緒に
嗜むショコラ。

TABLETTE DE CHOCOLAT

タブレットショコラ

1枚 | ¥1,981(税込)

MADAGASCAR 70% マダガスカル 70%

キャラメリゼしたフルーツとスパイス
の香り、次にスイートアーモンドの
味わい、フランボワーズ、クランベリー
の味わいへと続く

PEACH TEA 桃

アールグレイの茶葉と桃のドライ
フルーツを加えた香りと食感を
贅沢に堪能できるショコラ プラン

JAMAÏQUE 48% ジャマイカ 48%

スパイシーなヘーゼルナッツ
の香りと、軽い植物の香りが
混ざりあう個性的なクーベル
チュールショコラ オレ

チョコ好き、
ナッツ好き、
買いましょう。

一緒じゃつまらない
個性的なアナタへ。

素敵なレディーに
送りたい1枚

CASSIS TEA カシスティー

カシスの酸味と食感を加え、濃厚
なアッサムティーの香りを合わせた
素材の余韻を楽しむ上品なルビー
チョコレート

NICARAGUA 70% ニカラグア 70%

黒いフルーツの香りとスパイシー
な風味をもつクーベルチュール
ショコラ ノワール

Chocolat Universe 糖質コントロールチョコレート



Chocolat Amande
ショコラ アマンド

糖質コントロールの「ショコラユニバース」をコーティングしたアーモンド。低糖質と思えない滑らかな口だけのショコラと香ばしいアーモンドを合わせた長く愛される人気の組合せ。

60g | ¥1,501(税込)



Chocolat Universe
ショコラユニバース

美味しい糖質コントロールチョコレート。醤油やみそなどの発酵食品や果実に多く含まれる天然の甘味料「エリスリトール」を使用して糖質制限中やダイエット中の方でも満足を得られる味を実現。

6枚 | ¥1,080(税込)



緩やかな糖質制限である「ロカボ[®]」のルール^{*}に従ってれば、おいしいものを満足いくまで食べても健康維持に影響がないことが知られるようになりました^{**}。低糖質スイーツであればカロリーとは関係なく血糖値やインスリンを低く保つことが報告されているのです^{***}。実はショコラユニバース 1 枚の糖質量は約 1.5g(ロカボ糖質は約 0.47-0.98g)^{****}。おいしくスイーツを食べて、美も健康も手に入れたい方に、ぜひおすすめしたいです。

^{*}1 食 20g 以上 40g 以下で 3 食+1 日に糖質 10g の嗜好品
^{**}Intern Med 2014, 53, 13-19, N Engl J Med 2008, 359, 229-241
^{***}糖尿病 2012, 55, 380-385
^{****}エネルギーをもっていない糖アルコールの重量を除外して計算した場合の数値

山田 悟 医師
1994 年慶應義塾大学医学部卒業。2007 年 5 月、北里研究所病院糖尿病センター長に就任。2013 年 11 月、一般社団法人食・楽・健康協会を設立。医学的根拠に基づく楽しくおいしい食事療法の知識・技術の向上と普及、食後高血糖は正による健康増進などを目的に企業の指導や講演などを活発に行う。日本糖尿病学会学術評議員、慶應義塾大学医学部非常勤講師なども務める。



Terrine de chocolat

テリーヌ ドゥ ショコラ

低温でじっくりと時間をかけて焼き上げた濃厚なカカオの香り、苦み、酸味、甘味のバランスがよく、フルーティーな風味のカカオ分 55%と、ローストナッツを思わせる香ばしい風味が特徴のカカオ分 66%の 2 種類のショコラを使用したテリーヌ。

1 本 | ¥1,951(税込)



Strawberry Choco Mint

ストロベリーチョコミント

ルショコラドゥアッシュ。ロゴ入りオリジナルミント缶に入った有機ココアパウダーを使用した苺風味のチョコミント(フレッシュミント)タブレット。

8g | ¥651(税込)



Wild Cacao Chocolat Séparateur

ワイルド カカオ ショコラ セパレーター

ボンボンショコラ専用のカットイングツールです。ボンボンショコラ専用で作られており、真上から垂直に刃を下ろす仕様なので、美しい断面にスバッとカットできます。刃を引かずに切れるので、まな板などはいらず、その場でカットできます。

刃渡り: 3.3cm / 柄長さ: 8.5cm / 重さ: 42g | ¥3,801(税込)