



Steiff Trinity

Steiff × テオブロマ × ほぼ日 / キャビア・チョコレート (トリニティ味)
ドイツのぬいぐるみメーカー「シュタイフ」とウェブサイト「ほぼ日」とテオブロマの3者のコラボレーションのチョコレート。キャビアに見立てたシリアル入りの粒状チョコレート3種(ミルク、キャラメル、イチゴ味)入りです。
● 110g 1,800円 (税込 1,944円)




- Thai Dark 70%**
タイランバーン 70%
タイ・ランバーン産のカカオ豆から作ったピーントゥーパー。程よい酸味とナッツのような味わいをお楽しみください。
● 50g 1,065円 (税込 1,151円)
- Philippines Dark 70%**
フィリピン ダバオ 70%
フィリピン・ダバオ産のカカオ豆から作ったピーントゥーパー。心地よい酸味をお楽しみください。2019年 ICAアジア・パシフィック大会 銀賞受賞
● 50g 1,000円 (税込 1,080円)
- Dominicana Dark 70%**
ドミニカ リバブリック 70%
ドミニカ共和国産のカカオ豆から作ったピーントゥーパー。フルーティーな香りとスパイシーな味わいを感じてください。
● 50g 1,204円 (税込 1,301円)
- Ruby & Fruits Séchés**
ルビー&フリユイ セッシュエ
第4のチョコレートと知られるルビーチョコレートにクランベリー、ビスタチオ、ローストカカオニブをトッピングしました。
● 80g 1,056円 (税込 1,141円)



- Vietnam Ben Tre 70%**
ベトナム ベンチェ 70%
[2018年 ICA世界大会 銀賞][2018年 ICAアジア・パシフィック大会 銀賞]
- Vietnam Ben Tre Milk 46%**
ベトナム ベンチェ ミルク 46%
[2018年 ICAアジア・パシフィック大会 銅賞]
メコン川流域で採れたカカオ豆で作ったピーントゥーパーチョコレート。心地よい酸味を感じてください。
● 50g 各1,204円 (税込 1,301円)
- Venezuela Chuao 70%**
ベネズエラ チュアオ 70%
[2018年 ICA世界大会 銀賞][2018年 ICAアジア・パシフィック大会 銀賞]
- Venezuela Chuao Dark Milk 60%**
ベネズエラ チュアオ ダークミルク 60%
[2018年 ICA世界大会 銅賞][2018年 ICAアジア・パシフィック大会 銀賞]
世界で最もおいしいとまで言われるベネズエラのチュアオ産カカオ。味全体のバランスをお楽しみください。
● 50g 各1,297円 (税込 1,401円)
- Peru Piura 70%**
ペルー ピウラ 70%
[2018年 ICAアジア・パシフィック大会 銀賞][2018年 AOC 銅賞]
- Peru Milk 45 White Cacao**
ペルー ミルク 45 ホワイトカカオ
[2017年 ICAアジア・パシフィック大会 金賞]
ペルー北部のピウラ産ホワイトカカオで作った芳薫り高いチョコレートです。レーズンにも似た味わいをお楽しみください。
● 50g 各1,297円 (税込 1,401円)

- Chocorange**
ショコランジュ
スペイン産のオレンジスライスコンフィをビターチョコレートでコーティング。
● 4枚入 1,408円 (税込 1,521円)
● 8枚入 2,704円 (税込 2,921円)
- Dragées Chocolat**
チョコレートドラジェ
パステルカラーのチョコレートドラジェとシルバードラジェを箱詰めしました。
● 1,204円 (税込 1,301円)
- Théo Jute Bag**
テオジュートバック
カカオ豆を入れる麻袋と同じ麻生地を使ってバッグを作りました。
● 1,500円 (税込 1,650円)

THÉOBROMA

MUSÉE DU CHOCOLAT
TOKYO

ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ
東京都渋谷区富ヶ谷1-14-9 グリーンコアL渋谷1F
Tel: 03-5790-2181
営業時間 10:00~20:00 年中無休(年末年始を除く)
www.theobroma.co.jp

店名はチョコレートの原料であるカカオの木の学名「テオブロマ・カカオ」に由来。ギリシャ語で「神様の食べもの」という意味を持ちます。チョコレート専門店として1999年にオープン。最高のチョコレートをつくり続ける「チョコレートのミュージアム(博物館)」をめざす土屋シェフの情熱が込められています。



シェフ 土屋 公二

パティシエの修行のために渡ったフランスで働くことになったチョコレートショップ。そこで味わったチョコレートがきっかけで、ショコラティエを志す。6年間、フランスの有名レストランやパティスリーで研鑽を重ねた後、帰国。パリのショコラトリーの日本店でシェフを務めながら時を待ち、1999年、東京・富ヶ谷にチョコレート専門店「テオブロマ」をオープン。現在、都内に4店舗を展開。2016年には熊本にプロデュース店「ショコラトリー アソフォレ」がオープン。日本にチョコレート文化と、ショコラティエという職業を広めた立役者の一人。国内外のコンクールにおいて受賞歴多数。

January 2020

20th Anniversary



THÉOBROMA

MUSÉE DU CHOCOLAT
TOKYO



2020 Nouveau
20th Anniversary

20th Anniversary

2019年10月末から11月初めにかけて世界一のチョコレートの祭典サロン・デュ・ショコラ パリが行われました。フランスのチョコレート愛好家(クラブ・デ・クロール・ドゥ・ショコラ略してCCC)が出会った最高のチョコレート店「ベスト・オブ・ベスト アワード」の発表が期間中に会場内でありました。世界のショコラティエベスト100のチョコレート店を選出した中にテオブロマは選ばれました。長年の功績に対して受賞させていただき、この上なく名譽なことだと思っています。



© Thomas Raffoux



ICA(インターナショナル・チョコレート・アワード)アジア・パシフィック大会において8作品が受賞し、グアテマラで行われた世界大会の表彰式でも「ガナッシュ ナチュラル」が銅賞を受賞しました。世界で最も参加者が多く難易度の高いコンクールの受賞は嬉しいことです。また、AOC(アカデミー・オブ・チョコレート)では11作品で受賞しました。

本年はテオブロマをオープンしてからの20年間に、海外のチョコレートコンクールで受賞したチョコレートを詰め合わせた特別なひと箱をご用意いたしました。

1 ジャパニーズウイスキー
21年の香りが口いっぱいに広がります。
2019年 AOC 銀賞受賞, ICAアジア・パシフィック大会 銀賞受賞

2 八丁味噌
1600年代から続く八丁味噌を生薬とキャラメルでアレンジしました。
2018年 CCC 金賞受賞
2019年 AOC 銀賞受賞

3 紫蘇わさび
紫蘇とわさびを調じたまさに日本の味です。
2015年 CCC 金賞受賞
2017年 ICA世界大会 銀賞受賞

4 アグレアール
フランボワーズのガナッシュとヒスタチオのプラリネ。
2018年 CCC 金賞受賞
2019年 AOC 銀賞受賞
2019年 ICAアジア・パシフィック大会 銀賞受賞

5 九条葱
焼いた九条葱が口いっぱいに広がります。
2016年 CCC 金賞受賞

6 生チョコトリュフ
キャラメル味のミルクチョコレートをビターでコーティングしました。
2018年 AOC 銀賞受賞

20th Anniversary 2020 Nouveau

20th アニバーサリー
20年間にCCC, ICA, AOCなどの海外のチョコレートコンクールで受賞した商品の詰め合わせ。

● 6個入 2,400円 (税込 2,592円)



Nama-Choco Truffles

生チョコトリュフ
口溶けなめらかなキャラメル風味の生チョコトリュフをビターチョコレートでコーティングしました。
2018年 AOC(アカデミー・オブ・チョコレート)で銀賞をいただきました。

● 3個入 926円 (税込 1,001円)
● 6個入 1,723円 (税込 1,861円)
● 9個入 2,482円 (税込 2,681円)



Crèmeux Chocolat au Champagne

クレム ショコラ オシャンパーニュ
ドン・ペリニオンをふんだんに使い、フランボワーズの風味で仕上げたテオブロマ自慢の生チョコトリュフ。
食べ応え満ち、口いっぱいに幸福が広がります。

● 3,704円 (税込 4,001円) [オリジナル陶器入り/特製スプーンつき]



Truffe Yuzu

トリュフ ユズ
2018年 AOC 銀賞, ICA 世界大会で銅賞と、二つのコンテストで受賞した世界が認めた味覚です。口に含むとスッパリとした柚子の香り。ビターチョコレートと柚子の香りのコラボレーションをお楽しみください。
● 6個入 2,000円 (税込 2,160円)



Okushibu Chocolate Hachi

奥渋チョコレート ハチ
ビターチョコレートクッキーにビターチョコレートをコーティング。渋谷の大人のためのほろ苦いチョコレートクッキーです。

● 2枚入 454円 (税込 491円)
● 4枚入 908円 (税込 981円)
● 9枚入 2,000円 (税込 2,160円)



Amandes Chocolat

アマンドショコラ
スペイン産マルコナアーモンドをキャラメリゼし、ビターチョコレートでコーティング。
● 70g 1,306円 (税込 1,411円)



Orangettes

オレンジゼット
スペイン産のオレンジピールをビターチョコレートでコーティング。
● 50g 1,306円 (税込 1,411円)



Jaris

ジャリ
本物の小石みちいなチョコレート。テオブロマの人気商品。
● 80g 1,306円 (税込 1,411円)



Cacao Nibs

カカオニブ
ローストしたコロンビア産カカオ豆を細かく砕き、ビターチョコレートでコーティング。
● 70g 1,306円 (税込 1,411円)

choco la vie 2020 Nouveau

「失恋ショコラティエ」ウィンターコレクション
水城せとな/小寺鏡花ラウ・コミックス
漫画「失恋ショコラティエ」に出てくるチョコレートを再現したチョコレートBOXの第2弾。

● 6個入 3,250円 (税込 3,510円) 数量限定
※限定数に達した時点で販売終了となります。

1 ダブルエスプレッソと栗のガナッシュ
ダブルエスプレッソのガナッシュとイタリア産マロンを使ったミルクガナッシュです。

2 クルミのプラリネ
アーモンドとアーモンドのプラリネにクルミを加えました。

3 アールグレイ
口に含むとアールグレイの華やかな香りが広がる、口溶けなめらかなガナッシュです。

4 オレンジピールとジンジャー入りのロシェ
オレンジピールとジンジャーをプラリネに加え、ロシェ仕立てに仕上げました。

5 リングのコンフィとシナモン風味ガナッシュ
シナモンのガナッシュにリングのコンフィを加え、ミルクチョコレートでコーティング。

6 ラムレーズン
じっくり煮込んだラムレーズンを刻んで、ラム酒のガナッシュに追加しました。



Pot de chocolat

ショコラ ポット
ベカンナッツにミルクチョコレートをかけ、ココアパウダーで仕上げました。

● 120g 3,408円 (税込 3,681円) [オリジナル陶器入り]



Truffles

トリュフ
開店当初から販売しているカカオの香り豊かなトリュフの詰め合わせ。ココヤックとバナナの2種類。

● 2個入 713円 (税込 771円)
● 4個入 1,315円 (税込 1,421円)
● 10個入 3,084円 (税込 3,331円)



Les Petites Tablettes de Chocolat

レプチタブレット
可愛い動物のパッケージに彩られ6種類のミニサイズの板チョコレート。(41%ミルクチョコレート、73%ビターチョコレート、コーヒードロップ入りミルクチョコレート、オレンジピール入りビターチョコレート、抹茶入りチョコレート、イチゴ入りチョコレート)

● 6枚入 2,825円 (税込 3,051円)