

【NEWS RELEASE】

「ショコラブティック レクラ」新フレーバーのジェラート4種が登場！  
世界一の称号をもつパティシエとコラボレートした「プラネット グラッセ」  
太陽系8惑星のジェラートが勢揃い

[販売開始]1月23日(金)～

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 うへだ ふみかず 植田 文一)は、1月23日(金)より「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション」1階のチョコレート専門店「ショコラブティック レクラ」およびオンラインショップで、惑星ジェラート「プラネット グラッセ」の新フレーバー4種を販売します。



「プラネット グラッセ」イメージ 「プラネット グラッセ」パッケージ イメージ

「輝き」をコンセプトに、芸術性あふれるショコラを生み出してきた「ショコラブティック レクラ」。最もアイコン的な商品である「惑星ショコラ」は、太陽系の惑星をモチーフにしたボンボンショコラとして、多くのお客様に愛されてきました。昨年1月、その「惑星ショコラ」の味をイメージし、芸術性とコンセプトはそのままに季節を問わず楽しめる新商品として、惑星ジェラート「プラネット グラッセ」4種が誕生。この度、「地球・火星・木星・土星」に加え、「水星・金星・天王星・海王星」の新フレーバー4種が登場し、太陽系の惑星をイメージした全8種が勢揃いしました。

惑星ジェラート「プラネット グラッセ」は、シェフショコラティエ 岡井 基浩が、イタリア政府公認の洋菓子世界大会「The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate(FIPGC)」で世界一を獲得した「YAYOI TOKYO」スター・パティシエ 大塚 陽介氏のジェラートの味わいに惚れ込こんだことからコラボレーションが実現し、共同開発されました。惑星を思わせる美しいビジュアルを徹底的に追求し、厳選した素材の豊かな味わいで、まるで宇宙を旅するような食体験をお届けします。

惑星ジェラート「プラネット グラッセ」の詳細は次の通りです。

◇惑星ジェラート「プラネット グラッセ」詳細

<https://www.rihga.co.jp/osaka/leclat/products/planetglace/>

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」内「ショコラブティック レクラ」 <https://www.rihga.co.jp/osaka/leclat/>

TEL.06-6448-2412(直通) 【営業時間】 10:00～19:00

リーガロイヤルホテル オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

\*\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 かわはら ともみ 川原 知巳

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

## ■惑星ジェラート「プラネット グラッセ」概要

### ◇単品

【販売開始日】1月23日(金)～

【販売料金】699円(税込含む)

【販売場所】リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 1階  
「グルメブティック メリッサ」内「ショコラブティック レクラ」



### ①水星:ココナッツマンゴー <新商品>

コクのある甘みと、とろけるようなくちどけのマンゴージェラートと、クリーミーでリゾート感溢れるココナッツジェラートの組み合わせ。芳醇な果実の風味と、なめらかなココナッツミルクのバランスが絶妙な、エキゾチックで明るいコンビネーション。

### ②金星:レモン <新商品>

さっぱりとした酸味と清涼感が特徴の瀬戸内レモンを使用したジェラートと、ほのかな苦みがアクセントとなるグレープフルーツジェラートをミックス。すっきりとした甘さと爽快感に満ちた、エレガントでビビッドな柑橘系のマリアーージュ。

### ③地球:ピスタチオ

香り豊かなイタリア産、深い味わいのスペイン産、豊かなコクのあるイラン産、3種のピスタチオをバランス良く配合したジェラート。爽やかなブルーキュラソーと、ホワイトチョコレートをアクセントに、見た目も鮮やかなジェラート。

### ④火星:ヘーゼルナッツ&オレンジ

丁寧にキャラメリゼした香りの良いヘーゼルナッツとブラッドオレンジで深みを出したオレンジのジェラートをミックス。爽やかな味わいに、香ばしいナッツの風味の余韻が残る絶妙な組み合わせ。

### ⑤木星:バニラ&ブランデー ※お酒の使用あり

ミルクチョコベースに天然のバニラビーンズで香り付けしたバニラと、スイートチョコベースにブランデーを加えたウッディなジェラートのコンビネーション。

### ⑥土星:ラムレーズン ※お酒の使用あり

ラム酒にじっくり漬け込んだレーズンを練り合わせたジェラートとベルギー製のチョコレートを使用したジェラートの組み合わせ。香り豊かなコクのマリアーージュ。

### ⑦天王星:ミルクティー <新商品>

世界三大銘茶の一つに数えられる、芳醇な香りのウバ茶を使用したジェラートと、生クリームを加えた濃厚な味わいのミルクジェラートのハーモニー。ミルクの優しい甘みの中に、紅茶の華やかな香りが広がる、気品溢れる味わいのブレンド。

### ⑧海王星:カプチーノ <新商品>

深煎りの豆を丁寧に抽出したイタリアンローストのコーヒージェラートと、エキゾチックな香りのシナモンジェラートをミックス。苦み、甘み、そしてスパイスの香りが絶妙に調和した、力強くも繊細なフレーバー。

### ◇8個セット

(水星・金星・地球・火星・木星・土星・天王星・海王星 各1個)

【販売開始日】1月23日(金)～

【販売料金】6,912円(税金・送料を含む)

【販売場所】リーガロイヤルホテル オンラインショップ

<https://www.melissa-ec.jp/>



8個セット

※料金は税金を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

### シェフショコラティエ おかい もとひろ 岡井 基浩

1990年入社。製菓課配属後、パティスリー、ショコラ、アイスクリームなど全ての製菓セクションに携わる。「ショコラブティック レクラ」専属のショコラティエとして、細部や質感にいたるまで“リアルさ”を追求したハンドメイドのチョコレート作品など、目でも楽しめる遊び心あふれるチョコレートを得意とする。



### おおつか ようすけ YAYOI TOKYO 大塚 陽介

YAYOI TOKYO シェフパティシエ。FIPGC ミラノ世界大会優勝など受賞歴多数。著名パティシエのもとでキャリアをスタートし、商業施設や高級旅館の立ち上げに参加。その後、独立して「YAYOI TOKYO」をオープン。ラグジュアリーブランドやイベントのレシピ開発を行うなど活動は多岐にわたる。



### ■ リーガロイヤルホテル オンラインショップ 概要

URL: <https://www.melissa-ec.jp/>

取扱内容: 総菜、スイーツ、スモーク製品、調味料、ワイン、ホテルグッズ 等 約 200 種

決済方法: クレジットカード決済、銀行振込、コンビニ決済(前払い)、Amazon Pay