

【NEWS RELEASE】

ショコラブティック レクラ 店舗再オープンのご案内

味やフォルムを再構築した新作ボンボンショコラ 16種が登場

2022年9月22日(木) 再オープン

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ ともこ} 中川 智子)のチョコレート専門店「ショコラブティック レクラ」は、コロナ禍の期間長らく臨時休店し、ホテル内のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」にて一部商
品を販売していましたが、ボンボンショコラの味やフォルムを再構築し16種にリニューアル、新商品のレクラ
トリュフも登場して、2022年9月22日(木)に店舗を再オープンします。

今回販売するボンボンショコラは、手作りならではのなめらかな食感、チョコレートのシェルを薄く仕上げた口どけの良さなどの魅力はそのままに、多様な素材を使った口どけを追及した最適な形状に仕上げました。

「レクラ No.1」は、ケーキのオペラをイメージして作られ、ブランデーがほのかに香るスイートチョコレートの深い味わいにコーヒーの風味が魅力の3層仕立てのショコラです。また、半球状のチョコレートの中に、ほろ苦いキャラメルを閉じ込めた「とろキャラ」は、りんごのブランデー“カルヴァドス”を使用した「とろキャラ



ショコラブティック レクラ「ボンボンショコラ」イメージ

(アップルシナモン)」と、スイートチョコレートのビターな味わいが楽しめる「とろキャラ(プレーン)」の2種をご用意。多彩な味わいで全16種から、お好みの組み合わせでお選びいただけます。

そのほかの新商品として、ご自分用にお気軽に楽しんでいただける2種のレクラトリュフ(プレーン・ベリー)も登場します。さらに、お客様がお楽しみいただけるプレゼントキャンペーンも企画しております。

概要は次の通りです。

<お客様のお問い合わせ先>

「ショコラブティック レクラ」TEL.06-6448-1308(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/leclat/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 ^{ふじもと えり} 藤本 絵理、^{にしぎか みき} 西坂 未来、^{つしる しゅうへい} 津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

■新作ボンボンショコラ 商品概要

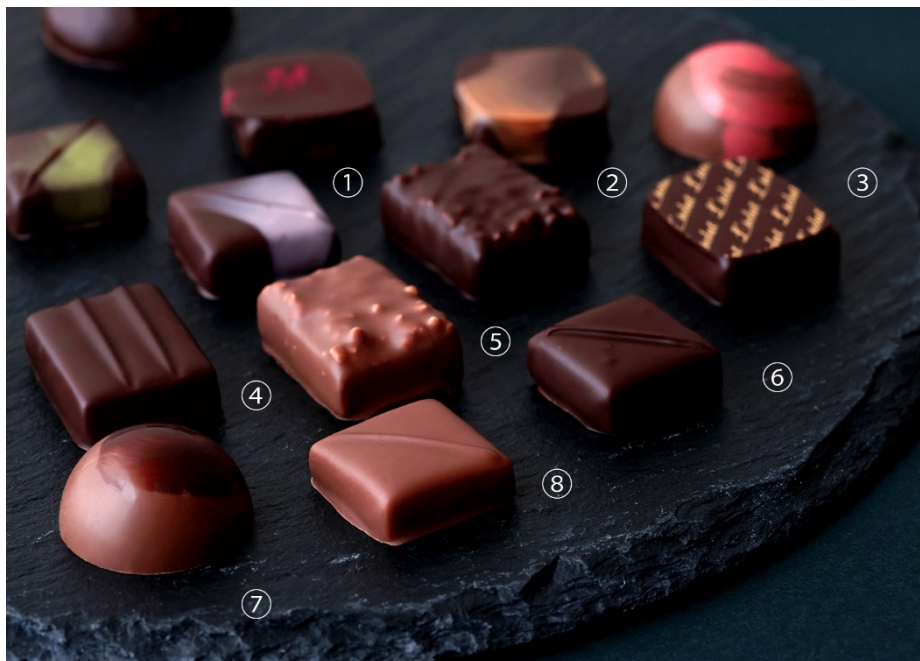
【販売開始】 2022年9月22日(木)

【店舗】 「ショコラブティック レクラ」(1階)

【時間】 11:00~18:30

【定休日】 月・火曜日

【内容】



① ミルティーユ 280円

甘酸っぱいブルーベリーのパート・ドゥ・フリュイ(ゼリー)と、ほのかにタイムが香るブルーベリーガナッシュの2層。

② ヘーゼルナッツ(ノワール) 324円

ヘーゼルナッツのジャンドゥジャとスイートチョコレートのプレーンガナッシュの2層。

アーモンドのキャラメリゼを散りばめたスイートチョコレートをコーティング。

③ レクラ No.5 324円

オレンジがほのかに香る、酸味の調和がとれたスイートチョコレートのムース風ショコラ。

④ いちじく&ポートワイン 324円

いちじくのキャラメル風味ガナッシュとポートワインのガナッシュの2層。

⑤ ヘーゼルナッツ(ミルク) 324円

ヘーゼルナッツのジャンドゥジャとスイートチョコレートのプレーンガナッシュの2層。

アーモンドのキャラメリゼを散りばめたミルクチョコレートをコーティング。

⑥ M・O ショコラ 280円

カカオの深い風味にほのかな酸味の余韻。レクラオリジナルブレンドのスイートチョコレートで作られたシンプルなガナッシュ。

⑦ とろキャラ(プレーン) 300円

スイートチョコレートのビターなガナッシュとほろ苦いキャラメルを閉じ込めたショコラ。

⑧ レクラ No.3 280円

オレンジがほのかに香る、ミルクチョコレートのふんわりムース風のショコラ。

ほか16種。

※そのほかの商品についてはホームページをご参照ください。※商品にはアルコール成分を含みます。

■キャンペーン概要

- (1) 店舗再オープンを記念して、2022年9月22日(木)～9月25日(日)の間、各日先着20名様にレクラトリュフ(プレーン)を1個プレゼントします。
- (2) お客様によりレクラのチョコレートを楽しんでもらいたいという思いから、“シェフショコラティエに作ってもらいたい造形チョコレート”のアイデアを皆様から募集し、選ばれたテーマの造形チョコレートを数量限定で2023年バレンタイン時期に商品化させていただきます。テーマに選ばれたお客様には、造形チョコレートをプレゼントします。

この機会にぜひご応募ください。

※キャンペーン詳細についてはホームページをご参照ください。

※販売数量については、手作業の為、台数を絞って販売予定です。

◇シェフショコラティエ 岡井 基浩

2007年5月のショクラブティック誕生を機に専属のショコラティエに就任。

細部や質感にいたるまで“リアルさ”を追求した職人気質な創造性に基づくユーモアあふれる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のあるチョコレートを得意とする。



◇シェフショコラティエ 岡井 基浩が制作した造形チョコレートの数々



(左)クリスマスショクラ グラン・ルー (中)F1カー (右)ミニレックス

※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。