

【NEWS RELEASE】

「ショコラブティック レクラ」で人気の「惑星ショコラ」がジェラートに！
世界一を獲得したパティシエとコラボレートした
「プラネット グラッセ」4種が新登場
 [販売開始]1月20日(月)～

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)が運営するリーガロイヤルホテル(大阪)の「ショコラブティック レクラ」は、惑星ジェラート「プラネット グラッセ」4種を、店頭およびオンラインショップで1月20日(月)より販売します。



惑星ジェラート「プラネット グラッセ」イメージ 盛り付けイメージ

「輝き」をコンセプトにさまざまな商品を生み出してきた「ショコラブティック レクラ」。このたび、最もアイコンックな商品である「惑星ショコラ」の味を夏の暑い時期はもちろん、寒い時期でも楽しめる新たな商品として、“惑星ジェラート”「プラネット グラッセ」4種を販売します。

コンセプトはそのままに、芸術性溢れるボンボンショコラのイメージを表現するため、シェフショコラティエ ^{おかい もよひろ} 岡井 基浩は、イタリア政府が公認する洋菓子世界大会のひとつ「The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate(FIPGC)」で世界一を受賞した「YAYOI TOKYO」のスター・パティシエ ^{おおつか よう} 大塚 陽介氏とコラボレーション。岡井が大塚氏の作り出すジェラートの味の表現に惚れ込み、惑星ジェラートの共同開発を進め、厳選された素材の風味や豊かなコク、そして見た目の美しさも追及した「地球・火星・木星・土星の太陽系4惑星」のジェラートが完成しました。

さらに現在、「水星・金星・天王星・海王星」も開発を進めており、今後太陽系全8種のフレーバーが勢ぞろいする予定です。

「ショコラブティック レクラ」は2007年の誕生以来、「輝き」をコンセプトに、専属のショコラティエが手掛けるハンドメイドのショコラを中心に、「惑星ショコラ」などアイコンックな商品やチョコレートを贅沢に使用したさまざまな商品をお届けしてきました。

惑星ジェラート「プラネット グラッセ」の詳細は次頁の通りです。

< 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」

TEL.06-6448-2412(直通)【営業時間】10:00～19:00

公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka/leclat/>

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、^{ふじもと えり} 藤本 絵理

〒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

【販売開始日】1月20日(月)～

【販売料金】単品 648円(税込)

【販売場所】1階「ショコラブティック レクラ」

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。



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の組み合わせ。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。



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で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。



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ジュ。



■8個セット(地球・火星・木星・土星 各2個)

【予約販売開始日】1月20日(月)～

※お届け日は2月1日(土)～

【販売料金】6,696円(税込・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

※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。



8個セット(地球・火星・木星・土星 各2個)

<ご参考>

おかい もとひろ
シェフショコラティエ 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