

1回の購入につき  
マイルシールを1枚  
購入店舗でゲット!



マイルシール8枚ためて応募しよう!

先着  
300名様に

世界8カ国チョコレートタブレット  
「食べ比べセット」プレゼント!!

期間中、シュークリームを  
8回ご購入いただいた方全員に  
景品を必ずプレゼントいたします。  
イベント開催店舗にて合計8枚のシールを集め  
下記の応募ハガキにてご応募ください。



※上限数に到達した場合は、  
タンザニア、ガーナ、ペルーの3ヶ国  
各200gのセットに変更となります。



応募締切 2022年11月25日(金)まで [当日消印有効]

シュークリームで巡る  
世界一周のチョコ旅

# Chocolate Choux Journey

チョコレートシュージャーニー  
presented by richitabeshouji.co

世界8ヶ国のカカオを巡る世界一周の  
チョコ旅に出発しましょう!  
各国のカカオから作られるチョコレートを使用したシュークリームが、  
イベント期間中に参加店舗にて週替わりでご提供されます。  
毎週違う味のシュークリームを試して  
世界一周できる8週間、ぜひお見逃しなく!

【イベント期間】  
9/19(月) → 11/13(日)

神戸と東京  
同時開催!!

KOBE  
ORIGINE KOBE

参加店舗

- パティスリー アグリコール 奥田 義勝 シェフ  
〈霞ヶ丘店〉
- パティスリー エトネ 多田 征二 シェフ
- ラヴニュー 平井 茂雄 シェフ
- パティスリー モンブリュ 林 周平 シェフ
- マビッシュ 村田 博 シェフ
- パティスリー アキト 田中 哲人 シェフ
- ラトリエドゥ マッサ 上田 真嗣 シェフ
- コンパルティール ヴァーロール 大西 達也 シェフ

TOKYO

- アンヴデット 森 大祐 シェフ  
〈渋谷スクランブルスクエア店〉
- パティスリー メゾンドゥース 伊藤 文明 シェフ
- コンフェクト コンセプト 遠藤 淳史 シェフ
- パティスリー ラヴィアンレーヴ 北西 大輔 シェフ
- パティスリー ASAKO IWAYANAGI 岩柳 麻子 シェフ
- パティスリー アキト 田中 哲人 シェフ
- 川崎日航ホテル ペストリーショップ 馬場園 安秀 シェフ
- パティスリー アグリコール 奥田 義勝 シェフ  
〈垂水駅前店〉
- パティスリー モンブリュ 林 周平 シェフ
- パティスリー アキト 田中 哲人 シェフ
- コンパルティール ヴァーロール 大西 達也 シェフ

参加店舗のMAPはこちら



郵便はがき

1500002

東京都渋谷区渋谷1-20-27  
日仏商事株式会社  
チョコレートシュージャーニー  
キャンペーン係

お手数ですが  
所定の料金の  
切手を必ず  
お貼りください

応募締切 2022年11月25日(金)まで ※当日消印有効

各店舗にてチョコレートシュークリームをご購入の方に1回のご購入ごとに応募シールを1枚お渡しいたします。応募はがき裏面に8枚全てのシールを貼り付け、必要事項をご記入の上送付ください。また、ご応募時の注意事項は必ずお読みください。応募はがき裏面に記載の注意事項は必ずお読みください。記入もれは無効となります。記入は必ずお読みください。記入は必ずお読みください。

フリガナ	姓	名	都 道 府 県	市 区 市 町 村	アパート、マンション名	性別	年齢	職
お名前	〒	〒	〒	〒	〒	1.男 2.女 3.その他		
ご住所	〒							
電話番号	〒							
性別	1.男 2.女 3.その他							
ご購入店	ANAGI デパート <input type="checkbox"/> 〈渋谷スクランブルスクエア店〉 <input type="checkbox"/> 〈清瀬白河店〉 <input type="checkbox"/> PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI <input type="checkbox"/> パティスリー モンブリュ <input type="checkbox"/> コンフェクト コンセプト <input type="checkbox"/> パティスリー ラヴィアンレーヴ <input type="checkbox"/> 川崎日航ホテルペストリーショップ TOKYO <input type="checkbox"/> パティスリー アグリコール <input type="checkbox"/> 〈霞ヶ丘店〉 <input type="checkbox"/> 〈垂水駅前店〉 <input type="checkbox"/> ラヴニュー <input type="checkbox"/> パティスリー モンブリュ <input type="checkbox"/> マビッシュ <input type="checkbox"/> パティスリー アキト <input type="checkbox"/> ラトリエドゥ マッサ <input type="checkbox"/> コンパルティールヴァーロール <input type="checkbox"/> パティスリー エトネ KOBE							

個人情報の取り扱いについて 記載いただいた個人情報は、プレゼントの発送以外には使用しません。取得した個人情報は漏洩などが発生しないよう安全対策を施し管理いたします。

# 【シュークリームで巡る】世界一周のチョコ旅

今回のイベントのシュークリームには、フランスのカカオバリー®ブランドのチョコレートが使用されています。



[ カカオバリー® について ]

世界最大のチョコレートメーカーであるバリー・カレボールグループの中核を担うフランスのプレミアムチョコレートブランドで、世界中のトップシェフに愛用されています。カカオバリー®は、175年以上にわたるカカオ豆への情熱と確かな専門知識をもって、カカオ農家から世界各地のシェフたちへ、繊細なアロマが特徴の高品質なフレンチチョコレートを届けています。



アフリカ大陸から南太平洋を経て南米へと繋がる赤道直下のカカオベルト。それぞれの産地特有の魅力が詰まったチョコレートの旅をこの機会にお楽しみください。



- 1 **タンザニア 75%** DARK を使用  
洋ナシや柑橘類の果実味を感じます。酸味、苦味のバランスがよく力強いカカオ風味が特徴です。
- 2 **マディロフォロ 65%** DARK を使用  
甘草やスパイス、お花のような香りを感じます。苦味は控えめで食べやすく繊細な味わいです。
- 3 **パプアジ 35%** MILK を使用  
とてもクリーミーなミルクチョコレートで、ヘーゼルナッツの風味とキャラメルの風味を感じることができます。
- 4 **メキシック 66%** DARK を使用  
心地よいカカオの酸味の中に、甘草や木の皮の香り、スパイスの風味を感じる野性味あふれるチョコレートです。
- 5 **サンドマン 70%** DARK を使用  
赤ワインやオリーブの香りの中に、マンゴなどのエキゾチックフルーツの風味を感じます。
- 6 **ベネズエラ 76%** DARK を使用  
力強いカカオの風味と、オリーブや木の皮の香りが完璧なバランスで組み合わさっています。
- 7 **アルトエルソル 75%** DARK を使用  
酸味があるカカオの風味と、フランボワーズやバナナの果実味が口いっぱい広がります。
- 8 **ガーナ 40%** MILK を使用  
キャラメルやはちみつ、クッキーのような香りがするカカオ分が高めのミルクチョコレートです。

## チョコ週カレンダー ● Chocolate Choux Calendar ●

チョコレート産地は毎週月曜日に変わります

1 <b>START</b> タンザニア 9/19月 → 25日	2 マダガスカル 9/26月 → 10.2日
3 パプアニューギニア 10/3月 → 9日	4 メキシコ 10/10月 → 16日
5 ドミニカ共和国 10/17月 → 23日	6 ベネズエラ 10/24月 → 30日
7 ペルー 10/31月 → 11.6日	8 <b>GOAL</b> ガーナ 11/7月 → 13日

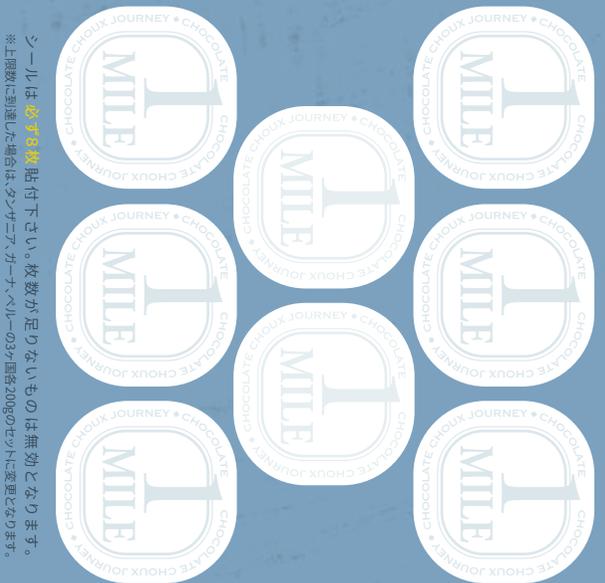
1回の購入でマイルシールが1枚もらえます!

マイルシールが8枚たまったら左のハガキから応募しよう!



先着500名様  
世界8カ国チョコレートギフト  
「食べ比べセット」プレゼント!!

マイルシールを8枚ためて応募しよう!  
※100名入りのチョコ箱ももらえます。同日同店舗での購入は不可となります。



シールはチョコ箱裏に貼付下さい。枚数が足りないものは無効となります。  
※上欄数に到達した場合は、タンザニア・ガーナ・ペルーの3ヶ国各200gのセットに変更となります。

← 応募ハガキ