

阿波雪しよこら

SHŪ TAKIKURA

商品カタログ



阿波雪しよこら単品

内容量:1種

通常価格:300円(税抜)

商品特徴:甘味に和三盆糖を100%使用したチョコレート。「OMOTENASHI SELECTION」入賞作品「接待の手土産」入選作品を含め素材感をショコラに閉じ込めました。
保管方法:長期保管の場合には、冷蔵庫など冷たい場所。召し上がる際には、10分ほど常温においていただけると口当たりが柔らかくお召し上がりいただけます。
賞味期限:90日間。



阿波雪しよこら詰合せ6

内容量:6種詰合せ(焦香・黒檀七七・濃紅・龍目・藍塩・木の葉一白)

通常価格:2,100円(税抜)

商品特徴:甘味に和三盆糖を100%使用したチョコレート。「OMOTENASHI SELECTION」入賞作品「接待の手土産」入選作品を含め素材感をショコラに閉じ込めました。
保管方法:長期保管の場合には、冷蔵庫など冷たい場所。召し上がる際には、10分ほど常温においていただけると口当たりが柔らかくお召し上がりいただけます。
賞味期限:90日間。



阿波雪しよこら詰合せ10

内容量:10種詰合せ(焦香・黒檀七七・珈琲豆・濃紅・濃藍・龍目・藍塩・木の葉一白・木の葉一茶・松)

通常価格:3,300円(税抜)

商品特徴:甘味に和三盆糖を100%使用したチョコレート。「OMOTENASHI SELECTION」入賞作品「接待の手土産」入選作品を含め素材感をショコラに閉じ込めました。
保管方法:長期保管の場合には、冷蔵庫など冷たい場所。召し上がる際には、10分ほど常温においていただけると口当たりが柔らかくお召し上がりいただけます。
賞味期限:90日間。



あるぶす(カカオ)

内容量:6個入

通常価格:1,200円(税抜)

商品の特徴:小麦粉不使用の濃厚なチョコレート感を楽しむガトーショコラ。しっとり香り高いカカオの味わいに後味優しい、癒しのスイーツ。
保管方法:開封前、常温で保管可能です。
賞味期限:30日間。



やきさんぼん

内容量:6個入

通常価格:1,800円(税抜)

商品の特徴:あるぶすの2倍のカカオが入った超濃厚タイプ。小麦粉不使用の濃厚なチョコレート感を楽しむガトーショコラ。しっとり香り高いカカオの味わいに後味優しい、癒しのスイーツ。
保管方法:開封前、常温で保管可能です。
賞味期限:30日間。



チーズショコラ

内容量:100g

通常価格:2,000円(税抜)

商品の特徴:ワインと楽しんで頂くおつまみしよこら。カマンベールチーズとカカオを贅沢に合わせた甘さ控えめ。
保管方法:開封前、常温で保管可能です。
賞味期限:30日間。



和ちよこ

内容量:25個入

通常価格:2,000円(税抜)

商品の特徴:そば粉と和三盆糖でつくったお干菓子のように濃厚な宇治抹茶のショコラで包み込みました。
保管方法:開封後は、冷暗所で保管下さい。
賞味期限:60日間。



まるさんぼん

内容量:20枚入

通常価格:2,800円(税抜)

商品の特徴:「OMOTENASHI SELECTION」入賞作品「接待の手土産」入選作品の5種のチョコレートが各2箱(4枚)入。
保管方法:開封前、常温で保管可能です。
賞味期限:60日間(冷蔵)。



板ちよこ

内容量:1枚入

通常価格:1,000円(税抜)

商品の特徴:カカオ分は70%。ポリビア産のカカオ豆本来の甘味を楽しむ香り高いチョコレート。
保管方法:高温多湿を避けて冷暗所で保管。長期の場合は冷蔵庫に入れて保管頂き、召し上がる10~15分前に常温に戻してお楽しみください。
賞味期限:90日間。

阿波雪しよこら

SHŪ TAKIKURA

素材へのこだわり

～徳島県産和素材とカカオの融合～



和三盆糖

徳島県産の和三盆糖を全てに100%使用しています。非常に稀少な「竹糖」(チクトウ)が原料で、和菓子に用いられる伝統的な優しい甘味。淡く繊細な口溶けで各種素材を引き立てる良質な後味の余韻と満足感をお楽しみください。



食用藍

染料としても親しまれる藍には、食用としても親しまれていた一面もあります。その栄養価・機能性から、昔から徳島の藍は民間薬、また健康維持のために重宝されていたと言われており、特有の香りを持ち合わせています。



阿波晩茶

徳島県那賀郡町と勝浦郡上勝町の乳酸発酵茶。通常の番茶と違い、大きな葉に育った一番茶を植物性乳酸菌に嫌気発酵させる大変珍しい製法で作られるためカフェインが少なくまろやかな甘み、特有の味わいと風味を奏でる素材です。



カカオ

いつも新鮮な味わいのチョコレート作りを目指し、厳選されたカカオを使用しています。
仏・ヴァローナ社ブレンドカカオ / エクアドル産・アリバ品種カカオ / コートジボワール産カカオ / ポリビア産カカオ / 有機ココアパウダー。

プロフィール



瀧倉 修

SHŪ TAKIKURA

代表・ショコラティエ

1980年、徳島県生まれ。東京都在住。

幼少時の家族でのフランス滞在経験から、本場ヨーロッパのショコラに関心を高める。

パリ市内で約60店舗を見学後、

専門学校Ecole Chocolat卒業。

和三盆糖を使用した日本製ショコラにこだわり、

オーダメイド受注生産での販売開始。

- | | | |
|-------|------|---|
| 2009年 | 10月 | フランスのチョコレート店視察開始 |
| | 10月 | 日本のチョコレート専門店にて修行・専門学校『EcoleChocolat』卒業 |
| | 10月 | 『和三盆ショコラ』研究を基に個人事業開始 |
| 2010年 | 9月 | オーダメイドの受注販売サイトとしてホームページ開設 |
| 2012年 | 1月 | 青森県デパート『ローズパーティー中三青森店』とのコラボ期間限定商品の販売 |
| | 5月 | 徳島新聞にてショコラティエインタビュー掲載 |
| | 5月 | 日経MJ新聞『ブームの予感』に掲載 |
| | 6月 | 東京FMラジオ『J-wave I.A.M』番組内で3作品紹介 |
| 2013年 | 2月 | 徳島空港『まるしん』にて『まるさんぼん』限定商品販売 |
| | 3月 | L.A『Sweets Japanese style』(JRO日本食レストラン海外普及推進機構)より依頼を受け『日本茶と合わせる和三盆ショコラ』デモンストレーション |
| | 4月 | Cafe Belle Equipe にてプチギフトの販売開始 |
| | 9月 | 白金台の台二長寿庵にて『和チョコ』販売開始 |
| | 10月 | 『HPPPY COOKING恵比寿三越店』にてハロウィン商品の期間限定販売 |
| | 10月 | 新歌舞伎・地下1階のお土産品売り場にて期間限定商品販売 |
| | 11月 | 台湾『台北スイーツフェア』(クールジャパン後援)にて依頼を受け商品展示 |
| 2014年 | 1月 | 台湾現地発行の菓子店紹介書籍『東京/幸せになるデザート』掲載 |
| | 9月 | 『rooms 27』(A.P.HRANCE主催・代々木国立第一体育館)への出店 |
| | 11月 | 日本伝統技術を駆使したレザーブランド『ACAMAL感謝祭』(第一回)への出店 |
| | 11月 | 第一回『東京チョコレートショー』(ラ・フォーレ原宿)への出店 |
| 2015年 | 1月 | 『コロカル商店』(マガジンハウス社・HP通販)にて限定販売 |
| | 2月 | 雑誌『花saku』に掲載 |
| | 3月 | 『世界防災会議(宮城)』へのチャリティー商品販売 |
| | 4月 | 『TSUTAYA六本木店・ACAMAL展示会』・『ACAMAL特別受注会』にて限定商品販売 |
| | 5-6月 | 『池袋グリーン大通り社会実験』への出店 |
| 2016年 | 3月 | WACHOCOが『OMOTENASHI セレクション2016』受賞 |
| 2017年 | 2月 | 玉川高島屋に出店(期間限定店舗) |
| | 4月 | 銀座シックス・グランドオープンに伴い、銀座TSUTAYAとコラボ商品を限定販売開始 |
| 2018年 | 1月 | 阪急梅田本店に出店(期間限定店舗) |
| 2019年 | 1月 | 所沢・西武百貨店に出店(期間限定店舗) |
| | 6月 | 『阿波雪しよこら まるさんぼん』が株式会社ぐるなび主催『接待の手土産2019-2020』入選 |

取扱店舗

銀座 蔦屋書店 〒104-0061 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 6F TEL : 03-3575-7755 ※銀座蔦屋オリジナル限定BOXのみの販売となっております。

●催事・販売店舗に関しましては、ツイッターやFacebookにて随時更新させていただきます。