

PRESS RELEASE

<報道関係各位>

2026年2月18日
ヴァローナ ジャパン 株式会社

「ヴァローナ」×「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」
【1日20食限定】『Éclipse chocolat〜濃厚なショコラと柑橘のパルフェ〜』
コラボレーションデザートをご提供



最高品質のクーベルチュール（製菓用チョコレート）を提供し、世界中のトップシェフから認められるフランスのショコラブランド「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン 株式会社（本社：東京都千代田区、統括責任者：ヴェンセスラス・ヴェドリコフスキー）より、多彩なヴァローナ製品を使用した「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」（日本橋高島屋 S.C.本館 2F）との期間限定コラボレーションデザート「Éclipse chocolat〜濃厚なショコラと柑橘のパルフェ〜」をご紹介します。特別な季節を彩る、愛らしく贅沢なこのパルフェは、ジョエル・ロブション エグゼクティブ シェフパティシエの高橋 和久氏にご担当いただきました。「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」（日本橋高島屋 S.C.本館 2F）にて3月15日（日）まで1日20食限定でご提供いたします。ぜひ、この機会に「ヴァローナ × ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」の期間限定のパルフェをお楽しみください。

【コラボレーションデザート『Éclipse chocolat〜濃厚なショコラと柑橘のパルフェ〜』の特徴】

- ヴァローナのショコラを様々な技法で表現し、奥行きある味わいを幾層にも重ねました。
- 濃厚なモワルーショコラに、なめらかなクレームショコラやシャンティショコラ、グラスショコラを合わせました。
- 金柑のコンポートのほのかな甘酸っぱさとオレンジゼストの香りが、ショコラの深みを引き立てます。
- キャラメリゼしたヘーゼルナッツやパール・クラックンのさくさくとした食感もアクセントに。
- 仕上げにお客様の目の前で温かいオレンジ風味のソースショコラを注いで完成するショコラの魅力を尽くした逸品です。

パルフェ（Parfait）とは・・・

現代の日本で広く親しまれている「パフェ」の語源。フランス語で「完全な」「完璧な」という意味を持ち、生クリームや卵黄をベースに、混ぜて冷やし固めた軽やかでなめらかな口どけが特徴の冷たいデザート。

【使用されている多彩なヴァローナ製品】

ブラック・チョコレートを始め、ホワイト・チョコレート、パール・ショコラ、カカオニブ、カカオパウダーなど、上質なヴァローナのショコラが豊富に使われています。

● アラグアニ 72%	ベネズエラ産のシングルオリジン ブラック・チョコレート。 力強い苦味の中にレーズンやマロンの深みのある香りと、甘草のようなアロマのバランス良い風味。
● カライブ 66%	カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさ。 幅広いクリエイションに活用される、定番のブラック・チョコレート（ブレンド）
● オパリス 34%	ミルクと砂糖を絶妙なバランスで配合した、ホワイト・チョコレート。マットな白さと、カバーカを備え、他の素材を引き立てるごく控えめな甘さが特徴。
● パール・クラッカン	熟練の職人技による、美しい艶のある丸い粒状のショコラ。デコレーションや食感のアクセントに適しています。
● グリュエ・ド・カカオ	焙煎して砕いたカカオ豆。香り高くバランス良い風味。
● カカオパウダー	暖かみのある赤褐色のカカオパウダー。

【展開概要】

- 提供店舗： ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション（日本橋高島屋 S.C.内）
東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋高島屋 S.C. 本館 2F
- メニュー名： Éclipse chocolat～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～
- 価格（税込）： 単品 2,800 円 / セット 3,300 円（コーヒーまたは紅茶、ハーブティー付き）
- 展開期間： 2026 年 2 月 1 日（日）～3 月 15 日（日）
- 詳細 URL： <https://www.robuchon.jp/topics/24723.html>
- 営業時間： 10:30～19:30（L.O.19:00）
※『Éclipse chocolat～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～』の提供は 14：30 からとなります。
- ご予約・お問い合わせ： 03-5255-6933（受付時間 10:30～19:30）
- オンライン予約： <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-lecafe-nihombashi/reserve>



【ジョエル・ロブション エグゼクティブ シェフパティシエ 高橋 和久 氏】

2009 年に東京「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション ラボラトワール」のシェフパティシエに就任。2012 年より台湾・台北の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」にてシェフパティシエを務め、数多くのデセールを指揮。2019 年より現職であるエグゼクティブシェフパティシエとしてロブショングループのスイーツを牽引しています。素材の味わいを最大限に引き出すことを重んじ、芸術性と遊び心をあわせ持つデセール表現に定評があります。



【ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション】

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。

- 所在地： 東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋高島屋 S.C. 本館 2F
- 営業時間： 10:30～19:30 (L.O.19:00)
- ご予約・お問い合わせ：03-5255-6933 (受付時間 10:30～19:30)
- URL： <https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>

【VALRHONA (ヴァローナ) とは】

1922年にフランス・ローヌ地方で創業以来、カカオの味わいにこだわり続け、世界中の生産者と二人三脚でカカオ栽培を行うと共に、独創的なアイデアと技術により、最高のショコラ素材へと昇華させてきたヴァローナ。美食の世界をけん引する世界中のトップシェフなど、プロフェッショナルたちから認められています。さらに、ショコラ専門技術校「エコール・ヴァローナ」にて多彩な研修プログラムを提供すると同時に、洋菓子の世界大会“クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー”を創設し、実行委員を務めるなど、ショコラの芸術性・文化性を高める活動に取り組んでいます。

ヴァローナは、環境や社会に配慮した事業活動を行い、説明責任や透明性など厳しい基準を満たしたサステナブル（持続可能）な企業のみにも与えられる B Corporation®を取得しています。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせ E-mail info.tokyo@valrhona-selection.com

ヴァローナ ジャパン 公式ホームページ <https://www.valrhona.com/jp>

本件に関するお問い合わせ

ヴァローナ ジャパン 株式会社 マーケティング部 中村、上迫、望月
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル
E-mail: pressejapon@valrhona-selection.com