



Décadence du Chocolat デカダンス ドュ ショコラ

渋谷マークシティ店リニューアル/秋冬コレクション販売開始 ご案内

チョコレート専門店「デカダンス ドュ ショコラ」(運営:株式会社グローバルダイニング/本社所在地:東京都港区、代表執行役社長:長谷川耕造)では、10月29日(木)、東京都渋谷区・渋谷マークシティ内「デカダンス ドュ ショコラ 渋谷マークシティ」をリニューアルオープン致しました。

2004年5月の開店以来親しまれてきた、白と黒を基調としたシックかつモダンな内外観から、淡いライムグリーンにシルバーの装飾をあしらった明るい店舗空間へと大胆な変貌を遂げました。エントランス脇に設置された全長2.4Mの冷蔵ショーケースには、シェフパティシエ、ステファン・ヴューの手によるチョコレートやマカロン、アーティスティックなチョコレートのオブジェが色彩鮮やかにディスプレイされ道行く人の視線を集めます。店内は、当コンセプトのメイン商品である約25種類のボンボンショコラを始め、焼き菓子やギフトセット、4~5種類のホールケーキを含む約80品目に及ぶ商品群を常時取り揃えたショコラトリー(チョコレート専門店)となっております。

また、本リニューアルに合わせ、各商品カテゴリに2009-2010年コレクションとして、新商品及び季節限定商品をラインアップ・販売致します。今秋冬商戦は、「プレミアム-ネイチャー」をテーマに、チョコレートの原材料・産地にフォーカスした商品が登場します。世界中から選りすぐったカカオ豆をその産地ごとに9個のチョコレートに仕上げ、風味や香りの違いをお楽しみいただける「アラウンド・ザ・ワールド」(¥2,250)や、ステファン・ヴューの新たなるスペシャリテとして満を持して発売する他に類を見ない立方体のホールケーキ「ル・キューブ」(¥4,500)など、素材感と創造性を訴求する商品を多数ご用意しました。

また、定番商品として好評を得ている商品につきましても、レシピの見直しによる品質の向上や新フレーバーの追加を行い、商品展開の拡充を図ります。

※一部新商品の詳細は下記をご参照下さい。

【商品概要】

アラウンド・ザ・ワールド Around the World	産地・カカオ成分のそれぞれ異なる9つのチョコレートを一つのボックスに集めたテイastingセット。	¥2,250(税込)
パウンド マロン Pound Marron	フランス産マロンペーストとシロップ煮した大粒の栗をふだんに使用した濃厚なパウンドケーキ(季節限定)	¥740(税込)
ル・キューブ LE CUBE ³	立方体のチョコレートの中に、何層ものクリームとスポンジ生地を重ね合わせたソリッドなプレミアムケーキ。(個数限定)	¥4,500(税込)
マカロン各種	使用するアーモンドの挽き方、配合から見直しを加え、新たな商品を追加。(順次展開)	各¥210(税込)

アラウンド・ザ・ワールド (Around the World)



パウンド マロン (Pound Marron)



ル・キューブ (LE CUBE³)



マカロン各種



【店舗概要】

デカダンス ドュ ショコラ 渋谷マークシティ

住 所 : 〒150-0035 渋谷区道玄坂 1-12-3 渋谷マークシティ イーストモール 3F

電話番号 : 03-5457-2260

営業時間 : 10:00~22:00

定休日 : 無し

ウェブサイト:<http://www.decadence.jp/>

<この件に関するお問い合わせ先>

株グローバルダイニング

広報担当 山口恵子

〒106-0054 港区南青山 7 1 5 コラム南青山 8F

Tel: 03-3407-0561 (内線 26) Fax: 03-3407-0779

E-mail: press@global-dining.com