



ボルドーのアルティザン・ショコラティエ

アスナ

2025年2月 伊勢丹新宿店

「サロン・デュ・ショコラ2025」にて販売開始

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）はフランス・ボルドーに工房を構えるアルティザン・ショコラティエ「Hasnaâ（アスナ）」のショコラとショコラ製品の取り扱いを開始いたします。

2月1日（土）～14日（金）伊勢丹新宿店にて開催される「サロン・デュ・ショコラ2025 part3」にてお披露目となります。フランス国内外でも注目を浴びている女性ショコラティエ「アスナ」が放つ特別な輝きに溢れるショコラにご期待ください。

◆ボルドーのショコラティエ「アスナ」

「アスナ」は2014年、フランス・ボルドーを拠点とするアルティザン・ショコラティエ、アスナ・フェレラが夫、ヴァンサン・フェレラとともに設立したブランドです。

製品の品質はもちろんのこと、社会的責任や環境へ配慮した原材料の調達、本格派アルティザンとしての技術、そして国内外での数々の輝かしい受賞歴により、わずか9年で世界的に認知されることに成功。2016年にはクラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ（C.C.C）から「2016年のショコラティエール」に選出されました。



◆ボルドーワインをショコラに表現

ブランドの神髄を体現する商品はボルドーワインを使用したガナッシュです。ボルドーで生まれ育ったアスナは地元の素材を用いてオリジナルのショコラを生み出したいと2015年に開発をスタート。試行錯誤を重ね、ついに2019年ボルドーのテロワールを閉じ込めたような香り高いワインガナッシュを完成させました。

2020年には特許を取得。この画期的なショコラはチョコレート界でも権威あるアカデミー・アワードをはじめ、数々の賞に輝いています。

◆カカオへのこだわり

エシカルな栽培方法を採用する農園、そして単一農園にて小規模ロットで育てられたカカオ豆を厳選しています。人と自然と環境を尊重する供給先からのみ仕入れを行い、豆の焙煎から自ら行う「ビントゥパー」で製造しています。

◆社会的責任・環境への配慮

アスナでは、カカオ豆の生産農家と倫理的で公正な取引を行うサプライヤと協業し、カカオ豆の収穫時にはグローバルな標準価格を大幅に上回る価格を支払っています。子供たちの学校教育や女性の職業支援、そして生産者の適正な生活水準を維持することにつながる、重要なコミットと考えています。

パッケージは環境へ配慮した素材を採用。タブレットショコラを包む透明の袋は100%天然素材のセルロースで、包装紙は天然クラフト紙、ステッカーとカードには天然PEFC紙※を使用しています。※日本語の裏面表示ラベルを除く



【販売店舗】

伊勢丹新宿店「サロン・デュ・ショコラ」
2025年2月1日（土）～2月14日（金）

◆商品ラインナップ



◆ワインガナッシュ ボルドー

日本初登場。一流シャトーと提携し、グランクリュ格付けボルドーワインの澱を使ったガナッシュが誕生しました。ワインの香り豊かなガナッシュは、ワインとショコラの異なるテロワールが紡ぐ特別な逸品です。ボルドーを流れるジロンド川の右岸、左岸シリーズが展開されています。

【右岸シリーズ】

4個入 ¥2,679（税込）／9個入 ¥4,947（税込）／12個入 ¥6,264（税込）

【左岸シリーズ】

4個入 ¥2,679（税込）／9個入 ¥4,947（税込）／12個入 ¥6,264（税込）



◆ブラリネ・ガナッシュ「エクラン」

エクランはフランス語で「宝石箱」。フィリングにもコーティングにもビントゥバーショコラを使用し、自然の素材を独創的なアイデアでガナッシュやブラリネに仕立てました。シトロン、キャラメルなどフレーバーは全12種類。

4個入 ¥2,376（税込）／9個入 ¥4,104（税込）／12個入 ¥5,184（税込）



◆ネネ

ブラリネやジャンドゥーヤをベースにマダガスカル産バニラが香るギモーヴのムースを載せてダークショコラでコーティングしました。泡のように柔らかく、繊細で優しい甘さと香りが広がります。

※「ネネ」はフランス語で乳房を表す言葉。毎年、ネネの売り上げの一部がボルドーのがん治療施設に寄付され、がん研究のために役立てられています。

5種類×各1個入 ¥6,264（税込）



写真はコーリ・インティ75%

◆ビントゥバー タブレット

*コーリ・インティ75% ¥3,024（税込）

ペルーのクスコ近郊、アブリマック川上流域で栽培されたカカオ豆を使用。ローズやスミレ、ライチのフローラルな香りが口の中に広がります。

2023年インターナショナル・チョコレート・アワードを受賞。フランス大会・世界大会で金賞、ヨーロッパ大会で銀賞を受賞しています。

*ファゼンダ・カンボア100% ¥3,456（税込）

ブラジル東部バイーア州にある農園で採れたカカオ豆を使用。フルボディの肉厚なタンニンが、シルクのような後味に変貌します。カカオバターは使用せず、カカオ豆のみで作られています。

株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するバイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP www.arcane.co.jp

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表取締役社長: 檜垣 周作 ■事業内容: 乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社アルカン／プロモーション課

Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com