

Lingots au chocolat 2024-25



ランゴとは金塊という意味。金塊のような形と洋酒の香り豊かでリッチな味わいが特徴です。石川県産の米粉100%を使ったスフレチョコレート生地になガナッシュを贅沢にサンドし、ビターチョコレートでコーティング。しっとり濃厚なチョコレートケーキに仕上げました。

- ◆アルコールは風味付けに洋酒を使用していますが、アルコール分はすべて飛ばしてありますのでお子様でも食べられます
- ◆アレルギー表示：卵、乳、アーモンド〈注〉小麦粉を使う工場が生産しています
- ◆保存方法：冷蔵庫での保存がベストですが、冬場は保冷剤なしでお持ち帰りいただけます



ランゴショコラ・マロン

Lingots au chocolat Maron

深い味わいフランス産のマロングラッセを、細かく砕いてガナッシュに混ぜ込みました。繊細なマロンの食感を残しつつマイルドな仕上がりになっています。



ランゴショコラ・フランボワーズ

Lingots au chocolat framboise

甘酸っぱいフランボワーズのガナッシュをサンドした、フルーティなチョコレートケーキです。



ランゴショコラ・ナチュラル

Lingots au chocolat Natural

オリジナルのビターチョコレートを使用した、リッチでしっとり濃厚なビターガナッシュ。チョコレート本来のストレートな味をご堪能いただけます。



ランゴショコラ・キャラメルオレンジ

Lingots au chocolat Caramel Orange

キャラメルのガナッシュに香り豊かなオレンジの風味をつけました。ビターオレンジのマーマレードとの、ほろ苦く甘酸っぱい王道の組み合わせです。



ランゴショコラ・アールグレイ

Lingots au chocolat Earl Grey

英国産アールグレイの紅茶の風味が広がるハーフビターガナッシュ。チョコレートの味わいを引き立てるベルガモットの香りで華やかな口どけです。

