

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

至福のひとつときへと誘う
それはまさに「宝石」

「宝石」という名を持つチョコレート — チョコレート・ジュムズ。
それは、ジュエリーの世界にエポックメイキングなアイコンを残してきたブルガリが、
ジュエラーとしてクリエイションに対峙するのと同じ情熱を
惜しみなく注いでいることを表現しています。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

San Valentino 2023

地球から届けられた自然の贈り物である宝石は
ブルガリのその卓越した技術で
美しいジュエリーへと昇華されます。
その姿勢と技術にインスパイアされて誕生した
チョコレートの宝石〈チョコレート・ジュムズ〉。

2023年のSan Valentinoでは

その原点に回帰して地球環境に配慮し

生産者の生活向上をも考えて作られた食材を使い

メートルショコラティエの卓越した技術で

驚きと美味しさを纏った

チョコレート・ジュムズが誕生しました。

4つのチョコレート・ジュムズの輝きで

人と人、人と自然の間が AMORE〈愛〉で

満たされるようにとの願いが込められています。

また、パッケージに施された

ブルガリジュエリーのアイコンのひとつ

〈ディーヴァ〉にもそのメッセージを継いだ

カラーをあしらっています。

サン・ヴァレンティーノ 2023 〈4 個入〉

《商品内容》

左上グリーンレモン／右上ヘーゼルナッツブラリネ

左下アーモンドブラリネ／右下バジル

*フレーバーの詳細は P02 をご覧ください。



サン・ヴァレンティーノ 2023 〈10 個入〉

《商品内容》

左上から右へ順に

グリーンレモン／アーモンドブラリネ／カカオ・バリネーゼ
／ヘーゼルナッツブラリネ／バジル

右下から左へ上に同じ

*フレーバーの詳細は P02 をご覧ください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

San Valentino 2023

サン・ヴァレンティーノ 2023 のフレーバー



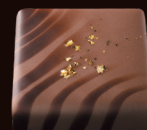
グリーンレモン

小田原の「甘橘山」で自然農法によって栽培されたグリーンレモンを丸ごと使用し、ジャスミン茶葉で香りに深みを加えたミルクチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング



ヘーゼルナッツブラリネ

ピエモンテ産ヘーゼルナッツをキャラメリゼしたブラリネペーストにカルダモン、シナモン、タイム（全てオーガニック）とビーガンチョコレートを合わせ、ビターチョコレートでコーティング



アーモンドブラリネ

フェアトレードのカカオを含むビターチョコレートとフェアトレードの砂糖を使用したアーモンドブラリネをミルクチョコレートでコーティング
(※マスバランス適用、含有率：25%)



バジル

農薬肥料不使用のホーリーバジルのミルクチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング
シンプルな製法が特徴



カカオ・バリネーゼ

メートルショコラティエが自ら選んだインドネシアバリ島産のカカオ豆を使ったチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

San Valentino 2023



《季節限定》カカオ・バリネーゼ〈1個入〉

季節限定の〈ブルガリ・ブルガリ〉
フルーツ感とカカオのフレーバーをダイレクトに感じる
新鮮味溢れるガナッシュが特徴です。
*フレーバーの詳細は P08 をご覧ください。



チョコレート・ジェムズ〈3個入〉

《商品内容》
左から
オリーブオイル
ティラミス
アーモンドブラリネ
*フレーバーの詳細は P07 をご覧ください。



チョコレート・ジェムズ〈5個入〉

《商品内容》
左から
バルサミコ&フィグ
オリーブオイル
ティラミス
アーモンドブラリネ
フルーツ&リコッタチーズ
*フレーバーの詳細は P07 をご覧ください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

San Valentino 2023

NAGOYA EDITION



JR 名古屋高島屋限定 チョコレート・ジェムズ〈5個入〉

サン・ヴァレンティーノ 2023 の 4 粒に人気のティラミスを加え
JR 名古屋高島屋限定スリーブを付けたボックスです。

左から

- ・グリーンレモン
- ・アーモンドブラリネ
- ・ティラミス
- ・ヘーゼルナッツブラリネ
- ・バシル

*フレーバーの詳細は P02、07 をご覧ください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

San Valentino 2023

CHOCOLATE GEMS FOR SUSTAINABILITY



高島屋バレンタイン限定

チョコレート・ジェムズ・フォー・サスティナビリティ〈3個入〉

国産樽熟成の紅茶、自然に配慮した農法を使った有機抹茶、
荒廃農地や耕作放棄地で廃棄されそうだったほうじ茶を使った
3種のフレーバーを、上質で優美な「しらみね和紙」の
ボックスに入れてご用意いたします。

左から

- ・樽熟成紅茶／樽熟成紅茶のミルクチョコレートガナッシュを
ミルクチョコレートでコーティング
- ・有機抹茶／有機抹茶のホワイトチョコレートガナッシュを
ビターチョコレートでコーティング
- ・強焙煎ほうじ茶／強焙煎ほうじ茶のビターチョコレートガナッシュを
ミルクチョコレートでコーティング

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

TORTA DI CIOCCOLATO E LAMPONI



《 季節限定 》

トルタ・ディ・チョコレート・エ・ランポーニ

マダガスカル産カカオを使用した滑らかなチョコレートガナッシュに
しっとりしたビスキュイ、甘酸っぱいラズベリージャム、
そしてピエモンテ産ヘーゼルナッツのジャンドゥーヤの4つの層を
サクサクとしたクッキー生地の上に3段の層として重ね
全体をグラサージュで纏った絶妙なハーモニーのケーキです。



BVLGARI

IL CIOCCOLATO

CHOCOLATE GEMS

Classic Assortment



バルサミコ&フィグ

熟成バルサミコと
セミドライいちじくの
ミルクチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



オリーブオイル

シチリア産の青みのある
香りが特徴のエキストラ
ヴァージンオリーブ
オイルのガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



ゴルゴンゾーラ&オレンジピール

ゴルゴンゾーラと
オレンジの
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ミルクチョコレートで
コーティング



アーモンドブラリネ

シチリア産の
アーモンドを
アーモンドブラリネにし
ビターチョコレートで
コーティング



フルーツ&リコッタチーズ

砂糖漬けフルーツと
リコッタチーズの
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ホワイトチョコレートで
コーティング



抹茶&ソルト

奈良県産の
抹茶と塩の
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



ティラミス

コーヒーと
マスカルポーネチーズの
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



ジャンドゥーヤ&コーヒー

ヘーゼルナッツの
ジャンドゥーヤとコーヒーの
ミルクチョコレート
ガナッシュを
ミルクチョコレートで
コーティング



ピスタチオ

シチリア島
プロンテ産ピスタチオの
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



ポルチーニ

ポルチーニと
ピーカンナッツの
ミルクチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



ラヴェンダーソルト

ラヴェンダーのビター
チョコレートガナッシュと
塩のミルクチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



コーヒーブランデー

コーヒー風味の
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング

取り扱いチョコレートは各店舗によって異なります。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

CHOCOLATE GEMS

Limited Edition

イル・カフェ限定



日本酒&栗

日本酒のミルク
チョコレートガナッシュと
栗のホワイトチョコレート
ガナッシュを
ミルクチョコレートで
コーティング

松屋銀座
銀座タワー限定



銀座はちみつ&レモン

銀座はちみつの
ミルクチョコレートガナッシュ
とレモンのホワイト
チョコレートガナッシュを
ミルクチョコレートで
コーティング

大阪高島屋限定



ローズピスタチオ

ローズのホワイト
チョコレートガナッシュと
ピスタチオのホワイト
チョコレートガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング

季節限定



カカオ・バリネーゼ

メートルショコラティエが
自ら選んだインドネシア
バリ島産のカカオ豆を使った
チョコレートガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング

取り扱いチョコレートは各店舗によって異なります。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

BISCOTTI for SUSTAINABILITY



ビスコッティ・フォー・サスティナビリティ〈2種入〉 クルミーリ／カントゥッチ

イル・チョコラートでは、ブルガリが掲げる CSR(企業の社会的責任)への積極的な取り組みのひとつ、食を通じてサスティナビリティとは何かを考えるプロジェクトとして、ビスコッティ・フォー・サスティナビリティを発売いたします。2つのビスコッティは、コロナ禍やお米離れから余ってしまった古米を再利用してできた米粉を使用しています。

上から

- ・クルミーリ／ポレンタ(トウモロコシ)の粉と米粉を使った生地にサスティナブルな環境で育てられたコーヒー豆のパウダーとバターを混ぜて焼き上げました。
- ・カントゥッチ／本来コーヒー豆を生産する過程で廃棄されてしまう外皮(カスカラ)を乾燥させてパウダーにしたものを米粉と混ぜ、風味豊かな味わいに仕上げました。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

I DOLCI



イ・ドルチ・ギフトボックス〈2種入〉 オレンジピール／アーモンド

上から

- ・オレンジピール／シロップ漬けのオレンジピールを
ビターチョコレートでコーティング
- ・アーモンド／キャラメリゼしたシチリア産アーモンドを
ビターチョコレートとココアパウダーでコーティング

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

MINI CAPRESE CON CIOCCOLATO

ミニ・カプレーゼ・コン・チョコレート

イタリア菓子「トルタ・カプレーゼ」をブルガリならではのアイデアでミニサイズにしました。アーモンドとチョコレートの黄金の組み合わせによる素朴な味わいで半分チョコレートがけしたミニ・カプレーゼです。

ミニ・カプレーゼ・
コン・チョコレート〈5個入〉
商品個別箱のサイズ（約）
縦 35× 横 101× 高さ 35mm



左から

- ・Nocciola (ヘーゼルナッツ)
ピエモンテ産ヘーゼルナッツと
ミルクチョコレートチップ
- ・Cioccolato (チョコレート)
カカオ 70% チョコレート、
ローズマリー&オレンジコンフィと
チョコレートチップ
- ・Pistacchio (ピスタチオ)
シチリア産ピスタチオと
ホワイトチョコレートチップ
- ・Mandorla (アーモンド)
シチリア産アーモンドと
ドゥルセチョコレートチップ
- ・Yuzu (柚子)
国産柚子とイタリア産オリーブオイルの
柚子香るチョコレートチップ

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

BULGARI GIFT BOX 【Krug】



ブルガリ・ギフトボックス〈クリュッグ〉

クリュッグと共にブルガリの世界を閉じ込めた
4種類のチョコレート・ジェムズをお楽しみいただけます。

《商品内容》

左から

- ・ティラミス
- ・ポルチーニ
- ・パルサミコ&フィグ
- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー

*フレーバーの詳細は P07 をご覧ください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

CACAO TEA GIFT BOX



カカオティー ギフトボックス

シナモン、カカオ、ヴァニラが香る『アルモニーエ・ディ・カカオ』はチョコレート・ジェムズとのペアリング用にブレンドされたオリジナルティーです。厳選された6粒のフレーバーと共にお楽しみください。

《商品内容》

左側上から

- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー
- ・ピスタチオ
- ・アーモンドブラリネ

右側上から

- ・オリーブオイル
- ・ティラミス
- ・抹茶&ソルト

*フレーバーの詳細は P07 をご覧ください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

ROSA TEA GIFT BOX



大阪高島屋限定 ローザ ティー ギフトボックス

ローズの香り引き立つ「ブラックティー」の紅茶に合わせて厳選された5種類のチョコレート・ジェムズが入った大阪高島屋限定ボックスです。

《商品内容》

左側上から

- ・フルーツ&リコッタチーズ
- ・ティラミス
- ・ポルチーニ

右側上から

- ・アーモンドブラリネ
- ・ティラミス
- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー

*フレーバーの詳細は P07 をご覧ください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

SEMIFREDDO



セミフレッド

それはまるでエアリーなムースを凍らせたような新食感のアイスデザート。イタリア人が大好きなセミフレッドがワンバイト(ひとくち)感覚で楽しめるアイスデザートとして誕生いたしました。

上から

・Cassata (カッサータ)

オレンジとレモンの砂糖漬けやピスタチオを贅沢に使用しイタリア産リコッタチーズにもこだわったシチリアの伝統的なカッサータをブルガリ風セミフレッドに仕上げました。

・Cacao Crudo Gianduja (カカオクルード・ジャンドゥーヤ)

ココナッツ花蜜のみで仕上げた、オーガニック・ロー・チョコレートのカカオクルード社のジャンドゥーヤを使用し、ローストしたヘーゼルナッツの食感を残したセミフレッドに仕上げました。

・Lampone (ランポーネ)

ジェラートでも人気のラズベリーを軽いセミフレッドに仕上げました。

・Tiramisù (ティラミス)

エスプレッソをたっぷり染み込ませたビスコッティ・サヴォイアルディにイタリア産マスカルポーネを使用した伝統的なティラミスをブルガリ風セミフレッドに仕上げました。

アイスデザート 4 個入

箱のサイズ(約):縦 19× 横 11× 高さ 4cm

※冷凍保管商品のため、持ち運びには適さないパッケージ仕様となっております。



BVLGARI

IL CIOCCOLATO

TORTA AMALFITANA



トルタ アマルフィターナ

バターの代わりにオリーブオイルを使用したレモンピール入りのアーモンドパウダーの生地、レモンジュースをたっぷり染み込ませレモン風味のホワイトチョコレートでグラサージュしました。しっとりとした食感と、爽やかなレモンの香りをお楽しみください。

BVLGARI

IL CIOCCOLATO

SHOP LIST

ブルガリ ギンザ・バー

東京都中央区銀座 2-7-12 ブルガリ銀座タワー 10F

03-6362-0510

ブルガリ イル・カフェ

大阪府大阪市北区角田町 8-7 阪急うめだ本店 5F

06-6313-1575

ブルガリ イル・チョコレート 松屋銀座店

東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座地下 1F

03-3567-1211(大代表)

ブルガリ イル・チョコレート 大阪高島屋店

大阪府大阪市中央区難波 5-1-5 大阪高島屋地下 1F

06-6631-1101(大代表)

オンラインショップ

<https://gourmet.bulgari.com/shop/pages/shop.aspx>

03-6362-0551

オンラインショップ 公式インスタグラム

