

LA ROSE NOIR
Gérard Dubois
Boulanger - Pâtissier - Confiseur

Since 1991



Gérard Dubois

Boulanger - Pâtissier - Confiseur

ラ ローズ ノワール 総合カタログ

TM

Hand Crafted Tart Shells

タルトシェル

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。様々な形とサイズをラインナップしています。小さなタルトシェルにもシャープなエッジを出せるのは手作りならでは。

すべてのタルトは内側をコーティングしてあるので、そのままフィリングを流して使用できます。リベイクも可能なので幅広いお菓子、料理にお使いいただけます。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]

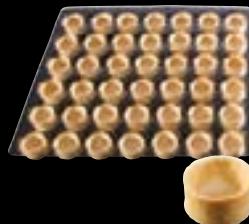
バニラ

スタンダードな製菓用生地。内側をホワイトチョコレートでコーティングしています。

Hand Crafted Tart Shells Round タルトシェル ラウンド(丸)



ミニタイプは、アベリティフから
ブティフルまで幅広くご利用いただけます



11101010
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: $\phi 33$ H19mm
重量: 7-8g
入数: 210入(42×5)



11103110
ラウンド(丸) 中
サイズ: $\phi 57$ H16mm
重量: 12-13g
入数: 120入(20×6)



11104010
ラウンド(丸) 大
サイズ: $\phi 81$ H19mm
重量: 29-30g
入数: 45入(9×5)

11102010
ラウンド(丸) 小
サイズ: $\phi 48$ H19mm
重量: 11-12g
入数: 125入(25×5)



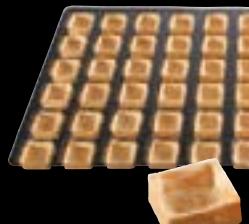
11105010
ラウンド(丸) $\phi 70$ mm
サイズ: $\phi 70$ H19mm
重量: 21-22g
入数: 60入(12×5)

日本市場
限定
サイズ

Hand Crafted Tart Shells Square タルトシェル スクエア(四角)



ブティフル、皿盛りデザート、ブティガトーと
使い方に応じたチョイスが可能です



11111010
スクエア(四角) ミニ
サイズ: L33 W33 H15mm
重量: 7-8g
入数: 216入(36×6)



11112010
スクエア(四角) 小
サイズ: L56 W56 H15mm
重量: 14-16g
入数: 96入(16×6)



11114010
スクエア(四角) 大
サイズ: L71 W71 H18mm
重量: 29-30g
入数: 45入(9×5)

Hand Crafted Tart Shells Rectangle タルトシェル レクタングル(長方形)



均一なフォンサージュが難しいレクタングル。
モダンなシェイプのタルトが手軽に作れます



11116010
レクタングル(長方形) ミニ
サイズ: L53 W24 H16mm
重量: 9-10g
入数: 192入(32×6)



11118010
レクタングル(長方形) 中
サイズ: L95 W25 H14mm
重量: 13-14g
入数: 168入(21×8)



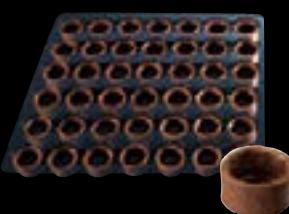
11119010
レクタングル(長方形) 大
サイズ: L100 W37 H18mm
重量: 25-26g
入数: 70入(14×5)

※プリスタートレイはPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更されます。



チョコレート

生地にココアパウダーを練りこんだチョコレートタルトです。リッチなカカオの風味を味わえます。
内側はダークチョコレートでコーティングしてありますが、リペイクも可能です。



フルーティタルトシェル

香料と自然由来の着色料で色付けし、内側をホワイトチョコレートでコーティングしています。

タルトシェル レモン



タルトシェル ストロベリー



ローズマリー、オレガノ他計7種類のハーブとスパイスが練りこまれた、サレ系のタルトです。
表面は卵でコーティングされており、リベイクも可能です。キッシュ等、アミューズにお使いいただけます。



11101030
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: $\phi 33$ H18mm
重 量: 6-7g
入 数: 210入 (42×5)



11111030
スクエア(四角) ミニ
サイズ: L32 W32 H14mm
重 量: 6-7g
入 数: 216入 (36×6)



AOP French Butter

AOP フレンチバター

— AOPとは —

AOP (Appellation d'Origine Protégée) とは原産地呼称保護のことである特定の地理的領域において、
認められたノウハウに沿って生産・加工・調整された農産物および食品にのみ付与される欧州の認証です。(フランスのAOCと欧州で同等レベル)

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]



11211000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: $\phi 30$ H17mm
重 量: 4-5g
入 数: 192入 (64×3)

11213000
ラウンド(丸) 中
サイズ: $\phi 50$ H17mm
重 量: 10-11g
入 数: 75入 (25×3)

11214000
ラウンド(丸) 大
サイズ: $\phi 80$ H17mm
重 量: 25-26g
入 数: 27入 (9×3)

Graham Cracker Tart Shells

グラハムクラッカータルトシェル

生地にブラン(小麦の外皮)を練りこんだ、アメリカンタイプのチーズケーキなどに最適な生地で作りました。
通常のタルトよりもザクザクした食感をお楽しみいただけます。内側をミルクチョコレートでコーティングしています。



11241000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: $\phi 35$ H17mm
重 量: 5-6g
入 数: 210入 (42×5)

11243000
ラウンド(丸) 中
サイズ: $\phi 55$ H17mm
重 量: 10-11g
入 数: 100入 (20×5)

11244000
ラウンド(丸) 大
サイズ: $\phi 80$ H17mm
重 量: 23-24g
入 数: 45入 (9×5)

※プリスタートレイはPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更されます。



Les Mille Feuilles Tarte

ミルフィーユタルトシェル

ザクザクした食感が楽しめる、フィユタージュ生地のタルトシェル。
リベイクも可能で、料理からデザートまで幅広くお使いいただけます。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



Arrangement
Image



11272100
ラウンド(丸) 小
サイズ: φ48 H19mm
重 量: 6-7g
入 数: 125入(25×5)



11273000
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ70 H19mm
重 量: 12-13g
入 数: 60入(12×5)



11274000
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ81 H19mm
重 量: 16-18g
入 数: 45入(9×5)

Hand Crafted Basket

バスケット

ハンドメイドのワッフルバスケットを2サイズでご用意。内側はしっかりとコーティングされ、ペーパーカップに入っています。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



バスケット
実寸



ミニ
バスケット
実寸



バスケット
サイズ: φ40 H25mm
重 量: 4g
入 数: 120入(30×4)



ミニバスケット
サイズ: φ36 H20mm
重 量: 3g
入 数: 294入(42×7)



Vanilla
バスケット
11203010
ミニバスケット
11204010



Chocolate
バスケット
11203020
ミニバスケット
11204020



Beetroot
バスケット
11203290

Why choose La Rose Noire Tart Shells ラ ローズ ノワール タルトシェルの特徴

Point 1 熟練した作業員による手仕事だから可能な配合

ラ ローズ ノワールのタルトシェルは型抜きや成型など、ほとんどの工程が手作業で作られます。職人による細やかな手仕事だからこそ、パティシエの皆様が求めるリッチな配合のパートシュークレを加工することができるのです。

Point 2 フランス産小麦のみ使用 素材へのこだわり

ラ ローズ ノワールのすべての製品には、自社で直輸入したフランス産小麦粉のみが使用されています。バターや卵など、その他材料も世界各地で創業者自ら厳選して取り寄せています。

Point 3 内側をチョコレートでコーティング

焼成したタルトシェルには、バニラ生地にはホワイトチョコレートが、チョコレート生地には69%のダークチョコレートがコーティングされているので、フィリングによって食感が損なわれるのを防いでくれます。

Point 4 卵をしっかりと使用しているのでリッチな味わい

冷凍流通なので、生地にしっかりと卵を使用したレシピが可能に。全て平飼い卵を使用しており、SDGsへの貢献も◎



Elegant Cones

コーン

デザートにも、お料理にも対応できる小さくエレガントなコーンを3つのサイズでご用意。

内側はしっかりとコーティングされ、ペーパーカップに入っています。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

コーン

サイズ: $\phi 32$ H83mm
重 量: 6g
入 数: 83入



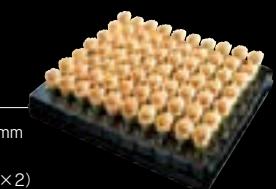
ミディアムサイズコーン

サイズ: $\phi 30$ H70mm
重 量: 4g
入 数: 72入 (18×4)



ミニコーン

サイズ: $\phi 25$ H65mm
重 量: 3g
入 数: 140入 (70×2)



★ ディスプレイ用のアクリル台もご用意しています。冊子後半をご覧ください。

コーン・ミニコーン



Vanilla
バニラ
コーン
11201010
ミニコーン
11202010



Chocolate
チョコレート
コーン
11201020
ミニコーン
11202020



Tomato
トマト
コーン
11201230



Strawberry
ストロベリー
ミニコーン
11202060



Black
竹炭
コーン
11201250



Italian Paste
イタリアン
ペースト
ミニコーン
11202270



ミディアムサイズコーン

ミディアムコーンはサレ系に特化しています。小規模なパーティなどにお使いください。



Onion
オニオン
11201710



Betroot
ビートルート
11201750



Basil
バジル
11201760



Vegan Tart Shells

ヴィーガン タルトシェル

大人気のタルトシェルに、ついに待望のヴィーガンタイプが仲間入り。

ニュートラルな味なのでデザートにもお料理にも使えます。国内で400店舗以上のレストランが採用する

日本ヴィーガン協会による厳格な認証を受けているので、安心してお使いいただけます。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



Arrangement
Image



従来の
プラスチックより
も早く腐敗する
生分解性ブリスター
トレイでSDGs
にも配慮



11261000
ラウンド(丸)ミニ
サイズ: φ32 H16mm
重 量: 5-6g
入 数: 210入(42×5)



11263000
ラウンド(丸)中
サイズ: φ51 H16mm
重 量: 9-11g
入 数: 100入(20×5)



11265000
ラウンド(丸) φ70mm
サイズ: φ70 H19mm
重 量: 20-22g
入 数: 60入(12×5)

Vegan Mini Cone

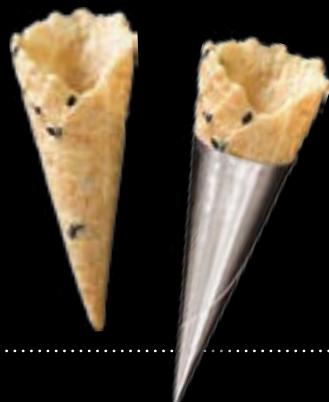
ヴィーガン ミニコーン

アペリティフに最適なヴィーガン ミニコーンをご用意しました。他のコーン同様にペーパーカップに入っています。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



11202280
ヴィーガン ミニコーン
黒ゴマ
サイズ: φ25 H65mm
重 量: 3g
入 数: 140入(70×2)



Vegan Basket

ヴィーガンバスケット

バスケットにもヴィーガンタイプをご用意しました。ペーパーカップに入り、フィンガーフードに最適です。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



11203310
ヴィーガン バスケット
黒ゴマ
サイズ: φ40 H25mm
重 量: 4g
入 数: 120入(30×4)



Vegan Petits Fours

ヴィーガン プチ フール

ラ ローズ ノワール オリジナルダークチョコレートのシェルに

フルーツのフィリングを流したプチフルールです。

解凍するだけで手軽にヴィーガン対応のプチフルールをご提供いただけます。

[賞味期限:冷凍15ヶ月]



27個ずつ
解凍可能。
生分解性プリスター
トレイでSDGs
にも配慮！



11332010
ライム



11332020
カシス



11332030
マンゴ

サイズ:L19 W19 H20mm
重 量:8-9g
入 数:162入(27×6)

Vegan Tartelettes Passion

ヴィーガン タルトパッション

ご好評いただいているタルトパッションをヴィーガン素材のみで作りました。

タルト生地はクーベルチュールでコーティングされており、

解凍後もサクサク感が残ります。

冷蔵庫で4時間解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限:冷凍15ヶ月]



重 量:12-14g
入 数:72入(6×12)



11321120

レモン

サイズ:φ37 H12mm



11321150

チョコレート ブラリネ

サイズ:φ37 H20mm



11321170

ピーチ

サイズ:φ37 H20mm

Hand Crafted Macarons

マカロン

伝統的な製法で作るマカロンに、パート・ド・フリュイとクレームをサンドしました。レギュラーサイズ、ミニサイズの2種類があります。
表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



マカロンは未開封のまま冷蔵庫に移して
10時間*解凍してください。

9個ずつ
解凍可能。
品質保護にも、
ディスプレイにも
最適なパッケージ！

Macarons

マカロン クレームとパート・ド・フリュイが同じ風味のシングルフレーバー



Vanilla
バニラ

マカロン
11301010

ミニマカロン
11301410



Chocolate
チョコレート

マカロン
11301020

ミニマカロン
11301420



Earl Grey
アールグレイ

マカロン
11301040

ミニマカロン
11301440



Lemon
レモン

マカロン
11301060

ミニマカロン
11301460



Raspberry
ラズベリー

マカロン
11301080

ミニマカロン
11301480

Double Flavored Macarons

Wマカロン クレームとパート・ド・フリュイの味が異なるダブルフレーバー



Lemon & Raspberry
レモン&ラズベリー

マカロン
11302020

ミニマカロン
11302420



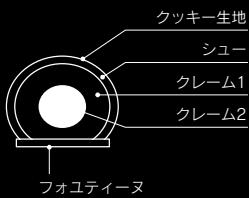
Vanilla & Cherry
バニラ&チェリー

マカロン
11302040

ミニマカロン
11302440

Les Petits Choux Croquants

プチシュークロカン



クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューにクリームを2層に絞りました。底にはフォュティースの層を敷いて、サクサクした食感も楽しめます。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

サイズ: φ40 H30mm
重量: 17-18g
入数: 60入(6×10)



Double Raspberry
11323110
ダブルラズベリー



Double Chocolate
11323120
ダブルチョコレート



Black Currant & Vanilla
11323130
ブラックカラント&バニラ



Petit Cheese Cake

プチチーズケーキ

ジェラール・デュボワのスペシャリティをミニサイズで作りました。底に敷いた生地の食感と2種類のチーズケーキのフレーバーをお楽しみいただけます。冷蔵庫で12時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

サイズ: φ35 H20mm
重量: 17-18g
入数: 60入(6×10)



New York
11329010
ニューヨーク



Marble
11329020
マーブル



Les Carolines Hand Crafted

ミニエクレア

素材にこだわり、ひとつずつ手作業で作ったミニエクレア。有名フランス人パティシエとのコラボレーションによって作されました。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

実物大



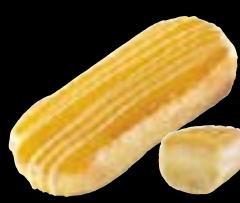
サイズ: L60 W25 H15mm
重量: 13-15g
入数: 72入(6×12)

冷蔵庫で8時間*解凍後、開封してください。

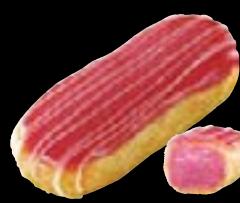
解凍の際、グラッサージュが下を向くように冷蔵庫に入れると、表面の結露を防げます。



Chocolate
11303020
チョコレート



Lemon
11303060
レモン



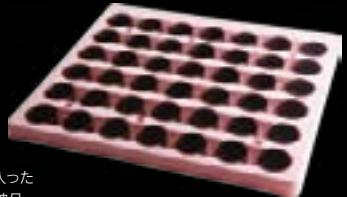
Raspberry
11303080
ラズベリー

Chocolate Shells

チョコレートシェル (プレーン)

風味のバランスがとれたカカオ分69%のクーベルチュールで作られたチョコレートシェルは非常に薄く、ブティフールから皿盛りデザートまで、多様な素材と合わせてお使いいただけます。
冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍24ヶ月]



逆さまに使用も可能です
(模様は共通)



プリスターに入った
パッケージで納品



Extra Mini Round

11351000

ラウンド(丸)エキストラミニ

サイズ: $\phi 29$ H13(mm)

重量: 2-3g

入数: 392入(56×7)

Mini Round

11351010

ラウンド(丸)ミニ

サイズ: $\phi 33$ H19(mm)

重量: 4-5g

入数: 210入(42×5)

Small Round

11351020

ラウンド(丸)小

サイズ: $\phi 48$ H19(mm)

重量: 7-8g

入数: 125入(25×5)



Medium Round

11351030

ラウンド(丸)中

サイズ: $\phi 57$ H16(mm)

重量: 9-10g

入数: 100入(20×5)

Round 70mm

11351040

ラウンド(丸) $\phi 70$ mm

サイズ: $\phi 70$ H19(mm)

重量: 13-15g

入数: 65入(13×5)

Extra Mini Square

11351100

スクエア(四角)エキストラミニ

サイズ: L23 W23 H10(mm)

重量: 1.5-2g

入数: 648入(72×9)

Slim Chocolate Shells

スリムチョコレートシェル (プレーン)



Slim Mini Round

11361010

ラウンド(丸)ミニ

サイズ: $\phi 35$ H10(mm)

重量: 2.5-3.5g

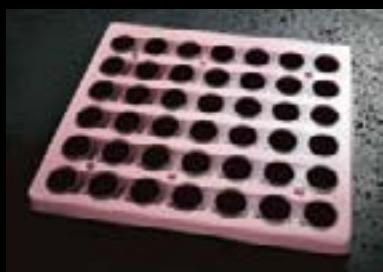
入数: 378入(42×9)

Arrangement Image



ブリスター使用方法

● 2種類のカバーを使用(穴あきカバーは全てのブリスターに、突起カバーは1箱に1つ付属しています)



STEP 1

冷蔵庫(2~5°C)で
チョコレートシェルを4時間解凍します。



STEP 2

穴あきカバーを正しい位置に取り付け、
フィリングを各シェルにパイピングします。



STEP 3

パレットナイフを使用し、
フィリングをならします。



STEP 4

穴あきカバーを丁寧に取り外すと、
チョコレートシェルにはフィリングが
きれいに満たされています。



STEP 5

突起カバーを平らなところに敷き、
フィリング入りチョコレートシェルの
トレーを上に置きます。



STEP 6

チョコレートシェルが
持ち上げられることにより、
簡単に取り出せます。

Cacao Plantation

LA ROSE NOIRE チョコレートシェルについて

フィリピン南部ダバオで生産された地域限定力カオ豆を厳選し

ラ ローズ ノワールブランドのクーベルチュールを特注しています。

カカオ分69%のショコラノワールと、細部にまでこだわったチョコ型を使用して

手間を惜しまずに作られたチョコレートシェルは

非常に薄く仕上げられているため、組み合わせた素材の味を邪魔せず

滑らかな口溶けのよさに魅了されます。



Chocolate Universe

チョコレートユニバース

ドーム型のチョコレートシェルに手作業で宇宙をイメージしたデザインを施しました。

簡単に、洗練された皿盛りデザートを演出することができます。

冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限:冷凍24ヶ月]



11377010
グローブ 大
サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 20-23g
入数: 45入(9×5)



11375010
グローブ 小
サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 6-8g
入数: 120入(20×6)



11377030
ギャラクシー 大
サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 13-16g
入数: 45入(9×5)



ブリスターに入った
パッケージで納品



11375030
ギャラクシー 小
サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 4-6g
入数: 120入(20×6)

White Universe

ホワイトユニバース

チョコレートユニバースをご要望の多かったホワイトチョコレートを作りました。

白いデザートが必要なシーンでご活用ください。

冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限:冷凍24ヶ月]



11379010
グローブ 大
サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 20-23g
入数: 45入(9×5)



11378010
グローブ 小
サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 6-8g
入数: 120入(20×6)



11379030
ギャラクシー 大
サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 13-16g
入数: 45入(9×5)



ブリスターに入った
パッケージで納品



11378030
ギャラクシー 小
サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 4-6g
入数: 120入(20×6)

Q & A

よくあるお問い合わせ

Q.1 タルトは再焼成・再冷凍できますか?

タルトシェル商品各種は再焼成・再冷凍ともに可能ですが、生地の種類により再焼成時の色合い変化は異なります。

Q.2 解凍後は何日持ちますか?

解凍後はなるべくお早めの消費を推奨しておりますが、商品や合わせる素材、温度帯などの環境で大きく異なります。サンプルでテストいただきますよう、お願いいたします。

Q.3 届いた商品は割れやすいですか?

商品それぞれのサイズに合わせたトレイに入っていますが、外装の段ボールにも強度を持たせることで、割れづらいパッケージとなっております。ただし、外装に強い衝撃が加わりますと破損する場合もございますので、お取り扱いにはご注意ください。

Display Concept Cones

コーンスタンド

コーンのディスプレイ用アクリル台も多彩にご用意(全コーンサイズ共用)。

パーティの規模に合わせてお選びいただけます。

※アクリル製品にはアルコール除菌スプレーのご使用をお控えください。

A-1

11390100

サイズ:L220 W50 H105mm
穴 数:4穴
入 数:4台入



A-2

11390200

サイズ:L330 W70 H105mm
穴 数:6穴
入 数:3台入



A-3

11390300

サイズ:L285 W330 H75mm
穴 数:48穴
入 数:2台入



C

11390400

サイズ:φ300 H395mm
穴 数:68穴
入 数:1台入



D

11390520

サイズ:φ410 H575mm
穴 数:99穴
入 数:1台入



F

11390600

サイズ:L430 W200 H120mm
穴 数:36穴
入 数:1台入



G

11390700

サイズ:L300 W340 H85mm
穴 数:64穴
入 数:1台入



H-S2

11390800

サイズ:φ30 H30mm
穴 数:1穴
入 数:30個入



S

11392100

サイズ:L820 H1040mm
穴 数:26穴
入 数:1台入
材 質:鉄製(ブラック)

マカロン用

BE

11392700

サイズ:L130 W145 H350mm
穴 数:7穴
入 数:4台入



マカロン用

AX

11392600

サイズ:L335 W60 H105mm
穴 数:9穴
入 数:5台入



マカロン用

AX-S

11393100

サイズ:L335 W46 H105mm
穴 数:9穴
入 数:5台入



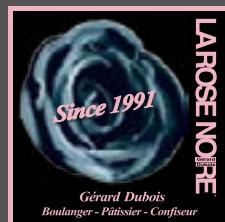
Display Concept Macarons

マカロンスタンド

マカロンのディスプレイ用アクリル台もご用意しております。

パーティの規模に合わせてお選びいただけます。

※アクリル製品にはアルコール除菌スプレーのご使用をお控えください。



お菓子に新しいひと手間を加えるために

ラ ローズ ノワールのすべての製品には、パティシエである創業者 ジェラール・デュボワのこだわりが詰まっています。厳選された材料を使い、伝統的な製法で作られる製品は、シェフの皆様が求めるクオリティを保ちながら日々の作業を効率化するために貢献します。



ラ ローズ ノワールの会社案内はコチラ!



ジェラール・デュボワ Gérard Dubois



タルトシェル・コーン・バスケット



ドライプロダクトの製造工程を動画でチェック!



世界中のシェフから支持される手作りタルトシェルや一流ホテルのパンケットで使われるコーンやバスケット。LRNを代表するこれらの製品は職人的な手作業で作られるからこそ、シェフの求めるクオリティが実現できます。

チョコレートシェル



チョコレートへのこだわりを動画でチェック!



ラ ローズ ノワールのチョコレート製品は、ジェラール・デュボワ自らが豆の生産からこだわりぬいたクーベルチュールを使用して作られます。繊細なチョコレート製品もまた、多くが手作業で作られます。

プティフル



プティフルの製造工程を動画でチェック!



マカロンやミニエクレアなど、材料にこだわって作られるプティフルも、ほぼすべての工程が手作業で作られます。味にも、見た目にもこだわった製品はアフタヌーンティーやブッフェなど多くの場面で活躍してくれます。

サステイナビリティ



CSRへの取り組みを動画でチェック!



ラ ローズ ノワールはパッケージの改善など、環境保護にも積極的な活動を行っています。また、ラ ローズ ノワール基金の設立をはじめ、地域社会へも多くの貢献しています。