

LA ROSE NOIRETM

Gérard
Dubois

Gérard Dubois
Boulangier - Pâtissier - Confiseur

ラ ローズ ノワール 総合カタログ

Since 1991



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の。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。リメ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、アペ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: φ33 H19mm
重 量: 7-8g
入 数: 210入 (42×5)



11103110
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ57 H16mm
重 量: 12-13g
入 数: 120入 (20×6)



11104010
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ81 H19mm
重 量: 29-30g
入 数: 45入 (9×5)

11102010
ラウンド(丸) 小
サイズ: φ48 H19mm
重 量: 11-12g
入 数: 125入 (25×5)



11105010
ラウンド(丸) φ70mm
サイズ: φ70 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、血盛りデザート、ブティガート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。

Hand Crafted Tart Shells Eclair

タルトシェル エクレア



パリのエクレアサイズに合わせたタルトシェル。
手でも食べやすいエクレア型のタルトが
ショーケースにきれいに並びます



11150010

エクレア 12.5cm

サイズ: L125 W37 H15mm

重 量: 22-23g

入 数: 72入(12×6)



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、リベイクも可能です。

Hand Crafted Tart Shells Round

タルトシェル ラウンド(丸)



11101020

ラウンド(丸) ミニ

サイズ: φ33 H19mm

重 量: 7-8g

入 数: 210入(42×5)



11105020

ラウンド(丸) φ70mm

サイズ: φ70 H19mm

重 量: 21-22g

入 数: 60入(12×5)

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



11101050

ラウンド(丸) ミニ

サイズ: φ35 H17mm

重 量: 5-6g

入 数: 210入(42×5)



11103050

ラウンド(丸) 中

サイズ: φ55 H17mm

重 量: 10-11g

入 数: 100入(20×5)



11104050

ラウンド(丸) 大

サイズ: φ80 H17mm

重 量: 23-24g

入 数: 45入(9×5)

タルトシェル ストロベリー



11101060

ラウンド(丸) ミニ

サイズ: φ35 H17mm

重 量: 5-6g

入 数: 210入(42×5)



11103060

ラウンド(丸) 中

サイズ: φ55 H17mm

重 量: 10-11g

入 数: 100入(20×5)



11104060

ラウンド(丸) 大

サイズ: φ80 H17mm

重 量: 23-24g

入 数: 45入(9×5)

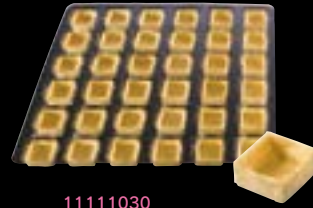
セイボリー

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。

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



11101030
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ33 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]

アーモンドタルトシェル

AOP French Butter Almond Tart Shells

AOPフレンチバター アーモンドタルトシェル



フランス産AOPバターを使い、アーモンドパウダーも加えたリッチなタルトシェル

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。



11211000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ30 H17mm
重 量: 4-5g
入 数: 192入 (64×3)



11213000
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ50 H17mm
重 量: 10-11g
入 数: 75入 (25×3)



11214000
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ80 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しました。
通常のタルトよりもサクサ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。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

Graham Cracker Tart Shells

グラハムクラッカー タルトシェル



クランキーな食感のタルトシェル



11241000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ35 H17mm
重 量: 5-6g
入 数: 210入 (42×5)



11243000
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ55 H17mm
重 量: 10-11g
入 数: 100入 (20×5)



11244000
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ80 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 Tarts

ミルフィーユタルトシェル

サクサ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
バニラ

バスケット

11203010

ミニバスケット

11204010



Chocolate
チョコレート

バスケット

11203020

ミニバスケット

11204020



Beetroot

ビートルート

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: φ32 H83mm
重 量: 6g
入 数: 83入



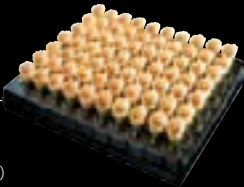
ミディアムサイズコーン

サイズ: φ30 H70mm
重 量: 4g
入 数: 72入 (18×4)



ミニコーン

サイズ: φ25 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。



ミニコーン
実寸

ミディアム
サイズコーン
実寸

コーン
実寸

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



Beetroot 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
生分解性ポリスター
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 Tartes 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。

タルト生地はクーヴェ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

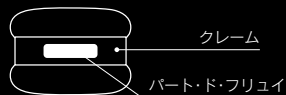
伝統的な製法で作るマカロンに、パート・ド・フリユイとクレームをサンドしました。レギュラーサイズ、ミニサイズの2種類があります。
表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

[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。

レギュラーサイズ

サイズ: φ40mm
重 量: 15-17g
入 数: 72入(9×8)



ミニサイズ

サイズ: φ28mm
重 量: 6-7g
入 数: 90入(9×10)



Macarons

マカロン クレームとパート・ド・フリユ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・フリユ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



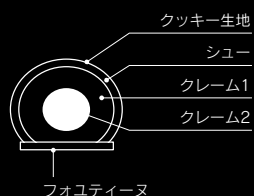
Vanilla & Cherry
バニラ&チェリー

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。底にはフォウティヌの層を敷いて、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ル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られました。

〔賞味期限：冷凍15ヶ月〕

冷蔵庫で8時間*解凍後、
開封してください。
解凍の際、グラスサージュが
下を向くように冷蔵庫に入ると、
表面の結露を防げます。



実物大



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



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、プティフ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: φ29 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: φ33 H19 (mm)

重 量: 4-5g

入 数: 210入 (42×5)



Small Round

11351020

ラウンド(丸) 小

サイズ: φ48 H19 (mm)

重 量: 7-8g

入 数: 125入 (25×5)



Medium Round

11351030

ラウンド(丸) 中

サイズ: φ57 H16 (mm)

重 量: 9-10g

入 数: 100入 (20×5)



Round 70mm

11351040

ラウンド(丸) φ70mm

サイズ: φ70 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: φ35 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℃)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
トレーを上置きします。



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カカオ豆を厳選し
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]



ブリスターに入った
パッケージで納品



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)



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で作りました。

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]



ブリスターに入った
パッケージで納品



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)



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密封されており、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



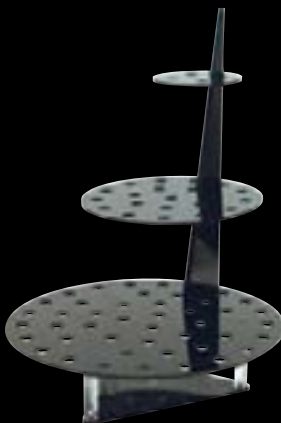
C

11390400

サイズ:φ300 H395mm

穴 数:68穴

入 数:1台入



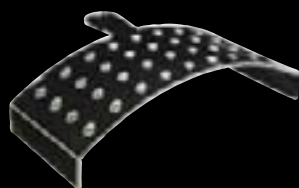
D

11390520

サイズ:φ410 H575mm

穴 数:99穴

入 数:1台入



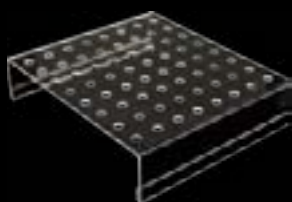
F

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)

DISPLAY

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。

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





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
ジェラルール・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！



ジェラルール・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、ジェラルール・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。

サスティナビリティ



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
多く貢献しています。