



La Collection de Masále

ショコラを通じて
世の中に感動を提供する



ショコラティエ マサールは“ショコラティエ”という言葉が日本ではまだ馴染みのなかった1988年に誕生致しました。創業者の古谷勝は、生まれ育った北海道の良質な乳製品を使えば本場ヨーロッパにも引けを取らない最高のショコラが出来ると信じ、独学で研究を重ねショコラティエ マサールをオープンさせました。「北海道の地から本物のショコラを発信する」という信念のもと地道な努力を続けたところ、地元札幌を中心としたお客様にその思いをご理解頂き、少しずつご支持を頂ける様になりました。創業以来、「厳選された材料だけを使い、一粒一粒、職人の手で創り上げる」ことにこだわり続け、ここ北海道から新しいショコラ文化を生み出すべく挑戦の毎日を送っています。



創業者 古谷 勝
Masaru Furuya

古谷 勝

Brand Statement ブランド ステートメント ～お客様への約束～

私たちは厳選された材料だけを使い一粒一粒職人の手で作り上げます。

私たちはショコラで新たな文化を創造します。

私たちはフランス菓子の伝統と北海道の風土の理想的なマリアージュを目指します。

私たちは高級感、品のある、親しみやすい笑顔でお客様をお迎えします。

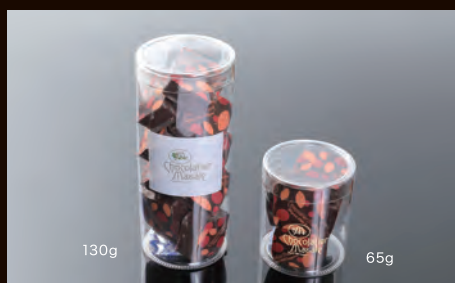
安心安全には絶対妥協は致しません。


Chocolatier Masale
Depuis 1988 Sapporo



Chocolat Brownie ショコラブラウニー

マサール特製ブラウニーをカリッと焼き上げ、スイートチョコレートでキュートなキューブ型にコーティング。カカオポッドをモチーフにしたオリジナルデザインです。



平成29年 第27回全国菓子大博覧会・三重
洋菓子部門最高位 名誉総裁賞 受賞

ショコラブラウニー 130g

サイズ: 6×H14
賞味期限: 60日(常温)

ショコラブラウニー 65g

サイズ: 6×H7
賞味期限: 60日(常温)

Chocolat Brownie Lacté ショコラブラウニー ラクテ

マサール特製ブラウニーをカリッと焼き上げ、ミルクチョコレート“マサールラクテ38%”でキュートなキューブ型にコーティング。カカオポッドをモチーフにしたオリジナルデザインです。



ショコラブラウニー ラクテ 130g

サイズ: 6×H14
賞味期限: 60日(常温)

ショコラブラウニー ラクテ 65g

サイズ: 6×H7
賞味期限: 60日(常温)

Masale Lacté 38%
Chocolat au lait original

Masale Lacté 38%
Chocolat au lait original



ショコラブラウニー 16個入 [スイート8個、ラクテ8個]
サイズ: 22.5×17.5×H3.5 賞味期限: 60日(常温)

Masale Lacté 38%
Chocolat au lait original



ショコラブラウニー 24個入 [スイート12個、ラクテ12個]
サイズ: 25×18.5×H3.5 賞味期限: 60日(常温)

Masale Lacté 38%
Chocolat au lait original

世界初登場

マサールだけのオリジナルミルクチョコレート

世界中のトップシェフ達からの絶大な信頼を誇るフランスのトップチョコレートブランドとの2年に及ぶ共同開発期間を経てマサール専用のミルクチョコレート“Masale Lacté 38% (マサールラクテ38%)”が誕生しました。唯一無二、世界でここにしかないミルクチョコレートの誕生です。対象商品として、フィアンティエヌ ミルク、パレットサブレ ミルクなどでご賞味いただけます。

Masale Lacté 38%
Chocolat au lait original

マサールラクテ38%を使用している商品にこのマークがついています。





Palette Chocolats パレットショコラ

オリジナルミルクチョコレート“マサルラクテ38%”と、スイートチョコレート、ホワイトチョコレートにカラフルなプリントを施した見た目も楽しいショコラ。



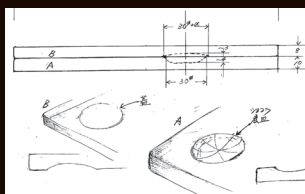
パレットショコラ 10枚入
サイズ:15.5×15.5×H2
賞味期限:180日(常温)

Masále Lacté 38%
Chocolat au lait original



パレットショコラ 20枚入
サイズ:20.7×20.7×H2
賞味期限:180日(常温)

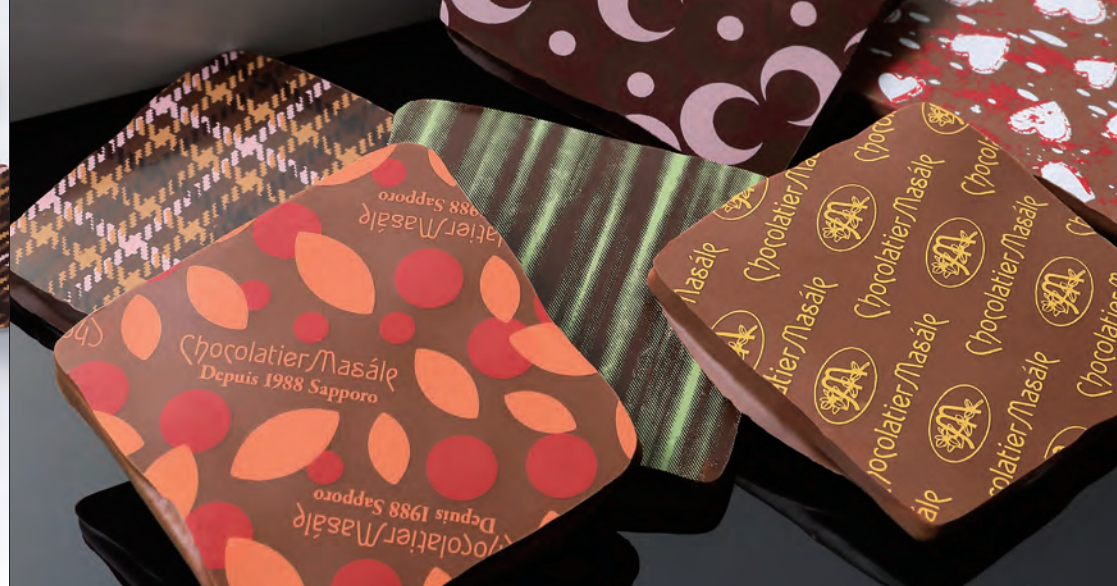
Masále Lacté 38%
Chocolat au lait original



開発に際して役立ったのが、勝が学生時代学んでいた航空工学。緻密な計算のもと、パッケージのデザインを自ら書き起こしていた資料が今でも会社に残っています。

パレットショコラ誕生秘話

パレットショコラのこの独特な形状が生まれたのにはちょっとしたエピソードがあるんです。創業者の古谷勝がショコラの研究のためヨーロッパを歩き回っていた時、とあるお店に興味を惹かれ足を踏み入れたのでした。それは、日本ではあまり見かけることのない〈ボタン専門店〉でした。勝はその色とりどりの美しいボタンに目を奪われ、「いつかこの感動をショコラで表現したい」と心に決め、帰国後製品の開発に取り組んだのでした。



Palette Sablés パレットサブレ

サクサクのクッキーにオリジナルミルクチョコレート“マサルラクテ38%”と、スイートチョコレートをコーティング。華やかなプリントを施した、見た目にも楽しいチョコレートクッキーです。



パレットサブレ 6枚入
サイズ:約22.5×17.5×H2.5
賞味期限:90日(常温)

Masále Lacté 38%
Chocolat au lait original



【スイート】
マドモワゼル



【スイート】
カロリーナ



【スイート】
グリーンライン



【ミルク】
ロゴ



【ミルク】
ハート



【ミルク】
カカオボッド

メッセージ パレットサブレ パレットサブレでメッセージを伝えます。



【スイート】
サンキュー



【スイート】
サンキュー



【スイート】
ハッピーバースデー



【ミルク】
サンキュー



【ミルク】
サンキュー



【ミルク】
サンキュー



Maria Teresa マリアテレサ

口だけの良いショコラ生地と、カカオの豊かな風味を楽しむムースショコラを丁寧に積み重ねたショコラティエ マサールのスペシャリティ。



マリアテレサ プチ
サイズ: 2.6×10.5×H4
消費期限: 1日(冷蔵)



マリアテレサ 発送用(冷凍)
サイズ: 13×11.5×H4
賞味期限: 14日(冷凍) 解凍後1日



マリアテレサ 4号
サイズ: 13×11.5×H4
消費期限: 1日(冷蔵)



おふたりさまシリーズ マリアテレサ 3号(冷凍)
サイズ: 12×8×H4
賞味期限: 14日(冷凍) 解凍後2日



Bonbons de Chocolat ボンボンショコラ詰め合せ

徹底した温度管理のもと、厳選したクーベルチュールと相性のよい素材を吟味し、一粒一粒手造りしています。

賞味期限: 14日(常温)

おいしく召し上がっていただくためには高温多湿を避け、涼しい場所(14~18℃が適温)で保管の上、常温(18~20℃)に戻してお召し上がりください。



ショコラセット 3個入
サイズ: 5.5×14×H3



ショコラセット 5個入
サイズ: 10×10×H3



ショコラセット 10個入
サイズ: 10×19×H3



ショコラセット 16個入
サイズ: 15×19×H3



ショコラセット 28個入
サイズ: 19×24.5×H3



ショコラテ スペリオール 5個入
サイズ: 19×24.5×H3

ショコラティエ マサールと世界のお茶専門店ルピシアが「お茶を楽しむショコラ」というテーマでコラボレーションしました。



Feuillantine フィアンティーヌ

香ばしいクレープ生地にチョコレートをたっぷりからめた
サクサクのチョコレートフレーク。



フィアンティーヌ スイート 100g

サイズ: 6×H14
賞味期限: 90日(常温)

フィアンティーヌ スイート 48g

サイズ: 6×H7
賞味期限: 90日(常温)



フィアンティーヌ ミルク 100g

サイズ: 6×H14
賞味期限: 90日(常温)

フィアンティーヌ ミルク 48g

サイズ: 6×H7
賞味期限: 90日(常温)

Masále Lacté 38%
Chocolat au lait original



Orangettes

オレンジピールショコラ 64g

サイズ: 9.2×9.2×H2
賞味期限: 90日(常温)

砂糖漬けのオレンジの果皮をチョコレートで
コーティングしたみずみずしいフルーツショコラ。



Fleurs en chocolat

フルールショコラ 9枚入

サイズ: 11×14×H2
賞味期限: 90日(常温)

花を型取ったスイート、オリジナルミルクチョコレート、マサール
ラクテ38%、ホワイトのチョコレートにナッツやカカオニブをに
ぎやかに飾った9種類のショコラ。

Masále Lacté 38%
Chocolat au lait original

Sélection du Chocolats チョコ菓子各種



ソレイユ 4枚入
サイズ:20.5×8×H2
賞味期限:90日(常温)

果肉の甘みとビールの苦みが味わえるシロップ漬けオレンジに、スイートチョコレートをコーティングしたフルーツショコラ。



ショコラリーフパイ 6枚入
サイズ:22.5×17.5×H3.5
賞味期限:60日(常温)
10枚入
サイズ:25×18.5×H3.5
賞味期限:60日(常温)

パイの風味がリッチな味わいのリーフパイにマサールのオリジナルミルクチョコレートをコーティング。上質なショコラならではのふくよかな香りが後を引きます。



ショコラムース 3個入
[ビター1個、カフェ1個、オレンジ1個]
サイズ:24.5×8.5×H2.5
賞味期限:180日(常温)

チョコレートの、力強く深い味わいを生かし、滑らかなムースに仕立てました。



ボムショコラ 68g
サイズ:9.2×9.2×H2
賞味期限:90日(常温)

北海道余市・仁木町産りんごの蜜漬けをカルヴァドスに漬け込み、スイートチョコレートにコーティングしたフルーツショコラ。



ブティン・オ・ショコラ 5個入
賞味期限:180日(常温)
サイズ:18.5×18.5×H4.5
10個入
サイズ:27.5×26.5×H4.5

南米コロンビアの秘境地域から採集した個性的なカカオを使用したチョコレートプリン。



フォンダンショコラ 2個入
賞味期限:30日(常温)
サイズ:13×7×H6.5
4個入
サイズ:17×15×H6.5
6個入
サイズ:23×15×H6.5
8個入
サイズ:33×15×H6.5

ふっくらしたチョコレート生地の中からほろ苦いガナッシュソースが溶け出すリッチな食べごたえ。温めて食べるチョコレートケーキ。



バターマジック 14枚入
サイズ:14×5×H4
賞味期限:30日(常温)

サクサクのフィアンティーヌと香ばしいハーゼルナッツペーストをチョコレートに練り込んだジャンドゥーヤバー。

ショコラムース 4個入
[ビター2個、カフェ1個、オレンジ1個]
サイズ:17×15×H6.5
賞味期限:180日(常温)

ショコラムース 8個入
[ビター4個、カフェ2個、オレンジ2個]
サイズ:33×15×H6.5
賞味期限:180日(常温)



ミントリーフショコラ 50g
サイズ:9.2×9.2×H2
賞味期限:90日(常温)

可愛いリーフ型ショコラ。ミントの爽やかな香りとショコラのビターな味わいが楽しめる二層仕上げのショコラ。



ブラウニー 6枚入
サイズ:約22.5×17.5×H3.5
賞味期限:40日(常温)

クルミをたっぷりと使用した、しっとり濃厚なブラウニー。

オンラインショップ限定送料込みギフト

ショコラティエ マサールの商品が手軽にお得にお楽しみいただけるオンラインショップ。是非お楽しみください。



お試しセット[送料込]
サイズ:22×18×H10.5

- フィアンティーヌ スイート 48g×1
- フィアンティーヌ ミルク 48g×1
- バレットサブレ スイート×1、ミルク×1
- ショコラブラウニー 130g×1
- オレンジピールショコラ 32g×1



ショコラブラウニーギフト B [送料込]
[焼き菓子7点、チョコ菓子4点]
サイズ:23×15×H6.5



ショコラブラウニーギフト C [送料込]
[焼き菓子9点、チョコ菓子7点]
サイズ:33×15×H6.5



ショコラブラウニーギフト D [送料込]
[焼き菓子12点、チョコ菓子5点]
サイズ:34×25.5×H6.5

※送料込みギフトの送料可能地域は限定されております。詳しくはオンラインショップをご確認ください。

商品のご注文方法

パソコン・スマートフォン

ショコラティエ マサール 通販

検索

www.masale.jp 受付時間/24時間受付



お電話(フリーダイヤル)

☎ 0120-039-245

受付時間/10:00~18:00 ※火曜定休

amazon pay ●Amazon Payもしくはクレジットカード(一括決済)がご利用いただけます。

●VISA、Mastercard、JCB、Diners Club、American Expressカードがご利用いただけます。
※オンラインショップからのご注文は発送のみのお取り扱いとなります。
※オンラインショップからのご注文はマサールポイントカード対象外です。

送料無料ライン

オンラインショップにて5,000円(税別)以上お買上げで北海道内送料無料で。

10,000円(税別)以上お買上げで九州、沖縄以外の地域は送料無料で。

Chocolat Brownie Gifts

人気のショコラブラウニーが入った、焼き菓子とチョコ菓子の詰め合わせ。



ショコラブラウニーギフト A
【焼き菓子4点、チョコ菓子3点】
サイズ:17×15×H6.5



ショコラブラウニーギフト B
【焼き菓子7点、チョコ菓子4点】
サイズ:23×15×H6.5



ショコラブラウニーギフト C
【焼き菓子9点、チョコ菓子7点】
サイズ:33×15×H6.5



ショコラブラウニーギフト D
【焼き菓子12点、チョコ菓子5点】
サイズ:34×25.5×H6.5

Demi Sec

こだわりの焼き菓子の詰め合わせ。



ドゥミセック A
【焼き菓子5点】
サイズ:14×13.5×H6.5



ドゥミセック B
【焼き菓子9点】
サイズ:17×15×H6.5



ドゥミセック C
【焼き菓子13点】
サイズ:23×15×H6.5



ドゥミセック D
【焼き菓子17点】
サイズ:33×15×H6.5



ドゥミセック E
【焼き菓子20点】
サイズ:34×25.5×H6.5

Colonne

円柱を意味する“コロン”という名を冠した見た目もコロンとしたギフトセット。



コロン A
【焼き菓子2点、チョコ菓子2点】
サイズ:17×15×H6.5



コロン B
【焼き菓子4点、チョコ菓子2点】
サイズ:23×15×H6.5

Livre

本をめくるような楽しさで開けていただきたい詰め合わせ。



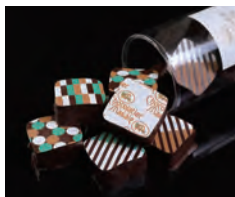
リーブル A
【焼き菓子6点、チョコ菓子2点】
サイズ:18.5×18.5×H4.5



リーブル B
【焼き菓子13点、チョコ菓子2点】
サイズ:27.5×26.5×H4.5

New Chitose Airport Lobby

新千歳空港出発ロビー店 おすすめ商品



ショコラブラウニーVP 130g
サイズ:直径6×H14
賞味期限:60日(常温)



パレットショコラVP 10枚入
サイズ:15.5×15.5×H2.5
賞味期限:180日(常温)



ショコラブラウニーVP 9個入
サイズ:15.5×15.5×H2.5
賞味期限:60日(常温)

ムースグラッセ ロビー店限定、お好みのトッピングで実演販売致します。



ショコラ



ホワイトショコラ&
北海道ミルク



ミントショコラ&
北海道ミルク



ヘーゼルナッツ&
北海道ミルク



新千歳空港出発ロビー店

〒066-0012
千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル2F
TEL 0123-29-4115
[営業時間] AM8:00~PM8:00 [定休日] なし

人気商品、ショコラブラウニーやパレットショコラの空港オリジナルデザインが目を引きます。また、その場でチョコレートにコーティングする不思議食感のアイス「ムースグラッセ」も見逃せません。

New Chitose Airport Gate Lounge

新千歳空港ゲートラウンジ店 おすすめ商品



パン・オ・ショコラ

何層にも繊細に折り重ねた生地には北海道産小麦、発酵バター、ココアを使用し、ビターチョコレートを包みサクッと焼き上げました。



マリアテレサ

口どけの良いショコラ生地と、カカオの豊かな風味を楽しめるムースショコラを丁寧に積み重ねたマサールのスペシャルティ。



ソフトクリーム

[ショコラ/ホワイトショコラ/ミックス]
【取り扱い店舗】本店、バセオ店
新千歳空港ゲートラウンジ店
※販売期間は店舗によって異なります。

バゲットサンド 札幌の“ハンバーグ専門店”ノースコンチネントのシャルキュトリーを使用しています。



ルスツもち豚のモモハム
サンド

[北海道産豚肉使用]



エゾ鹿のモルタデッラ
サンド

[北海道産エゾ鹿肉使用]



有馬山椒のリエット
サンド

[北海道産豚肉使用]



新千歳空港ゲートラウンジ店

〒066-0012
千歳市美々新千歳空港国内線ターミナルビル2F
搭乗待合室内 TEL 0123-29-4461
[営業時間] AM8:00~PM9:00 [定休日] なし

札幌の店舗でも大人気で午前中で完売してしまうことも多い「パン・オ・ショコラ」を焼き立てでご提供。また、人気の「ソフトクリーム」、北海道産のこだわり食肉をサンドした「バゲットサンド」はリピーター増加中です。



本店

〒064-0811 札幌市中央区南11条西18丁目1-30
TEL 011-551-7001 FAX 011-513-6644
☎ 0120-039-245 [営業時間] AM10:00~PM6:00
[定休日] 火曜 [E-mail] info@masale.jp



店内サロン



ソフトクリーム

※ソフトクリームの販売は春から秋までとなります。

[サロン営業時間] AM10:00~PM6:00 (PM5:00ラストオーダー)



パフェ各種

サロン
限定



バセオ店

〒060-0806
札幌市北区北6条西2丁目 バセオ WEST 1F
TEL 011-213-5610 [営業時間] AM10:00~PM9:00
[定休日] バセオに準じます。



ソフトクリーム

フランス産ビターチョコレートを使用したショコラ、ベルギー産ホワイトチョコレートを使用したホワイトショコラ。ショコラティエならではのソフトクリーム。

※ソフトクリームの販売はイベント時期は休止いたします。



札幌三越店

〒060-0061
札幌市中央区南1条西3丁目8 札幌三越本館 B2F
TEL 011-222-8264 [営業時間] AM10:00~PM7:30
[定休日] 札幌三越に準じます。



サバランオレンジ

たっぷりのオレンジリキュールとフレッシュオレンジを使用したマサール特製のサバラン。

三越店限定



フルヤのウィンターキャラメル

FURUYA'S WINTER CARAMELS

ウィンターキャラメル物語



当時のパッケージ



生まれ変わったマサールのウィンターキャラメル

今から約90年前の1931年(昭和6年)、私の祖父の時代のこと。私たちショコラティエ マサールのルーツである古谷製菓から「ウィンターキャラメル」が発売されました。

北海道の寒さに対応するためミルクとバターをたっぷり使い、煮詰める時間を短くして冬でも固くならないように仕上げた冬季限定商品でした。

発売当初はオブラートに包んでおり、スキーやスケートを楽しんでいる時、手袋を脱がずに簡単に口の中に放り込めるということで、またたく間に全国区の人気商品となりました。

1984年(昭和59年)同社の倒産により惜しまれながら店頭から姿を消しましたが、この度私たちは約40年ぶりにその味を手作りで再現することに成功致しました。

このプロジェクトはショコラティエ マサール創業者であり私の父でもある古谷勝(2015年没)の情熱から始まりました。当時の材料表、往年の職人様、大学教授様のご助言、メーカー様の原料調達のご協力のもと、約10年の歳月をかけ成し遂げられました。

しかし、これまでの再現開発の道のりは決して平坦なものではありませんでした。さかのぼること2010年冬、先代である父・勝が外部委託製造により再販にこぎつけました。当時父は新聞の取材に対し「創業家の一人としてフルヤ本来の味を残したい」「私にとって原点のような商品」と語っております。しかし再販後まもなく、委託先の会社の倒産により継続的な再販の道は閉ざされてしまったのです。それから5年。先代である父は志半ばで他界してしまいました。

その後マサールを継承した私の心の中にも、いつしか「ウィンターキャラメルを復刻させたい」という使命感が宿っていることに気がつきました。当初は父同様、外部の委託製造先を探しましたが、製造ロットが折り合わなかったり、試作品に満足できずなかなか前に進めません。何度か諦めかけましたが、「ひょっとしてこれは自分自身の力で再現しないさ。」というご先祖様や先代からのメッセージなのかもしれないと考えるようになりました。

そこで自社開発に切り替えることに致しました。まず、取り組んだのは当時の材料表をもとに現在手に入る材料を探すことからです。何しろ40年以上も前の材料表。現在は流通していないものも多々あり、代替品を探すだけで数ヵ月を要しました。

何とか材料は集められたものの、その後何度も何度も試作と失敗を繰り返しました。そもそも材料表は残っていたものの、製造工程に関する資料がまったくありません。砂糖や水あめ、バターを火にかけるタイミングもわからず、キャラメルの状態を見極め火を止めるタイミングなどの経験値もありません。私自身、小学生当時の味覚の記憶をたどった試行錯誤の連続でした。

途方に暮れる中、一筋の光を与えてくれたのは古谷製菓OB、OGの皆さんでした。

たまたま私が「ウィンターキャラメル」復刻に取り組んでいるということも、地元新聞やTV局が報道してくれたことをきっかけに、すでに90代を迎える古谷製菓OB、OGの皆さんがマサールまで応援に来てくれたのです。

古谷製菓倒産時には一方ならぬご苦勞をお掛けした皆さんが、その一族の末裔である私からの相談にも関わらず、快く懐かしい工場風景や当時の人間模様を私たちに語ってくれました。

また、その後我々が相談でお持ちする試作品に対して、「色が違う!」「固い!」などなど往年の工場長さんからの叱咤激励と「ウィンターキャラメル」製造のノウハウをご指導頂きました。

こうして紆余曲折、多くの皆様のご協力で何とか形になった復刻「ウィンターキャラメル」。

「古谷製菓が製造していたものと全く同じなのか?」と問われれば「全く同じです。」とはお答えできません。

しかし今我々ができる精一杯を傾け、ショコラティエ マサールの礎を築いてくださった先人たちへの敬意、道民の皆さんが子供のころポケットに忍ばせたウィンターキャラメルとの甘い記憶に心から思いを馳せたことは誓うことができます。

この一粒が北海道民の古き良き時代の記憶を手繰り寄せる一粒になり、明日に向かう若々しい活力を取り戻す一粒になれるとしたらこれに勝る喜びはございません。

すべての北海道民に感謝を込めて。

ショコラティエ マサール
二代目代表 古谷 健