

01.

Terroir HOKKAIDO

-テロワール北海道-

Chocolatier Masále

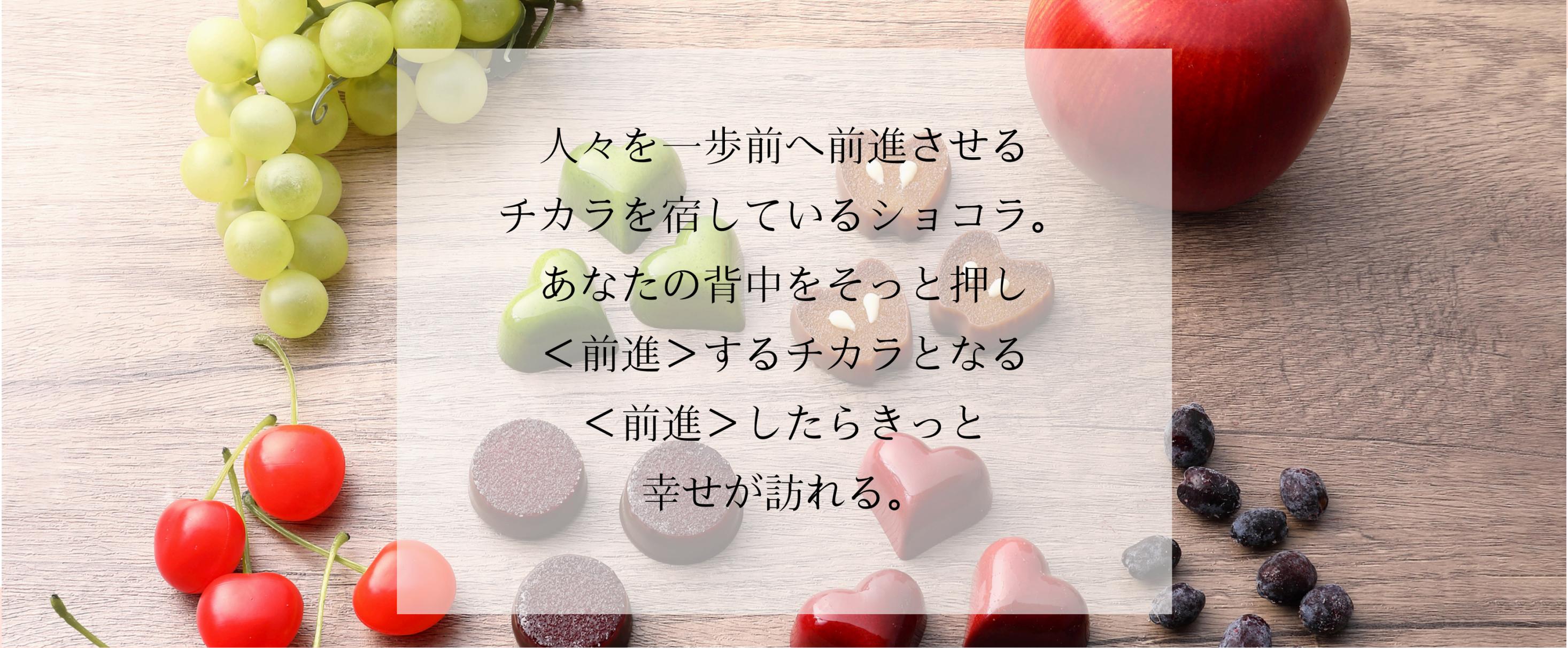
StepForward Valentine 2025

北海道の大地の大いなる愛を宿したショコラ。



Terroir HOKKAIDO

-テロワール北海道-



人々を一步前へ前進させる
チカラを宿しているショコラ。
あなたの背中をそっと押し
＜前進＞するチカラとなる
＜前進＞したらきっと
幸せが訪れる。

03.

Story Of TerroirHOKKAIDO

2025年のバレンタイン新作は、ショコラティエ マサールのショコラティエ松田詢吾とパティシエール照井美優が作り上げました。



パティシエール
照井 美優 (てるい みゆう)

2021年 3月
光塩学園調理製菓専門学校 製菓技術専攻科 卒業

2021年 4月
株式会社 マサール 入社

チョコ部屋に配属され4年目に突入！
新作開発など活躍中！

スー・シェフ ショコラティエ
松田 詢吾 (まつだ とうご)

ワールドチョコレートマスターズ (以下WCM)
2022年大会 (フランス/パリ)
ベルギー国内予選 最終決勝大会ファイナリスト 5名に選出。

日本人ながらも、チョコレート大会ベルギー代表となりました。
世界大会本選では18か国中/8位入賞。
(WCMはアーティスティック/テイスト/プレゼンテーションなど、全8品目を競い合うパティシエの最高峰の大会の一つであり、パティシエのオリンピックとも称される大会です。)



一粒一粒にかけてた想いを伺
いました。



04.

【テロワール北海道】を作った理由とは？



●今回の新作ボンボンショコラのテーマが【テロワール北海道】ですが、なぜこのテーマにたどり着いたのですか？

松田詢吾 以下 松田) 昨年度に何度かフルーツ農家さんに行く機会がありました。そこでたくさんの美味しいフルーツをいただき、ぜひ、チョコレートと合わせたいと思ったからです。

照井美優 以下 照井) 生まれ育った北海道のものを広めたいという思いで、道産の果物、お酒を使用した4種のボンボンショコラを作りたいと思ったからです。

05.

Violet — ヴィオレ —

ヴィオレについて

●まずはヴィオレについてお伺いします！このボンボンショコラにしたのはなぜですか？

松田) 道外のお客様にも分かりやすい道産フルーツとしてまずハスカップが一番最初に思いつきました。

照井) お店でも使用しているので、一番最初に思いつきました。

●この形状にしたのはなぜですか？

松田) 四角い形状のものはすでにお店にたくさん並んでいますので別の形状考え、さらにジューシーなハスカップの果実味を味わっていただくため、この形状になりました。

●苦労した点はどんなところですか？

松田) ハスカップとイチゴの比率に苦労しました。



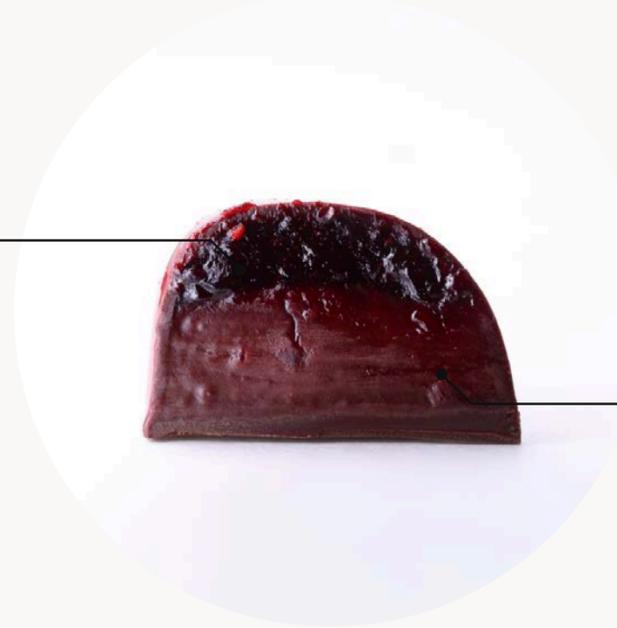
06.



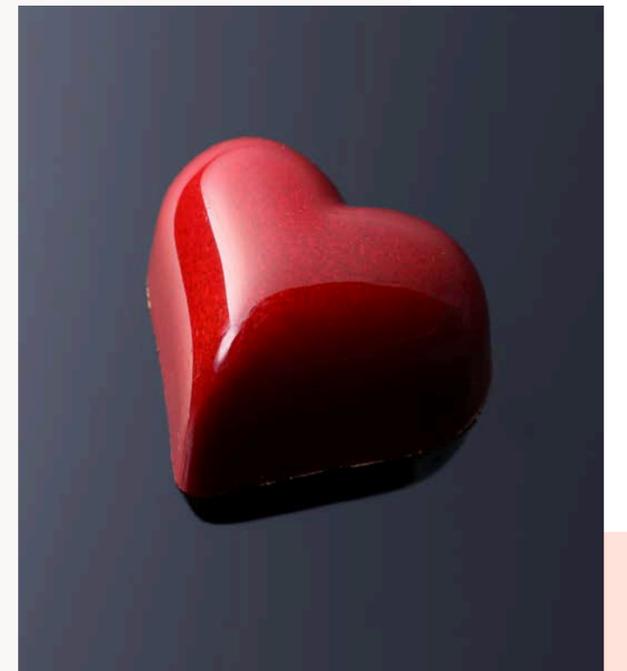
●この組み合わせにしたのはなぜですか？そして、味わう上で意識してほしいことは何ですか？

松田) ハスカップのみだと少し酸味が強すぎるため、道産イチゴの柔らかな酸味と合わせ食べやすい口当りにしました。味わっていただくとき、酸味と甘味のバランスを感じていただきたいです。

イチゴの
コンフィチュール



ハスカップ
ガナッシュ



Story Of Terroir HOKKAIDO
-テロワール北海道-
Violet — ヴィオレ —

美唄産のハスカップをたっぷりと使用し、ハスカップと相性の良い北海道産イチゴをコンフィチュールにしてハスカップガナッシュと合わせました。



Jaune —ジョンヌ—

ジョンヌについて

●つぎにジョンヌについてですが、今回なぜリンゴを選んだのですか？また、リンゴの品種「ひめかみ」にした理由を教えてください。

松田) フルーツ農家さんにお伺いした際、たくさんの種類のリンゴがあり、それぞれの特徴があってぜひ活かしてみたいと思いました。

照井) 個人的に余市産のリンゴジュースが好きで、余市産のリンゴを使用したかったからです。

●このリンゴ「ひめかみ」の特徴は？

松田) 味が非常に濃く、酸味もしっかりと感じられたのでチョコレートに合わせるにはこれしかないと思いました。

08.

●この組み合わせ（リンゴとキャラメル）にしたのはなぜですか？

松田) 下の層のガナッシュに少しシナモンが入っているので上のジュレと一緒に食べるとまるでアップルパイのような風味に感じられて面白いと思ったからです。

●苦労した点はどんなところですか？

照井) リンゴの風味を残すために甘さの調整や硬さの具合に苦労しました。

●何を意識して味わってもらいたいですか？

松田) リンゴの風味と、ガナッシュのマリアージュを感じていただきたいです。



Story Of Terroir HOKKAIDO

-テロワール北海道-

Jaune — ジョヌヌ —

味わいの濃い余市産（ニトリ果樹園）のリンゴ「ひめかみ」を使用したパートドフリユイとキャラメルとシナモンを合わせたアップルパイを思わせるボンボンショコラ。

リンゴの
パートドフリユイ
(※)

キャラメルとシナモンの
ガナッシュ

(※) パートドフリユイとは果汁や果物のピューレで固めたゼリー状のフランスの砂糖菓子的一种。



Rouge —ルージュ—

ルージュについて

●つぎにルージュについてです。なぜこのボンボンショコラにしたのですか？

松田) 夏のケーキで使用していたサクランボが特徴的だったので、ボンボンショコラでもぜひ使いたいと思ったからです。

照井) 後輩が実家からサクランボをたくさんもらったからとお裾分けしていただきました。そのサクランボを食べたのがきっかけとなりました。

●パートドフリユイにした理由は何ですか？

松田) サクランボは生で使用するとチョコレートの味に負けてしまうため、パートドフリユイにすることによってサクランボの味が凝縮してバランスが取れると思ったからです。

●どんなチョコレートを使用したのですか？

松田) マサールオリジナルブラックチョコレート<マサール ノワール 57%>をメインに使用し、ミルクと芳ばしくコクのあるキャラメルの香りがするチョコレートを使用しました。

10. Story Of Terroir HOKKAIDO

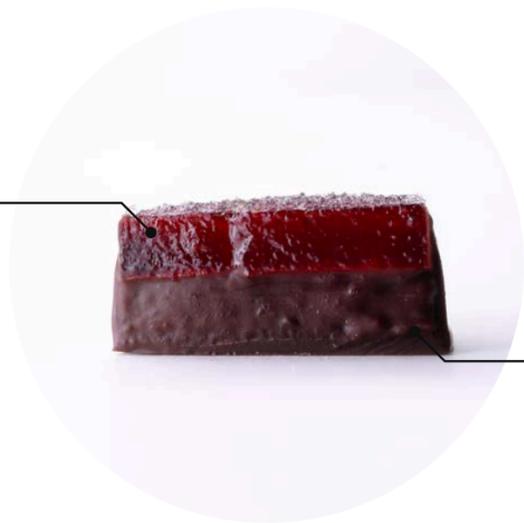
-テロワール北海道-

Rouge —ルージュ—

酸味と甘味のバランスが良い芦別産のサクランボ「紅秀峰」を使用したパートドフリュイとサクランボ風味の紅茶ガナッシュのボンボンショコラ。



サクランボの
パートドフリュイ



サクランボ風味の
紅茶ガナッシュ

●サクランボはなぜ「紅秀峰」を使用したのですか？またこのサクランボの特徴を教えてください。

松田) 大粒で非常に味が濃いという特徴があるので、その特徴をぜひ活かしたかったので「紅秀峰」を選びました。

●苦労した点はどんなところですか？

照井) サクランボの味をどう表現したらお客様に伝わるのか非常に悩みました。

●味わう上で意識してほしいところはどんなところですか？

松田) 2層を同時に味わうことで心地よくサクランボの香りが感じられると思います。



II.

Vert —ヴェール—

ヴェールについて

●つぎにヴェールについてお伺いします。なぜナイアガラを使用したのですか？

松田) 特有の芳香があり、ひとくち食べてその香りを感じられると思ったからです。

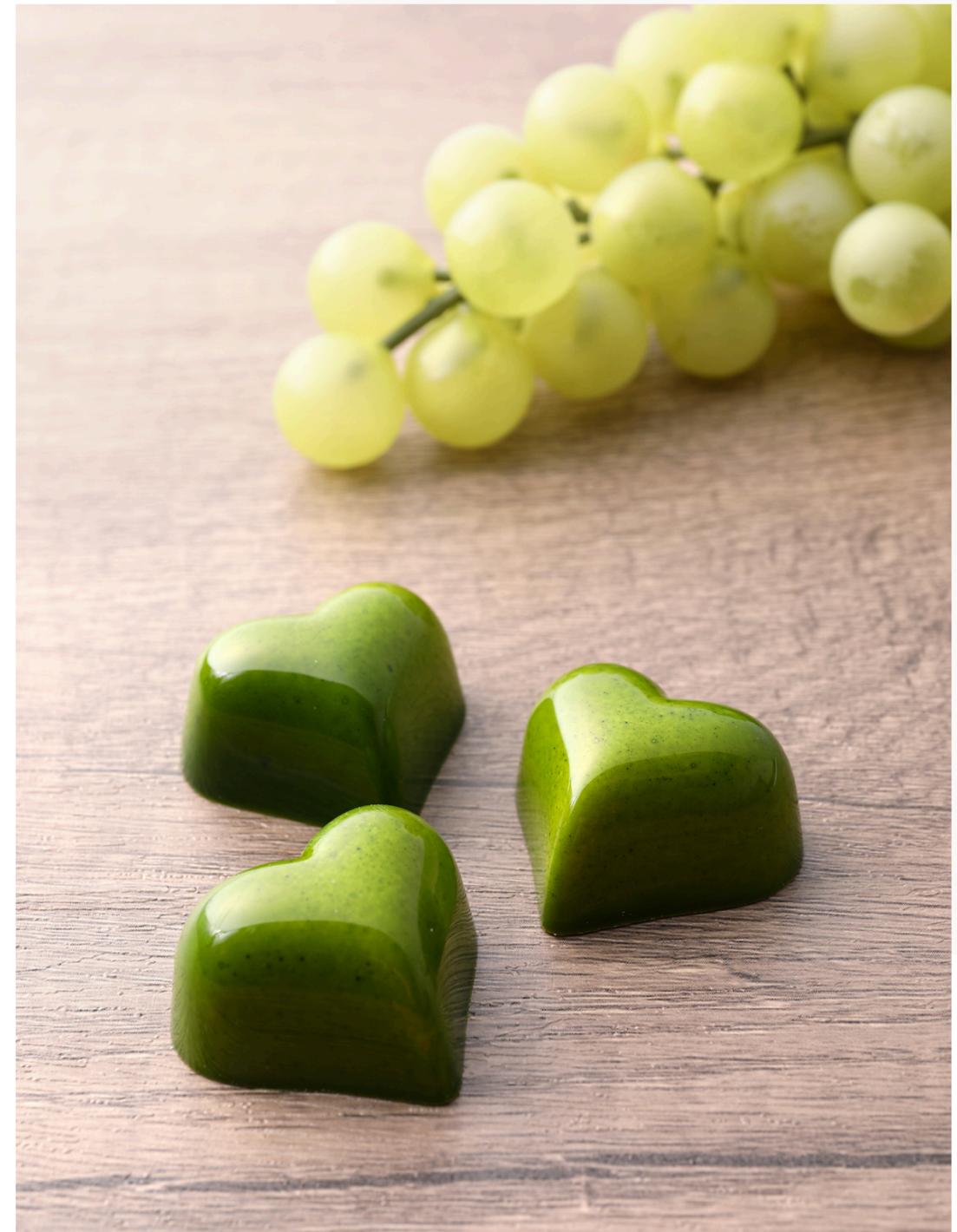
照井) 道産といえば、小樽ナイアガラワインが有名で、幅広い方々に食べていただきたいと思いました。今回はアルコールを抑えた商品にする為にジュースも使用しました。

●白ワインはどんなワインですか？

松田) 白桃やライチ、シナモンといった華やかな香りのする白ワインです。日本、香港、フランスで行われたワインのコンクールで高評価を得たワインです。

●今回はホワイトチョコレートを使用していますが、なぜですか？

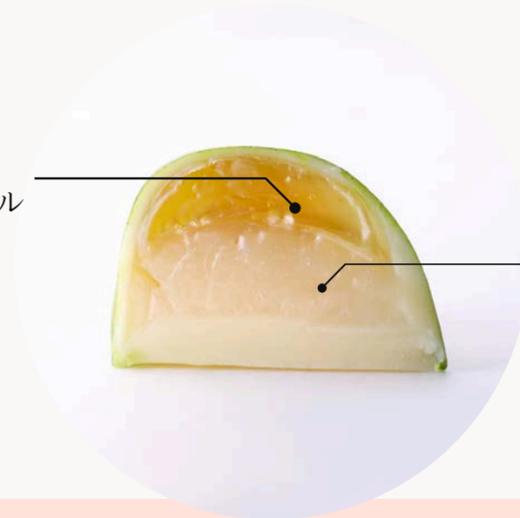
松田) ホワイトチョコレートがナイアガラの香りや味わいを程よく引き立ててくれると思ったからです。



12.



ナイアガラの
コンフィチュール



ホワイトチョコレート
の
ガナッシュ

Story Of Terroir HOKKAIDO

-テロワール北海道-

Vert —ヴェール—

余市産（ニトリ果樹園）の香り高いナイアガラをたっぷりを使用し、白桃とライチの風味がする糖度の高い白ワインと合わせたコンフィチュールに甘さを抑えたホワイトガナッシュを合わせました。

●モールドにしたのはなぜですか？（※）

松田）ナイアガラのジュースを使用しているため、なるべくそのまま果実味を残したかったため、この形になりました。

●苦労した点はどんなところですか？

松田）ホワイトチョコレートを使用しているため、甘くなりすぎないように気を付けました。

●何を最も意識して味わっていただきたいですか？

照井）ナイアガラの風味と果実味、ジューシー感を感じていただきたいです。

（※）モールドとは、型にチョコレートを入れ、冷やして固めたもの。

13.

Story Of TerroirHOKKAIDO

● 4粒のなかで一番のお気に入りは何ですか？

松田) ヴェールです。

照井) 私もヴェールです。

●それはなぜですか？

松田) 4種類の中で一番華やかな香りがするからです。また、普段あまりホワイトチョコレートのボンボンショコラが無いなかで甘さもバランスよく仕上げられた自慢の一品だからです。

照井) ジュレ (コンフィチュール) の瑞々しさとナイアガラの華やかな香りが広がる場所がお気に入りです。

●今回のバレンタイン新作【テロワール北海道】で皆さまに何を伝えたいですか？

松田) 北海道の豊かな土地に育つフルーツをたっぷり使用したボンボンショコラ。4種類それぞれ特徴のある果物を五感を通して感じていただくと幸いです。

照井) この4種のボンボンショコラを通して、北海道で育ったフルーツたちをより多くの皆さまに知っていただけたら嬉しいです！



14. Terroir

HOKKAIDO

—テロワール北海道 風の詩—



ジョンヌ

味わいの濃い余市産（ニトリ果樹園）のリンゴ「ひめかみ」を使用したパートドフリユイとキャラメルとシナモンを合わせたアップルパイを思わせるボンボンショコラ。



ヴェール

余市産（ニトリ果樹園）の香り高いナイアガラをたっぷりとし、白桃とライチの風味がする糖度の高い白ワインと合わせたコンフィチュールに甘さを抑えたホワイトガナッシュを合わせました。



15. Terroir HOKKAIDO

—テロワール北海道 土の声—



ルージュ

酸味と甘味のバランスが良い芦別産のサクランボ「紅秀峰」を使用したパートドフリュイとサクランボ風味の紅茶ガナッシュのボンボンショコラ。



ヴィオレ

美唄産のハスカップをたっぷり使用し、ハスカップと相性の良い北海道産イチゴをコンフィチュールにしてハスカップガナッシュと合わせました。



16.

Terroir

HOKKAIDO

—テロワール北海道 大地のアンサンブル—

V ヴィオレ



J ジョンヌ



R ルージュ



V ヴェール



17.



ラインナップ

—風の詩—



—土の声—



—大地のアンサンブル—



ご購入ページは画像をクリック！

Terroir HOKKAIDO

-テロワール北海道-

人々を一步前へ前進させる
チカラを宿しているショコラ。
あなたの背中をそっと押し
＜前進＞するチカラとなる
＜前進＞したらきっと
幸せが訪れる。

【テロワール】北海道 販売店舗

・本店

・札幌三越店

・大丸札幌店

・COCONO SUSUKINO店

・新千歳空港出発ロビー店

・新千歳空港ゲートラウンジ店

・オンラインショップ

※一部の店舗により取扱いのない種類もございます。



Chocolatier Masale
Depuis 1988 Sapporo