

表参道で話題のチョコレートショップ「DARS BRAND SHOP」から  
 バレンタインにぴったりの限定商品が登場！

**「DARS」×パレスホテル東京 コラボレーションスイーツ**  
**期間限定「ダースミルフィーユ」**  
**2月6日（金）より販売開始！**

販売期間：2015年2月6日（金）～2015年2月15日（日）※予定  
 販売場所：DARS BRAND SHOP（表参道ヒルズ 表参道 R スタジオ）  
 販売数：各日 30 個 ※予定

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・新井 徹）は、2015年2月6日（金）より「DARS」×パレスホテル東京のコラボレーション限定スイーツ、「ダースミルフィーユ」を「DARS BRAND SHOP」（表参道ヒルズ R スタジオ）にて販売開始致します。

「DARS BRAND SHOP」は2014年12月12日午後12時12分のオープン以来、トレンドに敏感な30代の大人の女性を中心に、“自分へのご褒美”や“友人へのプチギフト”としてご好評を頂いております。

今回新たに発売する「ダースミルフィーユ」は、東京・丸の内のラグジュアリーホテル「パレスホテル東京」とコラボレーションしたオリジナルスイーツです。

■「DARS」×パレスホテル東京 コラボレーションスイーツ



フランス産小麦粉を使用して、じっくり時間をかけ香ばしくサクサクした食感に焼き上げたパイ生地の両面をカラメリゼして「DARS（ミルク・ビター・白）」入りカスタードクリームをサンド。上面にはパウダー状にした「DARS」をトッピングしました。ケーキ箱を開けた瞬間にチョコレートの香りが広がり、食べれば再び「DARS」の豊かな味と香りが口の中いっぱい広がります。

- 商品名：ダースミルフィーユ
- 販売価格：2,500 円（3 個セット・税込）
- 販売期間：2月6日（金）～2月15日（日）※予定
- 販売数：1日30個限定 ※予定
- 賞味期限：販売日当日

【店舗概要】

ショップ名：DARS BRAND SHOP（ダース ブランド ショップ）  
 期間：2014年12月12日（金）〈ダースの日〉12時12分～2015年3月15日（日）  
 ※2/16（月）、17（火）の休館日を除き期間中無休  
 営業時間：11:00～20:00（下記日程を除く期間中全日）  
 11:00～21:00（2/6（金）～15（日）、3/6（金）～15（日））  
 場所：表参道ヒルズ 表参道 R スタジオ（東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ西館 1F）  
 ※場所を記載いただく際には「表参道ヒルズ 表参道Rスタジオ」とご記載下さい。  
 面積：11.35 坪  
 電話番号：03-3470-8812  
 ホームページ：<http://www.morinaga.co.jp/dars/shop>

バレンタインにお勧め！本命 & 友チョコに！  
「DARS BRAND SHOP」限定フレーバーが楽しめる「スペシャル DARS」

「DARS」らしさを象徴する台形の粒の形状をそのままに大きくした BOX の中に、12 粒の特別感溢れるチョコレートパッケージングした「スペシャル DARS」。  
ここでしか買えない限定フレーバーで見た目も可愛い「スペシャル DARS」はバレンタインにもぴったりのラインアップです。

■スペシャル DARS(内容量: 12 粒、価格: 800 円(税込))

※販売状況により一部の商品が販売終了になる可能性がございます。

スイートなビジュアルが本命チョコにお勧め！

王道の  
味わい！



メリーストロベリー  
(ストロベリー&ホワイト)

濃い果実感が特徴のストロベリーチョコとホワイトチョコ。定番の 2 種類の味わいが楽しめる、見た目にも楽しいチョコレート。

12 月の売上  
NO.1!



マーブルロマンス  
(ジャンドウヤ&ホワイト)  
ジャンドウヤの味わいのチョコレートとホワイトチョコレート、2種類のチョコの味わいが楽しめる。

色鮮やかさで  
インパクトあり！



ドリーミーナイト  
(ブルーベリー&ホワイト)  
濃い果実感が特徴のブルーベリーチョコとホワイトチョコ。2種類の味わいが口の中で楽しめる、見た目も色鮮やかなチョコレート。

開店以来  
安定した人気

変わりフレーバーと大人な味わいで友チョコ、職場の先輩に

ザクザク食感が  
おススメ！



グレイスフルモーニング(フルーツグラノーラ)  
ホワイトチョコに、グラノーラと 2 種類のドライフルーツ(ワイルドブルーベリー、クランベリー)を練りこみ、ザクザクした食感が楽しめる味わい。

男性に  
おススメ！



プレミアムビター(プレミアムビター)  
希少なボリビア産のクリオロ種のカカオ豆を使って仕上げた、すっきりとした苦味が特徴の特別なビター。

1 月の売上  
NO.1!



フェアリーキス(キャラメルサレ)  
センターにキャラメルソースが入ったミルクチョコレート。練り込んだ塩が味のアクセント。

COMING  
SOON!

2 月 18 日(水)～、待望の新フレーバー販売開始！！



ニューボンラブ(グレープフルーツ)  
ふんだんにグレープフルーツ果汁を使用したチョコレートのセンターにグレープフルーツソースが入った、チョコレートでは珍しい甘酸っぱい味わい。



ブレイクフリー(コーヒー)  
細かく挽いたコーヒー豆とクッキーを練り込んだミルクチョコレート。はっきりと感じるコーヒーの苦みが特徴的な味わい。



フォーエバーフレンズ(パイナップル)  
ふんだんにパイナップル果汁を使用したチョコレートのセンターにパイナップルソースが入った、濃いパイナップルの味わい。