

今月のVol.120 気になるスイーツ

エクチュア工房
La chocolaterie de EkChuah
ラショコラトリード エクチュア

●店舗紹介
生チョコレート、プラー
ネ、アーモンドなどが並
ぶ『La chocolaterie de
EkChuah』のみのやキ
ューズモールBASE店』。
地域の方々に愛され
るお店を目指し、売り場の奥に
はガラス張りの工房が併設されて
います。店の外からも、職人さん
の手により次々と人気チョコレ
ートが生みだされる過程が楽しめ
ることから常連さんのみならず、
キューズモールを訪れた若い人や、
ファミリー層にも好評です。
エクチュアのチョコレートの特
力は、厳選して取り寄せた上質の



カカオの豊かな風味を
大切に生かしつつ、日
本の四季、風土に合っ
た、日本人の舌を納得
させる繊細な味わいに
仕立てているところ
です。真空ミキサーで
チョコレートと混ぜること
で、きめ細かで滑らかな口溶けを
実現しています。
チョコレート愛してやま
ない方々、深い愛情が込めら
れた珠玉のチョコレート菓子
との出逢いに胸を膨らませて
足を運んでみてください。



甘味紹介

ポンテナーク

フル 2,376円 ハーフ 1,296円

濃厚なミルクガナッシュにマシュマロとオレンジ
ピール、クラッシュアーモンドを散りばめ、テリ
ーヌ風に仕上げた、食感も楽しめる生チョコレ
ート。コク深い生チョコレートの味わいと重なる
フレーバーの絶妙な相性をお楽しみあれ。
同店限定商品です。



米粉サブレ 6枚入り 1,188円

カカオバター&塩、ココア&チョコチップ、
チョコチップ&米油、3種のサブレを楽しめ
る詰め合わせ。グルテンフリーで、チョコレ
ート専門店ならではの美味し
さを追求したサブレです。



プレミアムソフトクリーム 540円

味はチョコ、ミックス、バニラの3種
類。それぞれカップとコーンから選べ
ます。バニラはチョコレートの美味し
さを上手く引き立てる上品な甘さで
す。ダントツ人気はチョコレート。こ
ちらも同店限定商品です。



日本橋支店お取引先

株式会社
エクチュア

代表取締役
植松 良夫 様

エクチュア工房
La chocolaterie de EkChuah
もりのみやキューズモールBASE店

大阪市中央区森ノ宮中央2-1-70
もりのみやキューズモールBASE 1階
TEL 06-6910-6670
営業時間／10:00～20:00
定休日／もりのみやキューズモール
BASEに準ずる
大阪メトロ中央線森ノ宮駅②出口より
徒歩約1分、JR環状線森ノ宮駅
より徒歩約3分



Instagramはこちら▶