

◆ゴディバシェフ監修 蕎麦とゴディバチョコレートを使ったオリジナルメニュー提供店 (16店)

エリア	店名	商品名		金額	説明
1	福井市 蕎麦 やすたけ	生チョコと 煎りそばの 羽二重包み		418円 (税込)	ゴディバのホワイトチョコレートを使ったなめらかな生チョコと煎りそばを羽二重餅でふんわりとくるみました。煎りそばのザクザクとした食感と香ばしさがアクセントとなり、ホワイトチョコレートの上品な甘味とのマリージュが楽しめます。添えられたトマト飴の酸味もよく合う、後味が爽やかなデザートです。
2	福井市 美・味・麺 ・庵 たからや	そばクッキー クリームアイス チョコレート ソース		693円 (税込)	ガラスの器にそば湯のジュレを入れ、ポリポリとした食感の揚げそば、自家製のそば粉のクッキーをたっぷり加えた抹茶アイスクリームをトッピング。さらにゴディバのダークチョコレートをソースにして添えており、自分好みで量を調整しながらかけて楽しむことができます。絶妙な温度帯のアイスクリームと独特な口あたりのそば湯のジュレ、そばの風味豊かなクッキーのコラボレーションは食後のデザートにぴったりです。
3	福井市 そば割烹 よいん	抹茶のカヌレ		550円 (税込)	提供しているそばと同じ県産そば粉と厳選した抹茶粉を絶妙な配分で合わせて焼き上げたカヌレは、外側はパリッ、中はもっちりとした食感。カヌレにはゴディバのホワイトチョコレートをディップしており、濃厚な甘さがカヌレ生地によく合います。食べ進めるほどに、軽さを感じる味わたったことのない美味しさです。
4	福井市 越前蕎麦 蕎麦の膳 櫻庭	そばアイスと そばの実 チョコランキー		680円 (税込)	甘すぎないゴディバのダークチョコレートに、炒ったそばの実と越前塩をほんの少し加えて板チョコランキーを作り、そばアイスと合わせました。さらに炒ったそばの実をお好みでふりかけて食べるスタイルで、少し多めにかけて香ばしさが一層増すのでおすすめです。ザクザク、プチプチとした食感、甘みと塩味のバランスが絶妙なデザートです。
5	福井市 越前蕎麦 倶楽部	そばソフト チョコレート ソース		450円 (税込)	まるやかかつ香ばしい味わいの越前蕎麦倶楽部の「そばソフト」。蕎麦を食べた後の後味を崩さないよう、甘さ控えめに仕上げたソフトにゴディバのチョコレートソースをトッピング。程よく香るそばの風味とバニラの甘さの組み合わせは絶妙。そば茶パウダーとそばボウロもトッピングされており、サクサクとした食感もプラスされ、なめらかかつ食感も愉しめる逸品です。
6	福井市 蕎麦Dining 一福 西武福井店	抹茶チョコパイ そばの実添え		500円 (税込)	ゴディバのホワイトチョコレートにホイップクリームと抹茶を加え、なめらかなで軽い食感となったムースをパイ生地に流し込みました。抹茶本来のほろ苦さとホワイトチョコレートの甘みの組み合わせは、男女問わず、どの世代にも好まれる美味しさ。最後にふりかけたそばの実がアクセントになっています。
7	福井市 ふるさと 茶屋 杵と臼	福井県産そば粉の キャラメルバナナ チョコタルト		500円 (税込)	タルト生地とフィリングには福井県産のそば粉を多めに使用し、キャラメルバナナで味のアクセントを付けました。その上にゴディバのダークチョコレートをたっぷりのせて焼くことで、生地となじみ、香ばしさが増した大人系スイーツが完成。一口食べた後に香る、甘さとそば粉の風味のマリージュを楽しんでください。
8	福井市 coworking cafe PPUCCil	チョコっとほっと		790円 (税込)	そばの実を乾煎りして、ゴディバのダークチョコレートと共に合わせました。ホットカップチーノに入れて溶かして楽しんだり、そのまま味わうのもOK。ミルクとコーヒー、チョコレートにそばの実が加わると、そば特有の香ばしい風味がアップします。期間限定で登場するおろしそばを味わった後は、これからの季節に嬉しい甘いホットチョコレートで、“ほっと一息”ついてみてはいかがでしょうか。
9	坂井市 そば処 どうぐや	そばちょこ パウンド		300円 (税込)	大野市産のそば粉とディバのダークチョコレートを合わせたグルテンフリーのパウンドケーキ。素朴ながらチョコレートの濃厚さとそばらしい風味が印象的。そのままでも美味しいですが、添えられたホイップクリームと共に食べると、しっとり感が増し、口当たりもなめらかに。シンプルな材料で作られた、味わうほどにクセになるスイーツです。

10	坂井市 五目亭 坂井店	濃厚ザクザク チョコバナナ ジュース		600円 (税込)	他では味わえない”濃厚さ”が人気のバナナジュースにゴディバの ダークチョコレートを加えたスペシャルバージョン。バナナは完熟 したもののみを使用し、ミルクや他の原料にもこだわり、リッチで 味わいのある、それでいて飲みやすい味を実現しています。バナナ とチョコレートの黄金コンビに加え、ゴディバのチョコレートのつ ぶつぶ感もあり、あっという間に飲み干してしまう美味しさです。
11	あわら市 あわら国際 ホテル 美松	チョコレート モンブラン ～福井梅の香り～		※麗会席 でのみ 提供	ゴディバのダークチョコレートとフランス産の栗のペーストを使っ たモンブラン。中には福井県産の完熟梅のクリームを忍ばせ、甘 酸っぱい風味をプラスしました。さらにモンブランの上からゴディ バのホワイトチョコレートを使ったソースをかけ、福井県産そば粉 100%で作ったサブレとそばの実を添えました。ダークとホワイ ト、2種類のゴディバチョコレートが味わえるスペシャルスイーツで す。
12	あわら市 生蕎麦 新保屋あわら	そばチョコ アソート		3個 550円 (税込)	そば湯とゴディバのダークチョコレートを合わせたガナッシュと、 福井県産そば粉を使った二八そばを乾煎りし、ゴディバのダーク チョコレートとホワイトチョコレートをそれぞれからめたチョコ レートをアソートにして提供。どれも一口サイズのチョコレートで すが、そばの風味や食感がしっかりと感じられ、食後のスイーツに ぴったりです。 ※スイーツの提供は平日のみ数量限定
13	永平寺町 永平寺そば 極	だるまぶりん (そばちょこ)		450円 (税込)	かわいいだるまのパッケージである永平寺の名物「だるまぶりん」 の店内限定で味わえるそばテイストです。とろりとしたなめらかな プリンの上にかかるのは、ゴディバのダークチョコレートをつかつ た温かいチョコレートソース。提供する直前にソースをかけること で、冷たいプリンとの温度差やプリンの甘味とほろ苦いチョコレ ートとの相性が楽しめます。 ※店内飲食のみ テイクアウトなし
14	越前市 越前そばと 珈琲 HAMA庵	生チョコHAMA ブラン		1408円 (税込)	そばフライ、そばアイス、マスカルポーネホイップクリームをの せ、ゴディバのダークチョコレートを使った生チョコクリームをモ ンブラン風にたっぷり絞りました。さまざまな食感が複雑にから み、食べ応えがありますが、想像以上にさっぱりと味わえるから不 思議です。インパクトのある大きさ、食べ進めるほどに楽しくなる スイーツはみんなでシェアしても◎。
15	越前町 だいこん舎	Soba chocoreine (ソバ ショコレーヌ)		500円 (税込)	見た目はまるで水ようかんかんパバロア風ですが、その中身はそば 粉とゴディバのダークチョコレート、黒糖を使って練り上げたそば スイーツです。そば粉独特のねっとりとした食感に、ゴディバの チョコレートの芳しい香りが良く合います。この日は地元で生産し ているマコモパウダーの他、生ショウガ・生ユズ皮・ピンクペッ パーなどを合わせましたが、トッピングは日替わりとなります。
16	敦賀市 マツニタカ	このそばの名前を 僕たちは まだ知らない		1760円 (税込)	福井県あわら市産のサツマイモ「とみつ金時」をオープンで焼き上 げ、より甘みを引き出し、コンソメやゴディバのホワイトチョコ レートなどを加えて作ったつゆに、自慢のそばを付けて味わうスタ イル。食事にもなり、デザートにもなる斬新なメニューは、添えら れたネギやベーコン、生コショウの塩気も絶妙。そばカフェならで はの面白い発想で、ホワイトチョコレートとサツマイモの双方の甘 さを上手くコラボレーションさせました。

◆ゴディバシェフ監修 蕎麦とゴディバチョコレートをを使った共通のチョコレートスイーツ提供店（6店）



＜チョコムース そばランチ添え＞

◇説明

ゴディバのダークチョコレートをたっぷり使用し、味わいや濃厚さを活かすように
シンプルなムース仕立てに。そば粉で作ったビスケットにそばの実、ゴディバの
ダークチョコレートを合わせた特製のそばランチをトッピング

◇提供店

- ・風の森コスモポリタンカフェ ・五目亭坂井店 ・大宮亭
- ・ふくいの山下商店 ・そば処 梅林 ・手打ちそばどうせき