

ワインに合う

ボンボンシヨコラ



Sakura Chaya  
La Passion  
— 地産地消レストラン —  
Est. 1993



## 赤ワインの雫

「やまなしスイーツコンテスト2024」  
ワインに合うスイーツ部門 ファイナリスト作品

赤ワインの深みのある渋みと果実の甘酸っぱさに寄り添うようミルクチョコレートと合わせました。赤ワインのシロップが口の中に香りとともに広がり、後味にはやさしいカカオの余韻が残ります。

おすすめペアリング

ミディアム系の赤ワインと合わせて一口で



## 無花果の華

「やまなしスイーツコンテスト2025」  
山梨県産ワインを使用したスイーツ部門 最優秀賞作品

無花果とゆず、山梨の果実の味わいと豊かな自然をホワイトチョコレート一つにまとめたボンボンシヨコラ。白ワインのすっきりとした酸味、ゆずの香りと苦みが、無花果のプチプチとした食感や濃縮感に調和を生み出します。一粒の中で広がる調和で、山梨のテロワールを表現しました。

おすすめペアリング

甘口で多少酸味のある白ワインと合わせて少しずつ



## SAKURA

華やかなピンク色のルビーチョコレートでコーティングしたボンボンシヨコラ。中には、桜の葉の紅茶を使ったクリームと花びらの塩漬けを練り込んで作った上品で甘じょっぱいガナッシュ。さくら茶屋オリジナル、春を感じながら心までほころび、楽しめるチョコレート。

おすすめペアリング

甘い香りのロゼワインと合わせて少しずつ

— すべてのチョコレートは紅茶とも相性がよく、ワインを召し上がらない方にもお楽しみいただけます —



さくら茶屋 La Passion  
ワインに合うボンボンシヨコラ (6個入り)  
2,160円 (税込)

- ・本品はアルコールを使用しておりません。ワインが苦手な方にもお楽しみいただけるよう、コンテスト出品内容とは一部仕様を変更しております。
- ・数量に限りがございますので、販売状況についてはお問い合わせください。
- ・長期間保存すると表面が変色する場合がございますが、品質には問題ございません。

<お問い合わせ先>

さくら茶屋 La Passion  
山梨県韮崎市藤井町南下條171-1 Tel:0551-23-0030