

 <p>さくらんぼボンボン 7年以上コニャックに漬 け込んだ生食用サクラン ボをチョコで包み、およ そ30日おいてまるやかな ボンボンに仕上げまし た。 ※お酒使用</p>	 <p>ベネディクチンボンボン 薬草系のリキュール、ベ ネディクチンを使用した ボンボン。豊かなハーブ の香りが広がる2019年 の新作です。 ※お酒使用</p>	 <p>ピスタチオジャンドージャ ローストしたピスタチオ をふんだんに使用した ジャンドージャ。</p>	 <p>コニャックモンテ コニャックの効いたなめ らかなチョコレートク リームを、ビターチョコ と共に。 ※お酒使用</p>	 <p>マーロウ ラムとキルシュの入った チョコレートと、アーモ ンドブラリネの組み合わ せ。2019年の新作で す。 ※お酒使用</p>
 <p>カラスチェーリ アーモンドを使用したマ ジパンとジャンドージャ の組み合わせ。見た目を 卵風に。2019年の新作 です。 ※お酒使用</p>	 <p>ラモーナ インド産の野生パラシュ はちみつをしようした チョコレートキャラメル。 2019年の新作です。</p>	 <p>クヌスパ サクサクのアーモンドプ ラリネとクルミ、レーズ ンの組み合わせ。2019 年の新作です。</p>	 <p>バレンシア 軽く炒ったアマンドプ ラリネとオレンジピールに ミルクチョコを合わせた 濃厚な一品。2019年の 新作です。</p>	 <p>マジョルデーツ 濃厚なデーツの実に、ガ ナッシュを詰めてビター なチョコでカバー。 ※お酒使用</p>

 <p>コニャックボンボン ふくよかな味わいのコ ニャックを使用したマツ ヤ定番のボンボン。 ※お酒使用</p>	 <p>ペルトソフカボンボン 唐辛子を漬け込んだ ウォッカを使用したボン ボン。後味に唐辛子が香 ります。2019年の新作 です。 ※お酒使用</p>	 <p>抹茶 抹茶のジャンドージャと 抹茶ガナッシュの2層の センターを、自家製の抹 茶チョコでコーティン グ。</p>	 <p>チェルノスリヴィ やわらかいセミドライブ ラムに、ビターなガナッ シュを詰めました。 ※お酒使用</p>	 <p>イタリアーノ 濃厚なブラリネとジャン ドージャにパインを加 え、ビターなチョコでカ バー。</p>
 <p>マロン マロンとラムのなめら かなクリームを、ビター なチョコで包んだ、201 9年の新作です。 ※お酒使用</p>	 <p>グルノーブロウ フランス・グルノーブル 産のクルミを、フランス 方式でマジパンに。 2019年の新作です。 ※お酒使用</p>	 <p>バーボン バーボンがたっぷり入 ったホワイトチョコク リームを、ミルクチョコ でカバー。 ※お酒使用</p>	 <p>レーズン アーモンドジャンド ージャとレーズンの組み 合わせを、ミルクチョコ と共に。2019年の新作 です。</p>	 <p>キューブオシェリー キルシュ漬けのグリ オットをアマンドマジ パンとジャンドージャ でサンドした一品。 2019年の新作です。 ※お酒使用</p>