

テロワール北海道

Terroir HOKKAIDO 2026



Premium Being Valentine

上質なショコラで彩る
プレミアムなバレンタイン。
皆さまにとって
より一層特別なひと時を、
特別なあなたと。

www.masale.jp

Terroir HOKKAIDO


Chocolatier
Masale
Depuis 1988 Sapporo

Story of Terroir HOKKAIDO

Terroir HOKKAIDO

2026年のバレンタイン新作は、
ショコラティエ マサールのパティシエール
磯見美幸が作り上げました。

パティシエール

磯見 美幸（いそみ みゆき）

2020年3月

光塩学園調理製菓専門学校 製菓技術専攻科 卒業

2020年4月

株式会社 マサール 入社

2025年7月

チョコ部屋 部屋長 就任

2025年10月

ジャパンケーキショー東京 グランガトー部門 銅賞 受賞



一粒一粒にかけた想いを伺いました。



Terroir HOKKAIDO 2026

テロワール北海道

【テロワール北海道】を作った理由とは？

- 今回も昨年に引き続き新作ボンボンショコラのテーマが【テロワール北海道】ですが、今回の新作は何が違いますか？

磯見美幸 以下 磯見）昨年とは異なる素材や風味の表現に取り組みました。同じ道産素材であっても、素材の特徴を理解し、組み合わせを変えることで新たな味わいを引き出すことを目指しました。



北海道の大地の
大いなる愛を宿した
ショコラ



Premium Being Valentine

pêche

ペッシュ

余市町産（ニトリ観光果樹園）のフレッシュなモモを丸ごと使用し、
＜マサール ラクテ38%＞のガナッシュに混ぜ込みました。ほのかに香
るシナモンがアクセントとなり、モモの旨みをさらに引き立てます。

●まずはペッシュについてお伺いします！このボンボン ショコラにしたのはなぜですか？

磯見）みずみずしく、上品な甘さと香りを持つモモの繊細な風味を
ボンボンショコラとして表現したく作成しました。

●この形状にしたのはなぜですか？

磯見）モモの香り、ジューシー感をより感じてもらうためにフラン
ス菓子のパートドフリュイ(※)を乗せることで、見た目も可愛らし
く、ショコラとのバランスも取れるのでこの形に仕上げました。

●苦労した点はどんなところですか？

磯見）みずみずしいモモよりもショコラの味が強く、モモの味をう
まく出すことに苦労しました。水分量やショコラの調節などを繰り返
し、今の形になりました。

Page 04/18

Terroir HOKKAIDO

Story of
Terroir HOKKAIDO



Premium Being Valentine

(※) パートドフリュイとは果汁や果物のピューレで固めたゼリー状のフランスの砂糖菓子的一种。

pêche

ペッシュ

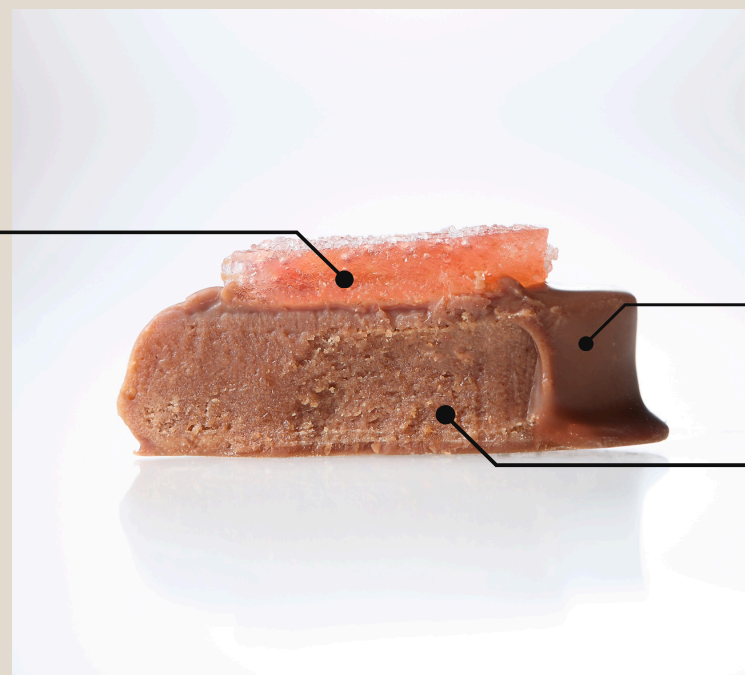
Story of
Terroir HOKKAIDO

Terroir HOKKAIDO

●この組み合わせにしたのはなぜですか？そして、味わううえで意識してほしいことは何ですか？

磯見) モモの優しく繊細な甘さと香りは、苦みの少ないミルクチョコレートの方が相性が良く、ミルクチョコレートのまろやかさがモモの風味を包み込みます。そして、ほのかにシナモンを忍ばせたことで全体として調和のとれた味わいになると考え、この組み合わせにしました。優しいモモの香りを感じてほしいです。

モモの
パートドフリュイ



ラクテ
ブレンド

モモの
ガナッシュ



Fraise

フレーズ

Story of
Terroir HOKKAIDO

栗山町産のイチゴ「夏のしずく」を使用したバニラ香るコンフィチュールと、ピンク色が可愛らしいフランボワーズのガナッシュにはローズマリーを忍ばせて甘酸っぱく仕上げました。

●次に、フレーズについてですが、今回なぜイチゴを選んだのですか？また、イチゴの品種「夏のしずく」にした理由をおしえてください。

磯見）北海道生まれのイチゴ「夏のしずく」は安定した生産がしやすく、品質の変動も抑えやすいという特徴から、ぜひこの【テロワール北海道】のラインナップとして使用させていただきたいと思いました。また、イチゴはチョコレートとも相性が良く、甘酸っぱく華やかな香りがアクセントとなりチョコレートのコクも程よく感じられるため選ばせていただきました。



Fraise

フリーズ

●このイチゴ「夏のしずく」の特徴は？

磯見) 程よい甘みとさっぱりした酸味が特徴のイチゴです。

●この組み合わせ（イチゴとフランボワーズのガナッシュ）にしたのはなぜですか？

磯見) イチゴとホワイトチョコレートのガナッシュだけでは甘さが勝ってしまうと思い、フランボワーズピューレを加えることによって、酸味の強度と甘ったるくなくキレのある味わいに仕上げました。

Terroir HOKKAIDO



Fraise

フレーズ

Story of
Terroir HOKKAIDO



Terroir HOKKAIDO



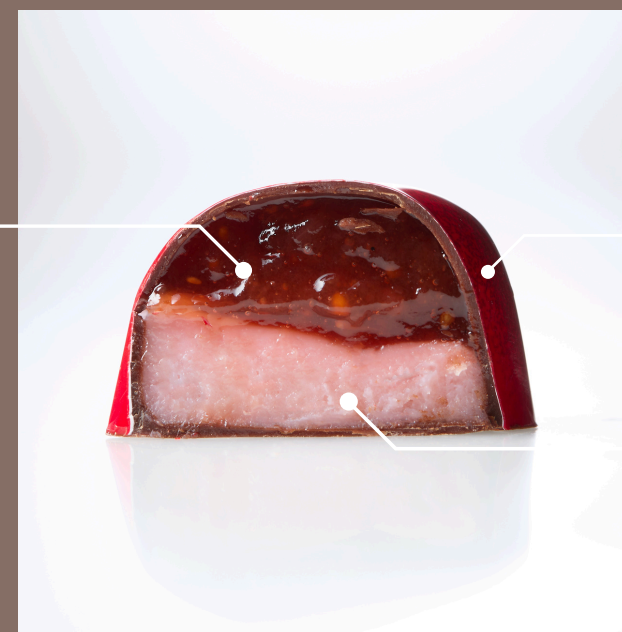
●苦勞した点はどんなところですか？

磯見) モールド (※) の色を出し方です。赤く着色されたココアバターをスプレー技法で吹き付けるのですが、吹き付ける量が濃すぎても薄すぎてもダメで、剥がれてしまったり、モヤが出来てしまったりしてしまうので、とても繊細な作業となり、苦勞しました。

●何を意識して味わってもらいたいですか？

磯見) ぜひ断面を見てほしいです。赤とピンクの2層がとてもキュートな仕上がりになったのでお気に入りポイントです。また、ほんのり香るローズマリーを感じてもらいたいです。

イチゴの
コンフィチュール



ノワール
ブレンド

フランボワーズ
ガナッシュ

Melon

メロン

Story of
Terroir HOKKAIDO

北海道産メロンピューレにマルサラワインを加え、甘みの中にすっきりとしたキレのある口溶けの良い味わいに仕上げました。
＜マサール ノワール 57%＞でコーティングされたメロンガナッシュは、程よいビターなショコラの味わいも感じられます。

●次にメロンについてです。なぜこのボンボンショコラにしたのですか？

磯見）北海道はメロンの名産地で、特に赤肉メロンは甘みと香りが濃厚です。その魅力を表現したくて、このボンボンショコラを作りました。

●パートドフリュイとの2層にした理由は何ですか？

磯見）ショコラに負けないくらいのメロンのフレッシュ感が欲しかったからです。



Terroir HOKKAIDO

Melon

メロン

●どんなチョコレートを使用したのですか？

磯見) メロンの魅力である甘みと香りを邪魔しないように、ホワイトチョコレートでガナッシュを作りました。それだけでは甘ったるくなってしまうと思ったので、コーティングは＜マサール ノワール 57%＞を使用し、甘さを程よく調節しました。

●なぜ、「北海道産赤肉メロン」を使用したのですか？

磯見) 甘み、香りが濃厚で、加工をしてもメロンの風味が残りやすく、スイーツ向きだからです。

Terroir HOKKAIDO



Story of
Terroir HOKKAIDO

Story of
Terroir HOKKAIDO

Melon

メロン

Terroir HOKKAIDO

メロンの
パートドフリュイ



ノワール
ブレンド

メロンの
ガナッシュ



●苦勞した点はどんなところですか？

磯見) メロンはもともと甘味度が強いので、甘すぎにならないように調節を何度もしたところです。

●味わう上で意識してほしいところはどんなところですか？

磯見) 口に入れた瞬間のガナッシュのなめらかさと、メロン特有の香りを味わってほしいです。

Raisin

レザン

Terroir HOKKAIDO

余市町産（ニトリ観光果樹園）のブドウを果肉感を残したコンフィチュールに仕上げました。ビターなショコラガナッシュがブドウのジューシーさを引き立たせます。

●次にレザンについてお伺いします。なぜキャンベルアーリーを使用したのですか？

磯見）余市町のニトリ観光果樹園さんが生産されているキャンベルアーリー100%のジュースを使用させていただいていますが、ジューシーで濃厚な味わいに惹かれたことと、チョコレートの苦味をやさしく包みながらもコクを感じさせてくれるので、相性もばっちりだと思い使用しました。

●キャンベルアーリーはどんな味わいですか？

磯見）甘みがはっきりしていて、華やかな香りとジューシーさが特徴のブドウです。



Story of
Terroir HOKKAIDO

Story of
Terroir HOKKAIDO

Raisin

レザン

Terroir HOKKAIDO

●どのようにして果肉感を残させたのですか？

磯見) ジュースを使用しているのでどうしても食感は出しづらくなってしまいます。そこでコンフィチュールを作る時に砕いたレーズン・カレンツを一緒に加えて果肉感が残るようにしました。

ブドウの
コンフィチュール



ノワール
ブレンド

ショコラ
ガナッシュ



Raisin

レザン

●モールドタイプにしたのはなぜですか？

磯見) ガナッシュが程よく苦味のあるしっかりとした味わいなので、その分ブドウのジューシーさやフレッシュ感が薄れてしまわないように果実感を残すことのできるコンフィチュールというフランス式のジャムを入れたかったのでモールドタイプに仕上げました。

●苦労した点はどんなところですか？

磯見) フィリングの水分量の調節です。水分量が多すぎるとモールドから漏れてしまったり、日持ちがしないなどの問題があります。コンフィチュールの煮詰め具合やガナッシュと水分の比率などを考えながら試作したことが苦労しました。

●何を最も意識して味わってもらいたいですか？

磯見) ビターなショコラガナッシュとキャンベルアーリー特有の香りとフレッシュ感のマリアージュを感じてほしいです。



Story of
Terroir HOKKAIDO

Harmony of Fruits

果実のハーモニー

余市町産のモモ、ブドウ、栗山町産のイチゴ、北海道産のメロンをそれぞれにふんだんに使用。艶のあるタイプとガナッシュにパートドフリュイを飾った2層タイプが入ったボックスです。

※ご購入ページは画像をクリック



果実のハーモニー 4 個入 ¥2,700 (税込)

ペッシュ、フレーズ、メロン、レザン
各1個



果実のハーモニー 8 個入 ¥4,320 (税込)

ペッシュ、フレーズ、メロン、レザン
各2個

Story of Terroir HOKKAIDO



Collection



Story of Terroir HOKKAIDO

販売店舗

- ・ 本店
- ・ 札幌三越店
- ・ 大丸札幌店
- ・ COCONO SUSUKINO店
- ・ 新千歳空港出発ロビー店
- ・ 新千歳空港ゲートラウンジ店
- ・ オンラインショップ



テロワール北海道 Terroir HOKKAIDO 2026

Terroir HOKKAIDO

Premium Being Valentine

上質なショコラで彩る
プレミアムなバレンタイン。
皆さまにとって
より一層特別なひと時を、
特別なあなたと。

www.masale.jp

Page 18/18


Chocolatier
Masale
Depuis 1988 Sapporo