

**Royce' ChocolateWorld** 初出品

北海道の玄関口・新千歳空港 ターミナルビル3Fにあるロイズ チョコレートワールドは、ショップと工場、ミュージアムを併設した施設。ショッピングにはロイズ チョコレートワールドでつくれられたかわいいオリジナルのチョコレートがたくさん! チョコレートをつくるところを見学したり、チョコレートの歴史を学んだりと、様々な楽しみ方ができます。

ロイズポップチョコクリーク  
ロイズポップチョコクリーク(ワギワギRCW) (税込価格216円(本体価格200円))  
心が躍むような色合いと表情が特徴の動物型チョコレート。まるやかな甘さのミルクチョコレートがベースです。

ロイズ チョコレートワールド ブラックボックス (クラ・ウ・シ・CW) (税込価格567円(本体価格525円))  
ロイズ チョコレートワールド ブラックボックス (クラ・ウ・シ・CW) (税込価格567円(本体価格525円))  
心が躍むような色合いと表情が特徴の動物型チョコレート。まるやかな甘さのミルクチョコレートがベースです。

ロイズラッキーモチーフチョコ (税込価格540円(本体価格500円))  
幸運の象徴となる4つの生き物やアイテムモチーフにしたひと口サイズのチョコレート。まるやかなミルクチョコレートの中にストロベリーの風味のクリームを入れました。

**ROYCE' CACAO&CHOCOLATE TOWN**

2023年8月4日にグランドオープンした「ロイズカカオ&チョコレートタウン」は、北海道・当別町にあるロイズタウン工場に併設した体験型施設。自社農園でのカカオ栽培からチョコレートができるまでの「ファームトゥバー」の旅を、さまざまな展示や体験を通して楽しめます。隣接するショップでは「ロイズ ファームトゥバー」商品も販売しています。

▲JR北海道・石垣島駅構内にあるロイズカカオ&チョコレートタウンの入り口

JR「ロイズタウン」駅 開業記念商品も販売

2022.03.12  
ロイズタウン工場近くにJRの新駅が誕生しました

ロイズカカオ&チョコレートタウンのオープンに先立ち、2022年3月に工場近くにJR「ロイズタウン」駅が誕生しました。  
JR北海道で在来線新駅ができるのは実は20年ぶり。これを記念した商品も工場併設のショップで販売されています。

ロイズエディタ [ロイズタウン駅] (税込価格1,971円(本体価格1,825円))  
JR北海道 浅沼駅(学園都市線)の新駅「ロイズタウン」駅開業を記念し、「ロイズタウン」駅の駅舎を模した缶に入れたロイズのポテトチップチョコレート。ロイズタウン駅の駅舎を模した缶に入れたロイズのピュアチョコレートとロイズショコラ2種類を詰め合わせました。

ロイズババエッセ [税込価格1,210円(本体価格1,090円)]  
JR北海道 浅沼駅(学園都市線)の新駅「ロイズタウン」駅開業を記念し、「ロイズタウン」駅の駅舎を模した缶に入れたロイズのピュアチョコレートとロイズショコラ2種類を詰め合わせました。

お品書きに心こめて販売いたしましたように頼んでいます。  
手渡しでお届けする方法であります。お手数をおかけいたしますが、ご理解ください。

お品書きに心こめて販売いたしましたように頼んでいます。  
お手渡し(1.0%以上割合) お品書き(1.0%未満) お品書き(1.0%未満)  
お品書き(1.0%未満) お品書き(1.0%未満) お品書き(1.0%未満)

ロイズ公式オンラインショップ www.royce.com  
ロイズ公式Instagram @royce\_jp  
ロイズのLINE公式アカウント @royce\_jp

ROYCE'

株式会社ロイズコンシェルフ 〒061-3775 北海道石狩郡当別町E-6415 TEL:010-873-612  
主婦23110100000(T38)

**ROYCE'**  
ロイズ石垣島 ROYCE' ISHIGAKIJIMA Royce' ChocolateWorld ROYCE' 京都  
ROYCE' CACAO&CHOCOLATE TOWN

ロイズのさまざまなブランドが大集合!  
期間限定で京都タカシマヤにオープン  
**ROYCE' POP-UP STORE**  
ロイズ創業40周年記念 ポップアップストア

2023.11.29水～12.05火 京都高島屋S.C.(百貨店)地階催会場  
午前10時～午後8時

おかげさまでロイズは今年7月に創業40周年を迎えました。  
40年の感謝をこめて、今回、京都タカシマヤロイズのさまざまなブランドを一堂に会したポップアップストアを出店いたします。  
北海道物産でも通常出品していない商品が登場するほか、  
沖縄の魅力あふれる恵みをスイーツにした「ロイズ石垣島」、京都で親しまれてきた素材をロイズらしくアレンジした「ロイズ京都」、  
かわいらしくボンバースタイルが描く新千歳空港にある「ロイズ チョコレートワールド」、  
そして4月にグランドオープンしたばかりの「ロイズカカオ&チョコレートタウン」のお菓子が勢揃いします。  
ぜひこの機会にロイズが展開するさまざまな世界をお楽しみください。

40th ANNIVERSARY since 1983  
40周年の感謝をこめて

ROYCE' ピュアチョコレート  
ROYCE' 京都 生チョコレート【宇治抹茶とフロマージュ】  
ROYCE' CACAO&CHOCOLATE TOWN 石垣の塩チョコレート  
Royce' ChocolateWorld ポテトチップチョコレート【ロイズファームトゥバー】  
ロイズポップチョコ/ロイズショコラ・チョコ

**ROYCE'**  
40th ANNIVERSARY since 1983

ロイズの人気商品や初出品商品

生チョコレートやポテトチップチョコレートなど多くの方々に愛されてきた商品や、物販ではあまり登場したことのない隠れ人気商品、さらに原味豊かな焼き菓子など、多彩なロススイーツをご用意しました。

POTATOCHIP CHOCOLATE クセになるおいしさ

ロイズポテトチップチョコレート [オーロナ] (税込価格864円(本体価格800円))  
ロイズポテトチップの片面に、まろやかで口どけの良いチocoニコートをコーティングしました。

ロイズポテトチップチョコレート [マイカル・ビターバー] (税込価格864円(本体価格800円))  
ロイズポテトチップの片面に、カカオの香り豊かな甘口控えめのチョコレートをコーティングしました。

ピュアチョコレート [ローリング] (税込価格864円(本体価格800円))  
ローリングのローリングの片面に、まろやかな金目が楽しめるクリーミーミルク♪、すきとした甘さが特徴のローリング。

ローリング [ローリング] (税込価格945円(本体価格890円))  
ローリングのローリングの片面に、まろやかな金目が楽しめるクリーミーミルク♪、すきとした甘さが特徴のローリング。

NAMA CHOCOLATE

なめらかな口どけ。ロイズの生チョコレート

すっきりとやさしい甘さ 生チョコレート [ホワイト] (税込価格864円(本体価格800円))  
フルーティなシャンパンが香り立つ 生チョコレート [シャンパン・ビエール ミニブー] (税込価格864円(本体価格800円))

まろやかでコクのあるミルク感 生チョコレート [マルドミルク] (税込価格864円(本体価格800円))  
力強いカカオの風味をストレートに 生チョコレート [ガーナナ] (税込価格864円(本体価格800円))

創業40周年記念商品  
「ロイズファームトゥバー」

ロイズファームトゥバー (税込価格1,188円(本体価格1,100円))  
ロイズの自家農園(Farm)で大切に育てたカカオ豆を使い、自らの工場で一貫してつくりあげたチョコレート(Bar)。

黒糖のコクを堪能するチョコレート

黒糖チョコレート (税込価格810円(本体価格750円))  
沖縄県産の黒糖を贅沢に使ったチョコレート。黒糖の素朴なおいしさがチョコレートとけ合う、深みのある味わいです。

マカダミアチョコレート (税込価格1,134円(本体価格1,050円))  
香ばしいマカダミアナッツをミルクチョコレートで包みました。コーヒー豆が芳しく香ります。

コーヒー・ビーンズ・チョコレート (税込価格1,080円(本体価格1,000円))  
濃醇に香るコーヒー豆をひと粒ずつユルミルクチョコレートで包みました。コーヒー豆が芳しく香ります。

マシュマロチョコレート [ホワイト] (税込価格756円(本体価格700円))  
ふんわりやわらかなマシュマロを後悔せっせりのホワイトチョコレートでコーティングしました。

ガトーナッキッシュ [税込価格1,458円(本体価格1,360円)]  
生チョコレートとレーズン・ビーンズを合わせた生地にナンプチをトッピングして焼上げました。

フィナンシェ [ブリューム・ド・ショコラ] (税込価格1,269円(本体価格1,175円))  
アーモンドバターとバターを使ったブチサイズのクッキーの片面にチョコレートをコーティングしました。

ショコッキオーブ [フレーバー・ド・ショコラ] (税込価格810円(本体価格750円))  
北海道産の小麦粉とバターを使ったブチサイズのクッキーの片面にチョコレートをコーティングしました。

**ROYCE' 京都**

北海道のロイズが京都と出会い、和洋の折衷が生まれました。京都だけではなく、京都にもたらされた素材を使い、京都ならではの味わいに仕上げました。

生チョコレート [宇治抹茶とフロマージュ] (税込価格945円(本体価格875円))  
京都府宇治抹茶をブレンドしたホワイトチョコレートと、北海道産の3種のチーズを使用したホワイトチョコレートを2層に重ねました。

金ごまのローリング (税込価格891円(本体価格825円))  
京都で職人が丁寧に培養した炒り金ごま、さくらんぼのフレーバー(左)、砂糖のアーモンド(右)と、ひと口サイズのローリングにしました。

ボタトチップチョコレート [宇治抹茶と山] (税込価格972円(本体価格900円))  
抹茶と宇治山産の抹茶をブレンドしたホワイトチョコレートの片面に、宇治抹茶のチーズチョコレートをコーティングしました。抹茶と一緒に食べる抹茶の香りを楽しむための生地をこぐま(いていたもの)。

ロイズ石垣島 ROYCE' ISHIGAKIJIMA 初出品

沖縄の魅力あふれる恵みを、ロイズの味に仕上げました。沖縄ならではの色彩や香りを、ロイズのレシピでそのままにしました。沖縄ならではの、沖縄のエイブル。

黒糖のコクを堪能するチョコレート

黒糖チョコレート (税込価格864円(本体価格800円))  
石垣島の海水を原料とした「石垣の塩」を使ったユルミルクチョコレートをコートしました。

石垣の塩チョコレート (税込価格675円(本体価格625円))  
石垣の塩は食料商で株式会社石垣の塩が製造しています。チョコレートの底面に散りばめました。

生チョコレート [マンゴー] (税込価格891円(本体価格825円))  
マンゴー風味のチョコレートに、沖縄県産マンゴーを使ったビューレープラス。