

京王百貨店 新宿店

「2025年 秋の大北海道展」にロイズも出店します。

【期間】8月23日(土)～9月10日(水) 【会場】京王百貨店 新宿店 7階大催場

営業時間：午前10時～午後8時 ※9月1日(月)、最終日9月10日(水)は午後5時閉場
※諸事情により営業時間の変更や中止になる場合がございます。最新情報は会場となる百貨店へお問い合わせください。

北海道のチョコレートメーカー<ロイズコンフェクト>は、自然豊かな北海道当別町で、世界中から厳選した素材を使いチョコレートをつくっています。
会場では人気商品や限定商品を販売いたしますので、この機会にぜひご利用ください。

Nama Chocolate

なめらかな口どけが愛され続けて30年。
カカオの個性や素材を引きだす、多彩な味わいが勢ぞろい。



あなたにぴったりの生チョコレートはどれ？

生チョコレート診断



レッツ
トライ！



生チョコレート「ピニャコラーダ」(20粒) 1,215円(本体価格1,125円)

ラム酒にパイナップルジュースとココナッツミルクを合わせたカクテル「ピニャコラーダ」をイメージしました。甘い風味に、さわやかな甘酸っぱさが重なることで、クリーミーながらすっきりとした後味が楽しめます。

生チョコレート「チョコミント」(20粒) 1,215円(本体価格1,125円)

ミントが香るホワイトチョコレートのガナッシュと、カカオ豊富なガナッシュを2層に重ね、ココアパウダーをまぶしました。風味付けにミントリキュールをプラス。

長く愛されている定番の味わい

ミルクのやさしい
風味が魅力



すっきりとやさしい甘さ



まろやかで上品な
抹茶の風味



洋酒が香る大人の味わい

フルーティなシャンパンが
香り立つ



甘く芳醇なコニャックに重なる
カカオの奥深さ



美しくスモーキーな
シングルモルトの余韻



お酒不使用の生チョコレート

まろやかでコクのある
ミルク感



力強い
カカオの風味を
ストレートに



ROYCE'

株式会社ロイズコンフェクト
〒061-3770 北海道石狩郡当別町ロイズタウン1-1
TEL.0120-873-612

東京A250823T

お酒の使用有無を
右記の通り
表示しています。

お酒使用(1.0%以上配合)
お酒無量(1.0%未満配合)
お酒使用の商品を含む(配合せ商品の一部に配合)

ロイズ公式
オンラインショップ
www.royce.com



ロイズの
LINE公式アカウント
@royce_jp



ロイズ公式
Instagram
@royce_jp



※プラスチックごみ削減のため、生チョコレートのビックス(棒状)は同梱しておりません。
※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。

ROYCE'

Potatochip Chocolate

甘さと塩味のバランスがクセになる

不動の人気ナンバーワン。
原点のおいしさを



味わいいろいろ



カカオ感豊かな
ビター味

ポテトチップチョコレート「マイルドビター」
(190g) 1,188円(本体価格1,100円)



チーズの風味が
アクセント

ポテトチップチョコレート「フロマージュブラン」
(190g) 1,188円(本体価格1,100円)



甘く香ばしい
キャラメル風味

ポテトチップチョコレート「キャラメル」
(190g) 1,188円(本体価格1,100円)

Baton Cookies

さくさくクッキー×チョコレート



バトンクッキー
人気No.1

バトンクッキー「ココナッツ25枚入」
999円(本体価格925円)

ローストしたココナッツをふんだんに入れて
焼き上げたクッキーの片面に、まろやかな
チョコレートをコーティングしました。

香ばしく、
甘く香るココナッツ

味わいいろいろ

ヘーゼルナッツにカカオが香る



バトンクッキー「ヘーゼルカカオ25枚入」
999円(本体価格925円)

芳醇なチーズの香り、豊かなコク



バトンクッキー「フロマージュ25枚入」
1,053円(本体価格975円)

ロイズの人気商品



ショコラの四季「HOKKAIDO」 1,998円(本体価格1,850円)
使っている素材やパッケージの色合いなどから、北海道の四季をイメージで
きるチョコレートをセレクトした詰め合わせです。



板チョコレート「アーモンド入り」
(120g) 837円(本体価格775円)

カリフォルニア産の香ばしいアーモンドをま
ろやかなミルクチョコレートに丸ごと散りば
めた、食べ応えのある一枚です。



チョコレート「クオアハース」
(120g) 1,080円(本体価格1,000円)

カカオが香るヘーゼルナッツクリームを、さ
くさくクオアハースでサンド。甘さ控えめのチ
ョコレートにコーティングしました。



プラーフィユショコラ「ベリーキューブ」
(30枚) 1,080円(本体価格1,000円)

ストロベリーが香るミルクチョコレートの中
に、ラズベリーとブルーベリーのとりりとした
ソースを閉じ込めました。



ナッツバターチョコレート「6本入」
972円(本体価格900円)

4種類のナッツクランチとアーモンドパフ、
クッキークランチをジャンドゥーヤチョコレ
ートにぎゅっと詰めました。



フルーツバターチョコレート「6本入」
972円(本体価格900円)

ドライフルーツや、フリーズドライのストロ
ベリー、アーモンドパフを、バナナも香るスト
ロベリー風味のチョコレートに詰めました。

ブルターニュフェア

ロイズのレシピで、フランス・ブルターニュ地方のおいしさを



塩味と
キャラメルの香ばしさを
さくさくのラスクにのせて

ロイズラスク「キャラメル サレ」
(6枚) 1,377円(本体価格1,275円)

「グランドの塩」が隠し味のパンに、ミスト状にしたバターをし
み込ませ、キャラメル風味のホワイトチョコレートをコーティング。



自家製キャラメルを練りこんだ
バウンドケーキ

ロイズカトルカール「キャラメル」
(1本) 1,377円(本体価格1,275円)

丁寧に煮詰めた自家製キャラメルと「グランドの塩」を練り
込んだ生地、アップルリキュールに漬け込んだりんごをこ
ろみと散りばめたバウンドケーキです。