

上品さと高級感あふれる
大人のチョコレート

魅惑の シャンパン・トリュフ

■もうすぐバレンタインデー。今年のバレンタインは、ほのかなシャンパンの香りとともに、口の中でとろけるなめらかな食感が人気の贅沢なチョコレート「シャンパン・トリュフ」を大切な人に贈り、特別なひとときを演出してみては？

1. チョコレート・トリュフの特徴は？

チョコレート・トリュフ（Chocolate truffle／通称トリュフ）とは、濃厚でクリーミーなガナッシュ（チョコレートと生クリームを混ぜたもの）をチョコレートでコーティングした、ひと口サイズの球状のスイーツ。ココアパウダーや粉砂糖、クラッシュドナッツなどがまぶしてあることが多い。

外側は硬く、中はとろりとした食感が特徴で、その対比が人気のひとつ。使用する材料や分量によって、なめらかな口溶け感や味わいに大きな違いが出るため、各社ブランドが気合を入れてつくっている。

3. なぜ「トリュフ」と呼ぶ？

フォアグラ、キャビアとともに「世界3大珍味」として知られる、高級食材のトリュフ（truffle）＝写真。球のような塊状になった、芳醇な香りが魅力のキノコの種類で、地中で育つ。黒トリュフは別名「ブラック・ダイヤモンド」とも呼ばれている。その貴重なキノコのトリュフに色と形が似ていることから、「チョコレート版トリュフ」としてチョコレート・トリュフと名付けられた。

振りかけられたカカオパウダーは、土から掘り出された直後のトリュフの姿を表現しているとも言われている。



2. チョコレート・トリュフはいつ生まれた？

チョコレート・トリュフが誕生したのは1895年。フランス南東部、イタリアとスイスの国境にも近い都市シャンベリーに住むパティシエが、クリスマス商戦に向けて新商品として生み出したのが始まりだ。

世界的に有名になったのは、そのパティシエ一家の1人、アントワヌ・デュフォーがロンドンに移住し、1902年にチョコレート専門店「PRESTAT（プレスタ）」をオープンしてからのこと。英国人は、チョコレート・トリュフにあっという間に魅了されてしまった。

4. シャンパン・トリュフって？

シャンパン・トリュフとは、ガナッシュにシャンパンが加えられた、アルコール入りチョコレート・トリュフのこと。通常のシャンパンを使っているものもあるが、一般的にはシャンパン醸造後のブドウの絞りかすを使った蒸留酒「マール」（マール・ド・シャンパーニュ／Marc de Champagne）が使用される。

ちなみにピンク・シャンパン・トリュフは、外側のコーティングのホワイトチョコレートのストロベリーやラズベリーのフレーバーが含まれており、甘酸っぱい風味がシャンパンの香りをより引き立てるようにつくられている。そのため、ブラック＆ミルクチョコレートだけのトリュフに比べてアルコール分は少なめ。



Bettys
Champagne Truffles

£ 22.95 /
12 個入



Champagne... 4 %
Marc de Champagne... 4 %

スイスから移住してきた
ショコラティエが、1919 年
にヨークシャーでオープン
した「ベティーズ」。ティール
ームとして人気の高い同
店のピンク・シャンパン・
トリュフは、意外にもアル
コール含有量が多め。

Fortnum & Mason
Fortnum's Marc
de Champagne Truffles
£ 19.95 / 125g

Marc de Champagne... 5 %

多様な種類を展開する
「フォートナム&メイソ
ン」のトリュフの中で、
とくに人気の高い商品。
ちなみに、ピンク・シャ
ンパン・トリュフは Marc
de Champagne 3.6%。

Hotel Chocolat
Pink Champagne Truffle Tin

£ 12.95 / 100g



Champagne... 2 %

1993 年創業の「ホテルショ
コラ」のトリュフといえば、
「Classic Champagne Truffle」
の評価が高い。しかし同商
品はシャンパンの含有率が
記載されていなかったため、
ピンク・シャンパン・トリュ
フで比較。ただ、どちらも
マールではなくシャンパン
が使われているのが特徴。

Charbonnel et Walker
Pink Marc de Champagne Truffles

£ 20 / 135g



Marc de Champagne...2.1 %
White Rum...1.3 %

ピンク・シャンパン・
トリュフが代名詞と
もなっている、老舗
「シャルボネル・エ・
ウォーカー」の一番
人気の商品。不動の
人気を誇る秘訣は、
ホワイトラムを加え
るという他社にはな
い工夫にあるのかも
しれない。

人気のシャンパン・トリュフ

アルコール含有率を徹底比較！

■ 明確に含有率の記載があるものを対象に、編集部の特断と偏見でピッ
クアップした人気の各社商品を比較してみたところ、数年前に比べて、
全体的に少しずつ「シャンパンの分量が減っている」という悲しい事
実が発覚！ とはいえ、シャンパンの風味をどの程度感じられるかは、
カカオの分量や他に含まれている材料などのバランスに大きく左右さ
れるので、「量が多いほどよい」というものでもない。そのことを念頭
に置いた上で、購入の参考にしていただきたい。

Holdsworth
Truly Scrumptious Marc de Champagne Cube

£ 10 / 100g



Marc de Champagne... 4 %

1988 年にダービーシャーの
ベイクウェルで開業した、
チョコレート専門店「ホー
ルズワース」。ジョン・ル
イス、セルフリッジズ、ハ
ロッズといったデパートな
どで購入できる同社のト
リュフは、パウダー類がま
ぶされておらず、ハンドメ
イド感があふれる。

11 週刊 **シャニニ** 5 FEB 2026 / No 1430

サバイバー

Pierre Marcolini
Plumier of
Champagne Truffles

£ 30 / 18 個入

Champagne... 12%

ベルギーの有名ショコラ
ティエ、ピエール・マルコ
リーニのシャンパン・ト
リュフは、断トツのシャン
パン含有量 12% (しかも
マールでもない!)。コーティ
ングしているチョコも薄めなの
で、しっかりとシャンパンの風
味が感じられる一品。



Läderach
Marc de Champagne Truffles

£ 30 / 16 個入

Marc de Champagne... 1 %

スイスの人気チョコ
レート専門店「レダ
ラッハ」と言えば板
チョコだが、シャン
パン・トリュフも販売
している。ただ、他
社と比較するとアル
コールが控えめ。ス
イスでは「teuscher (トイシャー)」
のドンペリを使ったシャンパン・
トリュフが有名なので、分量で勝
負はしていないのかも？



Prestat
Pink Marc de Champagne Chocolate Truffles Cube

£ 28 / 170g

Marc de Champagne... 3 %

ロンドンで初めてチョコ
レート・トリュフを紹介し
た「プレスタ」。当初のオリ
ジナル・レシピの商品はも
う販売されていないが、食
べ比べるなら敬意を表す
ためにも(?) 外せない。



Rococo Chocolates
Marc de Champagne Truffles Tub

£ 30 / 200g

Marc de Champagne... 5 %



1983 年に創業した
オーガニック・チョコ
レート専門店「ロ
ココ・チョコレート」
のシャンパン・ト
リュフは、「フォート
ナム&メイソン」と
同じマール 5 %。