



# About Godiva

GODIVA 그 이름에 담긴 초콜릿에 대한 마음

## The GODIVA Name ——

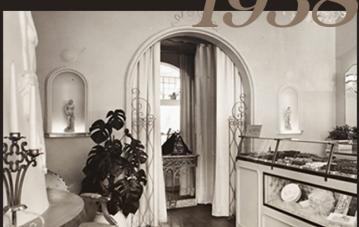
고디바라는 브랜드명은 11세기 영국 귀족부인이었던 레이디 고디바(Lady GODIVA)에서 유래된 것입니. 그녀는 당시 영국의 왕국으로 불리는 누워스에 있었던 아버지 이세고 데 고디바 왕에게, 그녀는 백성들에게 중한 세금을 징수하면서 남편을 헐떡이고, 그하고 끝나는 사랑들을 위해 자신의 육체를 향상시켰습니다.

In the 11th century, Lady Godiva and her husband Lord Leofric lived in Coventry, England. Lord Leofric was a powerful ruler who taxed his subjects heavily to the citizens of his kingdom. Lady Godiva, however, was a woman of great generosity who had dedicated her life to the impoverished and stricken.



그녀가 성인사연 조셉 드롭스와 그의 아내 카트리샤는 레이디 GODIVA의 유품과 깊은 사랑의 마음에 감동을 받아 '고디바'라는 브랜드 명을 갖게 되었습니다. 고디바는 레이디 고디바의 사랑의 하고 사랑을 느끼게 해줍니다. 초콜릿을 맛보는 순간 입안 가득 퍼지는 초콜릿의 달콤함이 모두를 행복하게 친선을 초콜릿에 담아 오고 있습니다.

## 1958



"초콜라티에 드란스(Chocolatier Draps)" 상표를 고디바(GODIVA)로 바꾸고 브뤼셀 드란스에 고디바 매장을 오픈하였습니다. 시몬 베 티에 드 래브레에 기반한 초콜릿 제품들을 서브하고 대량 판도우에는 포장된 제품들이 진열되었습니다.

그 후 고디바는 벨기에에서 유망하고 초콜릿은 고급 선물로 인식되며 시작되었습니다. 첫 해외 매장으로 프랑스 파리에 고디바 매장을 오픈한 이후, 고디바는 세계적인 초콜릿 브랜드로 성장하였습니다.

**Thierry Muret,**  
Executive Chef Chocolatier

벨기에 태생의 세프 티에리 무레는 벨기에 앤트워프에서 렌 고센으로부터 초콜릿, 빼스트리, 제과를 배웠습니다. 그 후 미국으로 이주한 세프 티에리는 여동생과 시카고의 '로 카코'라는 초콜릿 숍을 운영하면서 둘 다 높은 기업을 만나 고디바에 합류하게 되었습니다.

지난 23년간, 세프 티에리는 초콜릿 부문에 시그니처 트리플, 크레시 초콜릿, 대량 생산 시서와 심플한 미국, 탁월한 글로벌 특히 카라멜 등이 수많은 고디바 비전을 가지고 고디바의 혁신을 주도하였습니다. 화학과 과학을 공부하였던 것 또한 초콜릿 예호가들의 마음을 사로잡은 데에는 세프 티에리의 대표적인 소박직들 및의 복잡성을 원로의 삶으로 작품 등을 이해해 입니다.

고객센터 소통카드 배경판에 회원혜택안내 사이트법 개인정보취급방침 이용약관 사업자면허확인



## 1926

GODIVA는 벨기에 브뤼셀에서 시작



### MEET OUR CHEF

**Thierry Muret**  
Executive Chef Chocolatier

**Yannick Chevallieu**  
Chef Chocolatier Retired

**Philippe Daué**  
Chef Confectioner

**Wilmots Ilse**  
Chef Confectioner

CONNECT WITH US



# ITEM GODIVA

고디바는 사랑하는 사람들을 위해  
‘나만의 고디바 초콜릿’ 찾도록 도와드립니다.

CHOCOLIXIR  
초코렉사SOFT ICE CREAM  
소프트 아이스크림  
달달하고 부드러운 맛의 조화CHOCOLATE  
초콜릿

한 입 깨물면 입 안 가득

미치는 달콤한 맛

BISCUITS & OTHERS  
비스킷과 그 외

특별한 순간에 미니어처를

특별한 순간에는 고디바 초콜릿을

CUP ICE CREAM  
컵 아이스크림

서브가 만드는 고디바 프리미엄

까페  
어쏘트먼트 카레  
16조각 밀크  
Chocolate Carré Collection (16pc MILK)

까레 어쏘트먼트 24조각  
Chocolate Carré Collection 24pcs

37,000원

깔끔한 슬림 패키지 안에 초콜릿 본연의  
순수한 맛을 즐길 수 있는  
까리를 담은 블랙선입니다.

까래 밀크, 디크50%, 디크72%, 디크85%  
네 종류의 까레 초콜릿이 굽고루 들어가  
있어 다양한 한계의 초콜릿을 맛볼 수 있는  
제품!

바로구매

고객센터 소통카드 개인정보처리방침 서비스 이용약관 계약문과 환경정책 이용약관 시장조사방침

주식회사 고디바한국 대표이사 이종호 고객센터 080-927-7700 Copyright © Godiva. All Right Reserved.

CONNECT WITH US

# SEASON COLLECTION

## Gold Discovery Collection

골드 디스커버리 컬렉션



### CARAMEL MOUSSE ARTISAN

CARAMEL ARTISAN



### LADY GODIVA

CARAMEL ARTISAN



### ALLURE PISTACHE

피스타치오 향의 프랄린이  
들어있는 다크 초콜릿



### STRAWBERRY LYCHEE ECLIPSE

딸기와 라이치가 합온은 화이트  
초콜릿 무스를 들어있는  
밀크 초콜릿



### EGERIE NOIR

강미향의 리즈베리  
기나수가 들어있는 다크 초콜릿



### TOURBILLON

카카오 85%의 진하고 향기로운  
다크 초콜릿 기나수가 들어있는  
다크 초콜릿



### WHITE CHOCOLATE HAZELNUT HEART

부드러운 헤이즐넛 프랄린이  
들어있는 하트 모양의  
화이트 초콜릿



‘골드 디스커버리 컬렉션’ 화려하고 매력적인 초콜릿의 발견

고디비아만의 90년이 넘는 전통과 기술, 장인정신은 그대로 유지하며 보다 더 현대적이고 정교하게  
입고리에이하여 새롭게 탄생한 골드 컬렉션의 새로운 라인, 골드디스커버리 크리스마스 컬렉션

더욱 화려하고 고급스러운 디자인의 끌드 페리지와 고디비아의 시그니처 골드 컬렉션 초콜릿을  
현대적으로 재해석한 초콜릿 & 디제로운 세상과 신선했 디자인에 다양한 맛까지 더한 초콜릿  
7종, 90주년 기념 초콜릿 1종까지, 총 16가지 초콜릿을 만나보세요.

# Chocolate Column



## Commitment to Quality

### 품질에 대한 약속: 업선된 코코아

업선된 코코아 민은 주로 위도 20도 이내에 위치한 적도 부근 국가에서 생산·공급하고 있습니다. 아프리카와 남아메리카가 전 세계 코코아의 대부분을 공급하고 있으며, 아시아는 베트남이나 에너나 인도네시아 등 동남 아시아에서도 고도나 저지대 생산성이 높고 있는 특성을입니다. GODIVA 초콜릿은 세계에서 가장 좋은 코코아 민을 사용하여, 최고의 기술과 경험을 다해 만들고 있습니다.



### 전통과 혁신의 레시피

고대 그리스의 행가에 제조 민은 고대비를 처음 만든 드로스가 가거 쇠를 몇몇 만들기 시작했던 브뤼셀에 위치에 있습니다. 초콜릿 제조 방식은 조셉 드로스의 전통적인 방식을 그대로 계승하고 있습니다. 엔선된 코코아와 초콜릿 광장의 기술을 이용하여 헬바와 맛의 차원을 고민하는 맛집 공예 행가에 최고의 초콜릿 브륄레로 차세미김 디자인을 짐작합니다. 또한 고대비는 최고의 스플라인(애플과 함께 세로운 레시피와 디자인)을 짐작합니다.



### 검증된 기술, 장인의 디자인



고대비는 “에로방(Enrobing)”과 “쉘 몽팅(ShellMolding)” 두 가지 기술을 사용하여 다양한 그림과 모양의 초콜릿을 만듭니다. 연보드으로 통장 재료를 중심으로 하여 외부를 감싸는 기법을 거칩니다. 라지 케이터를 빙어드 초콜릿으로 고정되는 것과 그 예입니다. 쉘 몽팅 기법은 유암에서 네이 쓰이는 방식으로, 바닐라의 고대비 콜리지가 쉘 몽팅 방식으로 만들어집니다. 쉘 몽팅은 매우 복잡하고 정교한 디자인의 블록을 이용합니다. 초콜릿을 놓고 덴마크와 흰드 속에 재료를 뒤집으면 대부분의 초콜릿이 유지됩니다. 이를 식히면 단단해지면서 일부만 “쉘 쉘(Shell)”이 형성됩니다. 이를 식히면 속을 채우고 멀집으로 감싼 뒤 그 위에 절개 벨티드 초콜릿 레이어를 더해준 뒤 식히면 초콜라이 완성입니다.

### Better ways to enjoy your chocolate



초콜릿은 물론 풍성한 맛과 질감을 즐길 수 있습니다. 초콜릿은 맛을 찾으셨던 초콜릿의 텍스처를 잘 느낄 수 있도록 여러 종류는 뒤 전면에 놓여 먹는 것과 가능 충족합니다. 고코아와 다른 강렬한 후미 천연 향신료는 달콤함을 즐길 수 있습니다. 초콜릿을 좋아하는 유통을 함께 할 때 드세요!

### Choose the chocolate that is right for time, place and occasion

동선을 하거나 여행을 할 때 또는 스스로 활동을 할 때 우리는 하루를 새우거나 예술과 궁금증을 위해 초콜릿을 먹을 합니 다. 이 때마다 민은 고코아와 코코아의 향과 맛을 살피며, 수기, 및 그와 통증한 막고 초콜릿을 선택합니다. 막고로 디아이트 즐기고 경우에는 막고 슬기 활용하여 신체적으로 낮은 코코아 70% 이상의 다른 초콜릿을 추천합니다. 디아이트, 태와 장소에 따라, 또 목적에 따라 다양한 초콜릿을 선택하여 즐길 수 있습니다.

### Perfect match of chocolate and drink

가장 일반적이고 초콜릿과 잘 어울리는 음료는 이탈리안 에스프레소, 카푸치노와 같은 커피 또는 차입니다. 같은 유리파인 커스터에서는 차와 주스나 미니 초콜릿을 제공합니다. 후레 그린트 디아이트나 올 그레이드 인기 있고, 생선이라면 알코올 음료와 함께 즐겨 드립니다. 디아이트 외에도 스위트하고 리치한 화이트/그드 와인도 잘 어울리고, 브랜디나 위스키는 초콜릿 향과 함께 맛도 좋습니다. 기념 일 등에 공연 행사는 신비로운 드로이드와 함께 어울려 이어서 새롭게 어울리자리를 대체할 수 있는 최고의 디자인 피피나입니다.