

バレンタイン 2015

世界から選りすぐりの 110 ブランドが集うチョコレートの祭典!

「アムール・デュ・ショコラ」

■ 2015年1月28日(水)～2月14日(土) 新宿高島屋 11階催会場

年に一度の“ショコラの祭典”として親しまれている高島屋のバレンタイン「アムール・デュ・ショコラ」。本年は 2月14日が土曜日 であることから、義理チョコ、友チョコなどのプチギフト需要の減少が予測されるなか、新宿高島屋では自分のために消費をする「自分へのご褒美需要」や「本命チョコ」の増加を想定し、女子目線の人気スイーツ特集や、「一粒ショコラSHOP」(チョコレートの有料試食)のコーナーを初めて会場に設け、世界から選りすぐりの約 110ブランド を一堂に展開いたします。

■ 「アムール・デュ・ショコラ」 オススメ商品の一例

～ショコラの本場フランスやベルギーをはじめ世界の名だたるブランドを一堂に～

2014年度の「5タブレット」「ベストショコラティエール」を受賞!

パリジェンヌを魅了するショコラティエール

フランス・ロワール地方の老舗「ブノワ・ショコラ」の2代目、アンヌ・フランソワーズ・ブノワ氏は、経済学修士号を取得した異色のショコラティエール(※)。

2014年10月末に世界最大のチョコレートの祭典であるサロン・デュ・ショコラにて、クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ(C.C.C=ショコラのミシュランガイドと呼ばれているもの)で、5タブレット&ベストショコラティエールという最高位を受賞。彼女のスペシャリテとして、パリの2号店で売られる「キャラモンド」は、キャラメリゼしたアーモンドスライス食感も絶妙な、人気のショコラです。



(※)チョコレートを原料として菓子を作るチョコレート専門の(女性)の菓子職人のこと

「ブノワ・ショコラ」キャラモンド 2,592円(110g)

お問合せ、媒体でご紹介くださる場合は、
新宿高島屋Tel (03) 5361-1111 (代表) をお願いいたします

日本初登場ブランド

南フランスの花に彩られた、美しいショコラ

南フランスのプロヴァンス地方にアトリエを構えるショコラティエール(※)、アリーヌ・ジェアン氏によるショコラ。トッピングのクリスタリゼ(砂糖漬け)に使用するバラやスマレの花びらなどは地元産にこだわり、女性ならではの感性が光る、洗練された味わいに仕上げています。

(※)チョコレート为原料として菓子を作るチョコレート専門の(女性)の菓子職人のこと

高島屋限定

「アリーヌ・ジェアン・ショコラティエ」

バラとスマレのパレ・ド・ショコラ 2,484 円(25 個入)



～ショコラの新しいマリアージュ～ とっておきの食材や、お酒を合わせたショコラたち



コンプリートしたくなる焼酎ボンボン。

鹿児島県の「パティスリーヤナギムラ」が、薩摩の**本格焼酎蔵 20 社とコラボレート！** 世界的な酒類コンテスト「インターナショナルワイン&スピリッツ コンペティション 2014」で最高金賞に輝いた「天使の誘惑」は、樽で長期熟成させたまろやかで洗練された風味の本格芋焼酎。この受賞酒を含む 35 銘柄の焼酎ボンボンが一堂に揃います。(お好きな銘柄のボンボンを選べる詰め合わせも可能です)ボンボンの中身は特許を取得した特殊加工により焼酎のゲル化状に成功、ガナッシュでコーティングしているのが特徴です。

「パティスリーヤナギムラ」鹿児島焼酎ボンボン薩摩の宝(天使の誘惑入り) 1,296 円(4 個入)、2,592 円(8 個入)

「パティスリーヤナギムラ」鹿児島焼酎ボンボン薩摩蔵 8,640 円(30 個入)

※天使の誘惑入りは、高島屋限定

和食の巨匠×ショコラパティシエの共作！

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」と、「ショコラティエ パレ ド オール」の三枝俊介氏の技でつくりあげたショコラ。

「菊乃井」の店主、村田吉弘氏が吟味した昆布や胡麻、七味のうまみが隠し味となった奥深い味わいで仕上げました。

高島屋限定

「ショコラティエ パレ ド オール×菊乃井」 風雪月花

1,620 円 (4 個入)、3,240 円(9 個入)





“お茶”とショコラ。香りのマリアージュ

誰も発想しなかったハーブを使って、ショコラの新たな歴史を開拓したミッシェル・ブラン氏。香りにもこだわるアルチザンが、京都にある日本茶専門店「柳櫻園茶舗」の抹茶や、アールグレイなど“お茶”をテーマにした、高島屋限定のショコラを作りました。

高島屋限定

「ミッシェル・ブラン」ショコラ テ 1,728 円(4 個入)



ニューヨークで絶大な人気のショコラティエ

世界中のファッションistaが集まるニューヨークのマンハッタンから、アーティスティックなショコラを発信するエリック・ジェレイド氏。

世界各国のビネガーを使用したショコラのコレクションは高島屋限定のフレーバーです。

高島屋限定

「ラトリエ・ドゥ・ショコラ・ニューヨーク」ラトリエ・ドゥ・ショコラ

1,620 円(5 個入)



ひと口ごとに、日本の景色が浮かんできそう。

日本を代表するパティシエ、辻口博啓氏によるボンボンショコラは、“和”の素材にこだわったオリジナルの味わい。

柚子、ほうじ茶、抹茶、レモン、しそ、黒糖など、国産素材を使用した、ボンボンショコラ 6 粒のアソートです。

高島屋限定

「ショコラ モンサンクレール」ボンボンショコラジャポネ

2,251 円(6 個入)

～Japanese Spirits 繊細な和の感性が息づくジャパンブランドのショコラ～

一流パティシエの自信作から、かわいい詰め合わせまで多彩に

シーンを彩る日本発のショコラ専門店

四季折々のショコラを発信するチョコレートブランド。ストロベリーとラズベリーを使用した、甘酸っぱいホワイトチョコレートに、キュートなハートをたくさんトッピング。旬の素材、デコレーションにもこだわる、日本ブランドならではの味わいをお楽しみいただけます。

高島屋限定

「ベル アメール」 プレミアムパレショコラ ハート 1,296 円



パフェのような本格ショコラに、感謝を込めて

ショコラと相性のよいナッツやストロベリーなどを厳選。大人も満足できるような味わいに仕上げたショコラをブーケのようにデコレート。コーンの中まで、ぎっしり詰まった美しく、楽しい「ジェリーチェリー」です。

「グラマシーニューヨーク」 ジェリーチェリー ショコラブーケ
(ショコラナッツ、ホワイトショコラストロベリー) 各 1,491 円 (1 個)



動物の形をしたトリュフチョコレート

本年は、人気のアニマルシリーズに、トラの「ティーグル」も仲間入りしてリニューアル、いっそう賑やかになった、ユニークな世界をお楽しみいただけます。

「ゴンチャロフ アニマルショコラ」 アニマルショコラB
1,944 円(6 個入)



～社会貢献ショコラ～ みんなの幸せを願うチョコレート

「ロイスピエール」の人気商品「スーペリオアケーキ」の生地、「チョコレボ」のクーベルチュールを練りこんで焼き上げた、濃厚でしっとりとした、口どけの良いチョコレートケーキ。2007年からはアフリカのガーナでカカオ生産者による森林保護活動を支援しているNGO「チョコレボ」。

売上金の一部は、有機カカオの苗木植樹や、生産者の技術向上などの支援に役立てられます。

(NGO:環境問題なのに取組みため、国際的な活動を行っている非営利の民間協力組織)

高島屋限定 (1/14～、地下1階にて販売商品)

「ロイスピエール」 スーペリオア・オレ 1,782円(6個入)



フランス「カオカ」社のオーガニックカカオを使用した、4種類のチョコレートクリームを挟み、チョコレートでコーティングしたマカロンです。

食す人の健康への思いやりを込めた優しい味わいです。

商品の売上金の一部は、セーブ・ザ・チルドレン・ジャパンを通じて東北の子どもたちのために役立てられます。

高島屋限定

「ル・コルドン・ブルー」 プレミアムショコラマカロン 1,944円(6個入)



～It's news～ 新しい取組みのご紹介

■ ハート型ケーキ特集 バレンタインデー限定ケーキが登場



チョコレートやイチゴを使って作った2色ペアになるハート型のバレンタインデー限定ケーキが登場。チョコが苦手な彼には、ハート型のケーキで気持ちを伝えるのがオススメ。

価格:454円(1個)

※ハート型ケーキ特集:地下1階にて販売商品

■ 「一粒ショコラSHOP」(ショコラの有料試食)を初めて展開!

人気のショコラをテイastingできるコーナーが初登場!

人気のショコラをテイastingできるコーナーとして、バレンタイン会場で初めて「一粒ショコラSHOP」(ショコラの有料試食)が発登場。

ご自分のお気に入りショコラが発見できるコーナーとして、全18ブランドのイチオシ・オススメショコラのテイastingができます。

価格:1粒 108円～



■女子目線の人気スイーツ特集

本年は2月14日が土曜日であることから、義理チョコ、友チョコなどのプチギフト需要の減少が予測されるなか、自分のために消費をする「自分へのご褒美需要」を想定した、女子目線の人気スイーツの特集を展開いたします。



「ニコラシヤール」うさぎのシュークリーム販売

表参道で若い女性を中心に人気の、ニコラシヤール氏が作り出す独自の世界観が人気の商品「うさぎのシュークリーム」を販売いたします。“フランス美食の街リヨン出身のシェフ・ニコラシヤールが作る、見た目はかわいく味は本格的なスイーツ”として、一般的なシュークリームの3倍の時間と手間がかかる、本店で一番人気の「うさぎシュークリーム」が、本展に初登場いたします。

価格:461円～(1個)



「和楽紅屋」ソフトクリーム販売

ショコラ選びに迷ったらちょっと一休み。
会場で味わえる実演ショコラスイーツが登場。
日本を代表するパティシエ、辻口博啓氏による「和楽紅屋」の限定ソフトクリームが食べられるのは本展だけです！

新宿高島屋限定

「和楽紅屋」和楽紅屋のベリーチョコソフト 551円(1個)

■外国の方にもオススメのショコラ 外国の方に人気のチョコレートも！



増加する訪日外国人の土産需要や自家需要を見込み、外国の方に人気の高い抹茶や、生チョコレート、日本酒を使用したチョコレートをご紹介します。
商品内容の説明を外国の方にも分かりやすくお伝えするため、外国語(英語・中国語)表記のご案内状も作成いたしました。

「菓子職人」抹茶トリュフ 1,350円(5個入)