

# バレンタイン 2016

世界から選りすぐりの100以上の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」

《それぞれのショコラは、店舗によって販売期間が異なります》

新宿店	2016年1月28日(木)～2月14日(日) 11階特設会場
横浜店	2016年1月30日(土)～2月15日(月) 8階特設会場
日本橋店	2016年2月3日(水)～2月14日(日) 8階特設会場

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」。本年も、最新トレンドからこだわりの老舗まで世界のチョコレートが集結する祭典として、日本初上陸の名店や、一流パティシエのスペシャリテの味わいをはじめ、本物志向のお客様の“自分買い”需要にお応えし、新しいバレンタインの楽しみ方としてモノだけでなくコト(体験)を提供する、百貨店ならではの楽しさあふれるショコラの祭典をご提供してまいります。本年は、その新しい取り組みとして、多くの女性のお客様から支持され、幅広いファン層を持つ少女漫画界の重鎮・美内すずえ氏の名作『ガラスの仮面』と初コラボレーションをいたしました。

### 「アムール・デュ・ショコラ」 展開商品 のご紹介

#### ■日本初上陸！ジュネーブの老舗「デュ・ロンヌ」

スイス・ジュネーブで最も長い歴史を持つ老舗といわれる、1875年創業の店。チョコレートの原材料カカオ豆の仕入れ、選別、焙煎、粉碎、調合、成形など、すべての工程を手がける‘Bean to bar(ビーントゥバー)’を追求したチョコレートの定評があります。

※高島屋限定 「デュ・ロンヌ」 ビークッシュ・ホワイト(4個入) 2,484円



#### ■百貨店初登場！「フィリップ・パスクエ」

スイス・ジュネーブで最も長い歴史を持つ老舗といわれる、名店での修業を経て、2003年にスイス・ジュネーブに自身の店をオープンして以来、数々の受賞に輝く、注目のパティシエ。伝統的なスイスのチョコレートに、自身の母国であるフランスのエッセンスを加えた、新感覚のテイストが注目されています。

ラインアップの中でも特徴的なフルーツやカカオニブをチョコレートと合わせた4種は、タカシマヤのためだけに考案されたスペシャリテです。

※高島屋限定 「フィリップ・パスクエ」 パスクエ セレクション(約80g入) 3,348円



### ■百貨店初登場！おいしさも、ヴィジュアルもサプライズ！ ブルーチョコレート

フランス西部のロワール地方にあるアンジェという町のショコラティエが、独自のレシピと特別な製造方法で1966年から作り続けている品。色、形ともに、アンジェの町で見かける屋根瓦をモチーフにしています。アーモンドとヘーゼルナッツ入りヌガティンに、ブルーチョコレートをコーティングした看板商品は、フランスの多くの人々に愛されるロングセラー。

「ラ・プティット・マーキーズ」 ケルノン・ダルドワーズ (9個入) 2,268円

### ■気鋭のシェフのセンスが光る！斬新なセンスのショコラ

2012年、パリのマレ地区にエクレーア専門店として開業した「レクレール・ドゥ・ジェニ」。オーナーシェフのクリストフ・アダン氏は、「フォション」での修業時代にカラフルエクレーアを開発し、エクレーアブームを牽引。

またたく間に、世界的にその名を広めました。

2015年9月には、パティシエやショコラティエが組織する協会「ルレ・デセール」の最優秀パティシエ賞を受賞するほか、香港、韓国にも出店し、その活躍に注目度がさらに高まっています。

※高島屋限定「レクレール・ドゥ・ジェニ」6・ドゥ・クール 002 (6個入) 1,620円  
フランボワーズ、パッションフルーツ、ココナッツ、ピーカンナッツなど多彩な素材を使用し、アーティスティックに仕上げたセンスが光るショコラ。



### ■スイーツ大好き！でも糖質が気になる・・・ そんな方に朗報！低糖質スイーツ

スイーツは大好きだけど、やっぱり糖質が気になるという方に朗報！

日本を代表するパティシエ、辻口博啓氏の「ショコラ モンサンクレール」が、低糖質のチョコレートケーキを作りました。

糖質の吸収が穏やかな「低GI(グリセミックインデックス)食品」であるココナッツシュガー、砂糖不使用のショコラ、ふすまなどで新しい味わいを実現。

※高島屋限定「ショコラ モンサンクレール」  
低糖質スイーツ ナノショコラ (1本入) 1,951円



### ■郷土愛満載！岩手県二戸市生まれのショコラ

2014年版 C.C.C セレクションジャポンで5つ星を獲得したシェフ、猿舘英明氏が、自身の故郷である岩手県二戸市の特産品を素材として作った逸品ショコラ。

ヘーゼルナッツの日本版であるハシバミや、全国的に有名な南部せんべい、銘酒<南部美人>などを使った、郷土愛あふれるショコラ。

※高島屋限定「マ・プリエール」

故郷の逸品ショコラセット 2016(8個入) 2,960円

### ■年々注目度がアップ！フェアトレード系のショコラ

2007年から、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。

※高島屋限定「ロイスピエール」

ショコラ セレクションネ (10個入) 1,620円

100%「チョコレボ」のチョコレートを使用した、シックでエレガントなデザインのショコラ。



### ■ショコラのトレンドは、タブレット！

最近注目されているのが、タブレット型チョコレート。

このタブレット型チョコレートの専門店を手がける、英国のショコラティエ アメリア・ロペが、日本初上陸！

こちらは、ミルクやコーヒーのほか、ローズ、ライム&シーソルト、など、フレーバーごとにカラフルなペーパーに包まれた、キューブ型のチョコレート。食べやすい、ひとくちサイズ。

「アメリア・ロペ」

ペイルコレクション エクアドルシングルオリジン

(12個入) 3,888円





## 新規の取組みについて

### ■少女漫画界の重鎮・美内すずえ氏 『ガラスの仮面』 とのコラボレーションが実現!

とくに40代から50代のファン層が多く、若い女性からも人気の漫画作家美内すずえ氏が、百貨店と初めてコラボレート。

2014年9月に累計発行部数は5,000万部を突破した大ベストセラー『ガラスの仮面』は、1976年から現在も連載継続中で、2016年に連載40周年を迎えます。幾多のTVドラマ化、TVアニメ化、舞台化され、直近では新作能として国立能楽堂で披露されており、長年かけて培ってきた幅広い年齢層の女性ファンが多い作品です。

※ストーリー・・・ 一見平凡だけど、演技にかけては天才の北島マヤ。映画界の大御所を両親に持つ美貌の姫川亜弓。対照的な2人が伝説の劇「紅天女」の主演をめぐり、競い合いながら成長していくストーリー。



### ■『ガラスの仮面』 オリジナルショコラが登場!

#### ストーリーに登場するショコラ

高島屋の「アムール・デュ・ショコラ」のカタログの巻末には、美内氏書下ろしのオリジナルの新作ストーリーが16ページにわたり掲載。そのストーリーの中で登場する北島マヤと姫川亜弓が作ったチョコレートを、美内氏監修のもと「マ・プリエール」の猿舘英明シェフが商品化しました。

#### “紫のバラの人”との思い出が詰まった、マヤ・ショコラ

「マ・プリエール」 マヤ・ショコラ(4個入)1,998円 (写真:左)

#### 希少な素材選びと華やぎにこだわった、アユミ・ショコラ

「マ・プリエール」 アユミ・ショコラ(4個入)1,998円 (写真:右)



#### 速水真澄の紫のバラのショコラ

作品中で、「紫のバラの人」と呼ばれ、大手芸能事務所「大都芸能」の社長・速水真澄が贈る“紫のバラ”のチョコレートを、オリジナルで商品化。「メサージュ・ド・ローズ」 エピーヌ 紫のバラ(4個入)1,620円



### ■期間限定OPEN! 『ガラスの仮面』カフェ

『ガラスの仮面』作品史上初のコラボレーションカフェが、新宿高島屋の「アムール・デュ・ショコラ」会場内に登場。カフェメニューは美内すずえ氏監修のもと、北島マヤと姫川亜弓の性格にあわせてアレンジメントしたケーキセットを、吉祥寺のフランス料理の人気店「Cafe Crepuscule」がご提供します。カフェメニューには、ここで「ご飲食された方」だけが知ることができる“サプライズ”をご用意しました。

※1月28日(木)～2月14日(日)まで



※画像はイメージです

## 日本橋店・新宿店・横浜店の オリジナル企画商品について

### 日本橋高島屋 企画



#### ★イートイン [ドゥパイヨル]

##### アヴァランシュ 1,728 円(コーヒーまたは紅茶付)

冷たいグラスヴァニニューと香ばしいクランブルが入ったショコラボールに温かいチョコレートドリンクをまわしかけてお召し上がりいただきます。フランス語で[雪崩(なだれ)]を意味する新感覚デザートをお楽しみください。

#### ★イートイン [ジェラテリアン シンチェリータ] ジェラート ダブル 550 円

阿佐ヶ谷で人気のジェラートショップ。チョコレートフレーバーを中心に 15 種類をご用意いたしました。カカオは全て DOMORI 社のもので、産地、品種をフレーバーごとに選んで使い分けています。お好みの味をどうぞお楽しみください。



#### ★イートイン [プールミッシュ] チョコレートソフト 432 円

カカオ分80%のプラリュ社フォルテシマと北海道産生クリームをブレンドし、最高 50 年熟成の厳選されたグランシャンパンのコニャックとビターオレンジをバランスよくブレンドしたプレミアムグラマルニエを風味付けに使用しました。

#### ★イートイン [ニコラハウス]

##### うさぎシュークリーム 520 円

人気のうさぎシュークリームが登場。上はさくさくのクッキー生地、下はふわふわのシュー生地です。



#### [コラボチョコレート] カマラード(Camarade) 2,916 円

[オーボンヴェータン]河田勝彦氏・[レタンプリユス]熊谷治久氏・[アングランパ]丸岡丈二氏・[ル・カカオイエ]江幡豪氏・[パティスリー ロント]樋田昌朗氏・[ル ブルジョン]下山奨氏

フランス語で「同志・仲間」を意味する「カマラード」。6 名のパティシエの個性が光る豪華な日本橋高島屋だけのコラボレーションボックスです。



#### [Minimal] NUTTY・FRUITY・SAVORYほか 972 円から

世界中から品質の良いカカオ豆を選び抜いて仕入れ、自社工房でカカオ豆から板チョコレートができるまでの全工程(選別・焙煎・摩砕・調合・成形)を管理し、製造する“Bean to Bar Chocolate”専門店です。

各チョコレートはシングルオリジン(カカオ豆のブレンドをせずに、1つの商品には1つの産地のカカオ豆を使用)でつくられており、原材料はカカオと砂糖のみで作られているため、産地毎に異なるカカオの香りや味わいを表現したチョコレートです。

## 新宿高島屋 企画



「1粒ショコラショップ」

※写真は商品の一例

### 「1粒ショコラショップ」

人気のチョコレートをテイastingできる「1粒ショコラショップ」。約15ブランド・50種類のチョコレートを、1粒単位でご試食(有料)いただけます。

価格帯:1粒130円～1粒500円

今回はカカオの個性を堪能できるタブレットの特別ショップも登場し、イタリア「アメディ」やフランス「マゼ」など人気のタブレット約80種類からカカオの個性を堪能できます。

### 「新宿高島屋開店20周年記念」の限定ショコラが登場

- ・「ノリエット」ショコランタン 6個入 2,160円 (写真右)
- ・「コントワ・ドゥ・カカオ」アソートボックス(85g) 2,700円
- ・「レオニダス」ショコラアソート 8個入 2,000円 など…



## 横浜高島屋 企画

### 「オーダリー」特設ショップオープン

■1月27日(水)→2月14日(日) 1階グランドスクエア

「アリシア」※右プラスチックケース入り(アリシア×5個)1,512円記念日の花束を、ひとりひとりに小さなブーケでおすそわけ。そんな優しいしあわせ感がひろがるお菓子です。



### 「100%ChocolateCafe.」ペシヤル8-セレクション (8枚入)2,808円

シャンパンの香りが漂う「214スペシャル」が1枚とおすすめフルーツチョコが3枚、さらに100%チョコレートカフェで人気の4枚をセレクトした、横浜タカシマヤ限定のスペシャルボックスです

### 貴腐ワイン CHOCOLATE(4枚入)1,080円

サントリー「登美ノーブルドール2003」と「エクアドル産アリバ種」カカオの華やかで甘美なマリアージュが愉しめる。

タカシマヤ限定商品(横浜高島屋とJR名古屋高島屋のみ販売)



以上