

# 2016年 日本橋高島屋のバレンタイン 「アムール・デュ・ショコラ」 ～ショコラ大好き!～

2016年2月3日(水)～ 2月14日(日) 8階特設会場

今年のバレンタインデーは日曜日。

今話題のゴリラ型や、ハイヒール型の変り種から、1万円以上の高級品まで。

ご自分用に買われる方急増中?!

日本橋高島屋のおすすめ!!



[ZOOLOGY]

マウンテンゴリラ・・・864円

最近何かと話題のゴリラ。[ZOOLOGY]は超リアル志向の動物型チョコレート専門店です。マウンテンゴリラのほかにもゾウガメやクロコダイルなどリアルに仕上げられた動物たちが店頭に並びます。お気に入りの1点を見つけてみてはいかがでしょうか。

お問い合わせ：日本橋高島屋 TEL：03（3211）4111



■[AMAZONA]

ハイヒール型チョコレート・・・12,960円

カカオはアマゾン流域が原産と言われています。黄金色に輝くアマゾン川をイメージして、金箔を手貼りしたリアルサイズのハイヒール型チョコレート。熟練した職人が手作りしたハンドメイド品です。

■[五感]ひと粒栗入りショコラ・・・1,026円(2粒入り)

厳選したカカオから作られたチョコレートをブレンドし、純生クリームを加え、中にはほっくりとした栗をまるごとひと粒入れた贅沢に仕上げたプリン感覚のチョコレートデザートです。



■[BEL AMER]

エクレアショコラ5コ・・・2,160円

パリッと焼きあげたシュー生地でなめらかなガナッシュをサンドし、ケーキのような繊細な美しさに仕上げました。見た目にも可愛い逸品です。



■[ゴンチャロフ アニマルショコラ] アニマルショコラG・・・5,832円(18個入り)

愛らしい動物の形をした毎年人気のトリュフチョコレート。見た目の可愛さだけでなく、アーモンドやヘーゼルナッツ、キャラメルなど多彩な味を楽しめるのも魅力のひとつです。会場で実演も行っています。

ほかにも・・・

### ■日本初上陸！ジュネーブの老舗

「デュ・ロンヌ」ピークッシュ・ホワイト（4個入）  
・・・2,484円

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であるカカオ豆の仕入れ、選別、焙煎、粉碎、調合、成形など、すべての工程を手がけるこだわりの詰まった商品です。



### ■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

[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

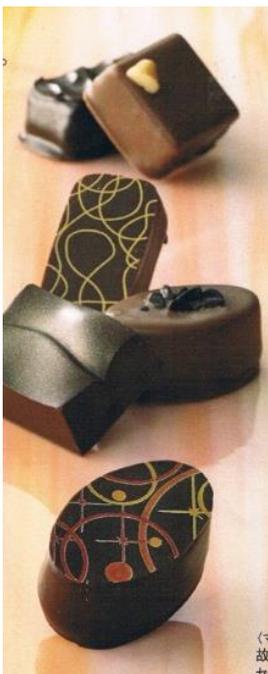
・・・1,951円

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。



### ■郷土愛満載！岩手県二戸市生まれのショコラ

[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

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。

■年々注目度がアップ!フェアトレード系のショコラ

[ロイスピエール]

ショコラ セレクション (10 個入)・・・1,620 円

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。



●充実のイトイン!会場で味わえる



☆イトーイン

■[ドゥバイヨル]

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。

☆イトーイン

■[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。





☆イートーイン

■[ブルミッシュ]・・・チョコレートソフト 432円

カカオ分80%の高級チョコレート、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ンマルニエを風味付けに使用しました。

日本橋高島屋でしか味わえない逸品です。

☆イートーイン

■[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。



今、話題の「Bean to Bar」専門店も！

●[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、自社工場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大人のチョコレートです。



ほかにも・・・

●[アメデイ]（フランス） ●ブノワ・ニアン（ベルギー） ●ダリク（京都）などの“Bean to Bar Chocolate”のお店が登場いたします！！

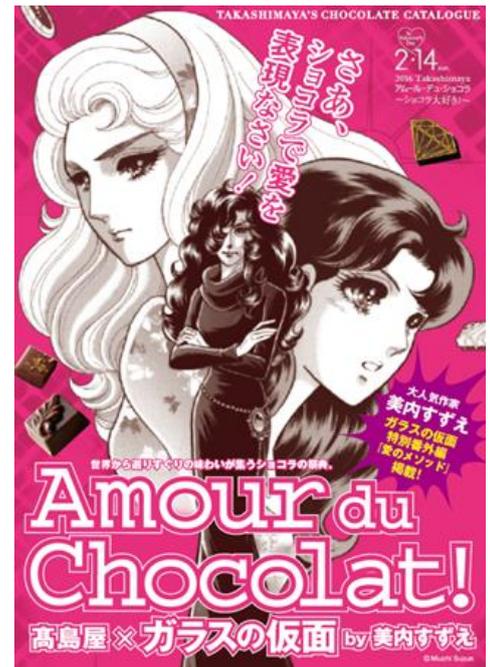
## 《プロモーション企画について》

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

40代から50代のファン層が多く、若いお客様にもおなじみの美内すずえ氏が、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の多い作品です。

※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」の主役をめぐり、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

高島屋のバレンタイン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14ページに掲載されます。そのストーリーの中で登場する北島マヤと姫川亜弓の作中チョコレートを、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。

■[マ・プリエール] マヤ・ショコラ (4個入り)・・・1,998円 (左)

アユミ・ショコラ (4個入り)・・・1,998円 (右)



#### 速水真澄の紫のバラのショコラ

■[メッセージ・ド・ローズ] エピーヌ 紫のバラ (4個入)  
・・・1,620円

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。

