

2017年1月20日

2017 TAKASHIMAYA アムール・デュ・ショコラ ～ショコラ大好き！～

2017年1月25日(水)～2月14日(火)
大阪高島屋 7階特設会場(連日午後8時まで)

今やバレンタイン時期のチョコレートは、男性へのプレゼントだけでなく、家族や友人といった身近な人へのコミュニケーションツールとして、または自分へのご褒美として求める方が増えています。

大阪高島屋においても、日本初上陸の名店や百貨店初登場のショコラをはじめ、関西で活躍するパティシエ、ショコラティエの極上ショコラ&スイーツが揃います。チョコレートに対しても目の肥えたお客様が増加する中で、今年はカカオにこだわった傑作ショコラを国内外からラインアップします。

さらに、今回は日本少女マンガ界を代表する名作のひとつである『ベルサイユのばら』との大型コラボが実現。大人の女性たちに強い影響力をもつ作品との取組みにより、新規顧客の獲得も目指します。

さらに今年は3年ぶりに2月14日が平日のため、義理チョコ需要にも期待ができます。

■取り扱いブランド数：約110(期間限定ブランド含めて約130)

■本年売上目標：前年より+12% (昨年は一昨年比で+9%)

【今年の特徴】

世界中から厳選した本物・特別なショコラの祭典

女性だけでなく、男性も含めチョコレートを楽しむ方が増えています。そしてそれを自分で楽しむだけでなく、身近な人に気軽なギフトとして贈る方が増えています。そのような中、本物志向の方が増えており、「商品そのもののストーリー」や「カカオにもこだわった」商品ラインアップを充実させます。

直近でも高額商品の販売は堅調に推移しており、数粒入りで3千円以上する高額なプレステージブランドについても期待ができ、品揃えを充実させます。

少女マンガ『ベルサイユのばら』とのコラボレーション

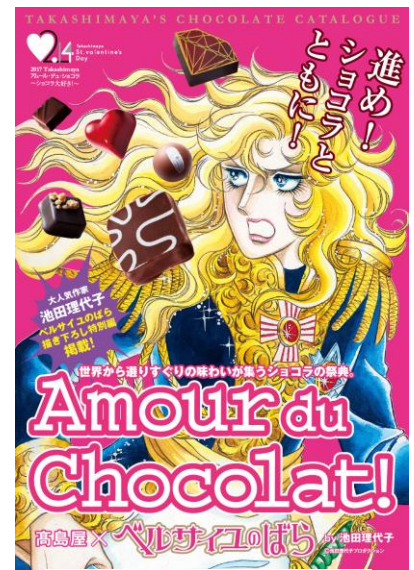
『ベルサイユのばら』は、1972年～73年集英社「週刊マーガレット」に連載され、社会現象を巻き起こした池田理代子先生の少女マンガ。作品とコラボレートしたオリジナルショコラのほかに、会場には登場人物になりきれの撮影ブースを設置したり、共通カタログに特別ストーリーを書き下ろしの掲載、販促物などのビジュアルにもするなど『ベルばら』の世界観をお楽しみいただけます。

☆オスカルをイメージした「アンリ&シルビア」スペシャルケーキが登場！(高さ約51センチ)

会場で楽しむスイーツや、日替わりスイーツコーナーも登場！

会場内で味わえるスイーツやソフトクリーム、日替わりで登場するデザートやプチガトーもご用意。

約3週間の会期中に複数回お越しいただく方にも楽しんでいただけます。



©池田理代子プロダクション

【今回の一押し企画！】

高島屋×『ベルサイユのばら』 コラボ企画

① オスカルをイメージしたスペシャルケーキ(非売品)

高さ約 51 センチ、参考価格は約38万円(※)。チョコレートケーキのベースに真紅のばらを配置。オスカルのシルエットをあしらったスペシャルケーキをバレンタインの会場で展示します。

国際的ケーキデザイナーと日本の洋菓子ブランドが手がける“世界一美しいケーキ”<Henri & Sylvia(アンリ&シルビア)>。

国際的なケーキデザイナーであり、世界のセレブリティをクライアントに持つシルビア・ワインストックさんがレシピを考案。それを日本の洋菓子トップブランドのひとつであり、数々のコンテストで輝かしい成績を残してきたパティシエを多く有する<アンリ・シャルパンティエ>が忠実に再現します。

花びら 1 枚からすべて手づくりし、食べることができるオーダーケーキで『ベルサイユのばら』の世界観を表現します。

(※)<アンリ&シルビア>で同様のケーキをオーダーいただいた際の参考税込価格



② 『ベルサイユのばら』アムール・デュ・ショコラ特別描き下ろし漫画 2 作品

「ベルサイユのばら」池田理代子先生がアムール・デュ・ショコラのために描き下ろしていただいた特別編。

※1 話・2 話は、ショコラにまつわる別々のストーリーです。

○1 話はカタログに掲載

1 月 11 日(水)～アムール・デュ・ショコラ開催各店にて配布

○2 話はタカシマヤアプリに掲載

1 月 25 日(水)午前 10 時～2 月 14 日(火)午後 11 時 59 分

③ あなたもオスカルになれる？「なりきり！ベルばらカメラ」

ベルばらフレームで写真が撮れる、今回限りの特別企画。

好きなフレームを選んでボタンを押せば、あなたもベルばらワールドの一員に！フレームは、スマホ版が 3 種類、会場版はスペシャルバージョン 5 種類をご用意しています。

撮った写真は Twitter や Instagram で、「#ベルばらカメラ」を付けて投稿すると抽選で素敵な景品が当たります。

○スマホ版

1 月 18 日(水)午前 10 時～2 月 14 日(火)午後 11 時 59 分

○会場版 アムール・デュ・ショコラ会期(会場内特設ブース)



※フレームデザインは変更になる場合がございます。

©池田理代子プロダクション

④ 池田理代子先生 トークショー開催

池田理代子先生に、ベルばらのこと、ショコラのことなど、思いの丈をお話いただきます。

※「ベルサイユのばら」最新 13 巻(集英社)が 1 月 25 日(水)発売。アムール・デュ・ショコラの各店会場でも販売します。

○日時:1月25日(水)午後2時～(約30分)

場所:スイスホテル南海大阪 8階浪華の間(D) (大阪高島屋と5階で直結)

※当日午前10時から、大阪高島屋7階アムール・デュ・ショコラ特設会場・会場入口で、先着100名様に整理券を配布します。(お1人様1枚)

④特別コラボ商品

※商品はすべて税込価格です。☆は高島屋限定販売商品です

☆<メサージュ・ド・ローズ>ベルサイユのばら(7個入)1,944円

『ベルサイユのばら』のキャラクターを表現した4種類のチョコレートをアソート。中心の真っ白な大輪のばらはオスカルをイメージ。

仏ヴェイス社のクーベルチュールを使用した本格的な味わいを、オリジナルパッケージに詰め合わせました。



©池田理代子プロダクション

☆<パティスリー エチエンヌ>ベルサイユのばらセレクション(8個入)2,852円

ダマスクローズとフランボワーズで、華やかなオスカルのイメージを表現した赤バラの「ルージュ」など、主要な登場人物の個性を映す8粒のショコラ。華やかさの中にスパイスを効かせたフレーバーが、心躍る世界を繰り広げます。 ※オリジナルポストカード(1枚)付き



【おすすめ商品一例】

日本初登場ブランド

知る人ぞ知る人気店や、バイヤーの発掘ブランドが満を持して日本初上陸いたします。

☆<アレクサンドル・シュテルン>ハニードリーミング(4粒入)2,160円、

ハニーハーモニー(4粒入)2,160円

世界各地のはちみつを集め、パリで話題のはちみつ専門店<アレクサンドル・シュテルン>。オーナーのアレクサンドル氏は、フランスでハチミツブレンダーとして活躍しているひとりです。

カカオとの組み合わせは香りを一番重視して、絶妙なバランスではちみつを調合しています。今回登場するオレンジ、コーヒー、アカシア、ライチのはちみつを加えたショコラは、まるでシルクのようななめらかな口当たりで、女性同士のプレゼントにオススメです。



☆<ヴィアネイ・ベランジェ>高島屋オリジナル パヴェ(8個入)3,132円

M.O.F.(フランス国家最優秀職人賞)など数々の受賞歴を持つジャック・ベランジェ氏を父に持つヴィアネイ・ベランジェ氏のショコラが日本初上陸。今回は一旦プログラマーの道に進んだ後、父の跡を継ぐ決心をしたという異色の経歴を持つ息子のヴィアネイ氏考案のショコラをご紹介します。ヘーゼルナッツのガナッシュを、アーモンドとキャラメルヌガティーヌでサンドし、ダークチョコレートをかけたスペシャリテです。本店のあるル・マンの石畳をイメージしています。

＜テオ&フィロ＞カラマンシー、バラココーヒー他（1枚/約38g）各746円

フィリピンを代表するピン・トゥ・バー＜テオ&フィロ＞が日本初登場。フィリピンではカカオの生産が進んでおり、自社農園で育てたカカオを使用しています。東南アジアではポピュラーな柑橘類「カラマンシー」を合わせたビターで爽やかな味わいのダークチョコレートなどのフレーバーが登場します。サイズが通常のタブレットよりも小さめに作られており、パッケージもおしゃれなので義理チョコや自分へのご褒美チョコとしてもオススメです。

※新宿店・大阪店のみの展開です。



高島屋新登場ブランド(百貨店では高島屋のみの出店)

下記の新登場2ブランドは、今回百貨店では高島屋のみの出店です。世界に名だたる巨匠ショコラティエの傑作をお楽しみください。

＜パトリック・ロジェ＞ショコラアソート(4個入)2,106円、(9個入)3,996円

2000年に30歳という若さでM.O.F.を獲得した、フランスを代表するショコラティエの1人であるパトリック・ロジェ氏。2016年のサロン・デュ・ショコラにてTOPショコラティエ12人のひとり選ばれた実力派。ショコラ一つ一つに特別な思いが込められています。レモングラス&ペパーミントのガナッシュなど、唯一無二の才能が生み出すショコラの世界をご堪能ください。



☆＜ローラン・ル・ダニエル＞

高島屋限定 ショコラ・ギモーヴ(4本入)2,376円

フランス・レンヌ地方で最初にM.O.F.を獲得したローラン・ル・ダニエル氏。フランボワーズやミントとヴェルヴェーヌの組み合わせの爽やかな風味のギモーヴをチョコレートでコーティングした、オリジナルの味わいをご堪能ください。

そのほかの注目ショコラ

＜ブボ バルセロナ＞ボンボンセレクション(6個入)2,808円

繊細な味わいと美しさを兼ね備えた、スペイン発パティスリーが関西初登場。地元バルセロナで採れるフレッシュな素材を加工したナチュラルな味わい。



☆<アルノー・ラエール>高島屋スペシャルエディション(6個入)2,916円

フランスで多くのファンを持つ M.O.F.獲得パティスリー、アルノー・ラエール氏。

カカオを厳選し新たな味を追求するスタイルで、今回燻製したチョコレートを使ったビターなボンボンや、マダガスカル産ハイカカオのみを使用したショコラなど、珠玉の6粒を詰め合わせました。

☆<ジャック・ジュナン>プラリネ アソート(9個入)3,240円、

ガナッシュ アソート(9個入)3,132円

2010年、クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ(C.C.C.=フランスのショコラ愛好家の団体)からトップショコラティエの1人として表彰されたジャック・ジュナン氏。アルチザンとしての仕事に誇りを持つ、ジュナン氏ならではのショコラを9粒入りのアソートでお届けします。

日本では高島屋のみの出店です。

☆熊本ぼんぼん(6個入)1,620円

熊本ではお屠蘇の代わりにお正月に飲まれる伝統の地酒「赤酒」や、檜樽で寝かし香りと甘みを引き出した米焼酎「オークロード」、国産ぶどうを甘ロワインに仕上げた「キャンベールアーリー」の3種の熊本産美酒を使用したボンボンです。早春を告げる椿を描いたパッケージに、チョコレートボンボンと「くまモンピンバッジ」を詰め合わせた限定セットです。熊本県産の3種のお酒を使用した美味しいチョコレートを食べて、熊本にエールを送ることができる一品です。



カカオにこだわるジャパンプランド

<ca ca o>小町通りの石畳 天使の誘惑(16個入)2,160円

鎌倉発のチョコレート専門店、海外でも高い評価を得た「ca ca o」が初登場。カカオディレクターが世界中から厳選したカカオ豆を使用しています。創業から170年以上の歴史を誇る西酒造の芋焼酎「天使の誘惑」とのコラボレーションで、風味豊かな「アロマ生チョコレート」に仕上げました。チョコレートが固まる限界値まで水分量を増やすことで実現した口どけのよさが特徴です。

<カカオティエゴカン>カカオサンド(4個入)1,620円

大阪・北浜の人気洋菓子ブランド「五感」のショコラトリーによる、カカオ豆からこだわった繊細な味。味の違う4種類のガナッシュチョコレートをサブレードでサンドした「カカオサンド」の詰め合わせ。口の中で調和する食感と味わいが楽しめます。



その場で楽しめるスイーツも

☆<パティスリーKURI>ショコラシューナポリ(1個)270円 ※1/25(水)~31(火)限定
<KURI>の看板商品「シューナポリ」に、京都<Dari K>のカカオを使ったショコラクリームをイン。会場でシュー生地を焼き上げるのでサクサクの食感が味わえます。



<ca ca o>生チョコソフトクリーム(1個)401円

コロンビア産のビターチョコレートを使用した生チョコレートがベース。濃厚なのに後味はさっぱり。

日替わりで登場するスイーツ・パン

関西の人気パティスリーが手がけるデセールや、ショコラスウィーツが日替わりで登場。一日限りの特別メニューです。

(メニュー一例)

☆<ガトー・ド・ボワ>リ オレ キャラメル ポム 1,080円

(デセール・イートイン) ※1/31(火)限り(→写真)

☆<なかたに亭>アリバ(1個)486円(ケーキ・テイクアウト) ※2/1(水)限り



<ツオップ>パン各種 81円~ ※1/26(木)限り

人気ブーランジェリーも日替わりで登場します!「パン好きの聖地」と呼ばれる人気店<ツオップ>(千葉県松戸市)は、1/26(木)限りで大阪の百貨店に初登場!粉や酵母など素材の味をいかしたパンが勢ぞろいします。

男性の好物! ? = 時計型ショコラも

ショコラの祭典を楽しんでいるのは、今や女性だけではなく、男性が好きなもの=腕時計をモチーフにしたショコラが登場!2016年11月にオープンした「ウオッチメゾン」で人気のイタリア発ブランド「I. T. A」のモデル5種類をポアールのパティシエが手づくりで忠実に再現しました。

☆<ポアール> 時計型チョコ(1個)3,888円

