

バレンタイン 2014

チョコレートの祭典！新宿高島屋に、世界から選りすぐりのブランドが大集合

「アムール・デュ・ショコラ」

■2014年1月31日(金)～2月14日(金)

■新宿高島屋 11階催会場、地下1階シーズンイベントスクエア、各階にて

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」。うっとりしたり、癒されたり、元気をもらえたり…ショコラの魅力はそのおいしさにとどまらず、時や国をこえ、多くの人々に愛されて続けてきました。新宿高島屋からご紹介するのは、一流ショコラティエの自信作をはじめ、世界中から選りすぐったショコラたち。また本年は、景況感が良い追い風もうけ、バレンタイン需要が増加すると想定し、「大切な人に贅沢を」テーマにして、チョコレートの贈り物だけではなく、「キッチン男子」、「キレイめ男子」、「こだわり男子」、「王道男子」など…多様化する男子たちへ向けた品揃えを充実させるとともに、バレンタインチョコレートの催会場には初めて“チョコレート+こだわりギフト”のコーナーを設けて“チョコっと贅沢、プラス1”ギフトのご提案をいたします。

【 “チョコ” + “ちょっと気の利いたお洒落なギフト” 】



+



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

【「アムール・デュ・ショコラ」 オススメ商品の一例】

※チョコレート掲載商品のお取り扱いはすべて11階「アムール・デュ・ショコラ」です

～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。新しい、おいしさのマリアージュに出会えます



フルーツとショコラが奏でる新たな世界

2011年度フランス最優秀パティシエ賞を受賞した青木定治氏。日本の感性と繊細な仕事の世界で通用することを証明してくれました。白イチジクと自家製プラリネの食感が楽しいショコラをフランスから直輸入でお届けします。



青木 定治氏

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」 フィグ プラリネ 2,940円

(6個入) ※高島屋限定

シーンを彩る日本発のショコラ専門店

群馬県産の苺と柿、愛媛県産の栗をトッピングしたパレショコラを、「ベル アメール」の顔である「マンディアンパレ」とともにお届け。素材にこだわる日本ブランドならではの味をお楽しみください。

「ベル アメール」 パレショコラ アムール 1,680円 (5個入) ※高島屋限定



東北六県の銘酒がショコラとマリアージュ

東北6県が誇る銘酒を使った、ボンボンショコラ。名水百選の地、秋田県湯沢で醸す、淡麗甘口な味わいの「福小町 純米大吟醸 福」や、現代の名工 藤尾正彦氏が造る岩手県の「あさ開極上純米大吟醸 旭扇」など、贅沢な顔ぶれが揃いました。大正15年創業のボンボンチョコレートの専門店・丸赤製菓糸田川商店とコラボレートしてお届けします。

「東北六県酒蔵 日本酒ボンボン」 945円

(6個入) ※高島屋限定

和食の巨匠×ショコラパティシエのコラボレート！

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」主人、村田吉弘氏監修のもと、「ショコラティエ パレ ドオール」の三枝俊介氏の技で作りあげたショコラ。ミルクチョコには抹茶の八つ橋を使用し、生姜で味を仕上げました。ビターチョコにはシナモンの八つ橋を使用し、シナモンで味を仕上げました。

「菊乃伊×パレドオール」 雪月花 1,575円 (4個入)

※高島屋限定 3,150円(9個入)



～個性派好きな方に、注目のショコラ～



チョコレートに忍ばせた、ハイテクな告白！

チョコレートへのリアルな画像プリントで知られる「チョコグラフィ」。チョコレートに転写された「QRコード」を携帯で読み取ると、短いGIFアニメやメッセージを見ることができる、楽しい仕掛けをつくりました。

大切な人へサプライズを贈ります。ラズベリーとはちみつレモンの2種類のフレーバーがお楽しみいただけます。

「チョコグラフィ」 QRチョコブロック 1,050 円 (9 個入)

※高島屋限定



チョコを割ったら、恐竜の化石が出現！

付属のハンマーピックで表面のチョコレートを割り、砂に見たてたチョコレートをスプーンやブラシを使って取り除くとチョコレートでできた恐竜の化石が出現します。恐竜は全 4 種類。どれができるかはお楽しみです。

「ジュラシックショコラ」 ディグアップ 2,940 円

(恐竜化石発掘チョコ、スプーン、ハンマー&ピック、ブラシ)



焙煎から、すべて手作りにこだわったチョコ

インドネシアの契約農家と一緒に育てたカカオを使用。焙煎からすべて手作りにこだわりました。

ベースはカカオ・生クリーム・はちみつのみで優しい口当たり。新宿高島屋限定「オールスパイスフレーバー」を含む 5 種類の詰め合わせです。

「Dari K(ダリケー)」 カカオが香る生チョコレート(木箱入)

3,150 円 (10 個入)

※新宿店限定

～社会貢献ショコラ～

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森を育てる活動、生産者の技術向上などの支援に役立てられます。 この有機カカオを原料として、3種類のオリジナルチョコレート商品が誕生しました。



3者の競演がつなぐ、ガーナへの架け橋

日本を代表する3人のパティシエが、「チョコレボ」の有機カカオを使い、ガーナへの深い思いをショコラで表現しました。

「ショコラ モンサンクレール」の辻口博啓氏によるラズベリーとアールグレイのショコラ、「パティスリー ポタジエ」の柿沢安耶氏によるエダマメメントとジンジャーチャイのショコラ、そして「クラブハリエ」の山本隆夫氏によるボルドー産オーガニックワインを使ったショコラなど、各パティシエ2種類ずつ全6種類の豪華のコラボレーションです。



左:辻口博啓氏
モンサンクレールオーナーパティシエ
中:柿沢安耶氏
パティスリー ポタジエオーナーパティシエ
右:山本隆夫氏
クラブハリエ グランシェフ

「チョコレボ」チョコレートフォーエバー2014 2,415円

(6個入) ※高島屋限定

なめらかな生チョコレートが自慢の「モンロワール」が、「チョコレボ」とコラボレート。ダーク&ミルクのガナッシュをさらにチョコレートでコーティングした濃厚な味わいです。

「チョコレボ×モンロワール」生チョコレボリユーション 1,575円

(8個入) ※高島屋限定



「チョコレボ」とのコラボレートで誕生したハートボックス入りのアソート。ナッツが香ばしい「ミルク」と柑橘系の香りをプラスした「ビター」をセットしました。

「チョコレボ×アルデュール」マカロンショコラ チョコレボナチュラル 1,575円 (6個入) ※高島屋限定

～国内外で活躍するパティシエたちによる、作り手の思いが込められた、珠玉のショコラ～



石川県の地酒を練りこんだホワイトガナッシュに、和三盆の生地などを重ね、それぞれ いよかんと柚子のピールをしのばせました。
2種類の味をお楽しみいただけます。

「和楽紅屋」 柘和楽 菊姫 3,501円(2個入)

※新宿店限定



辻口 博啓氏



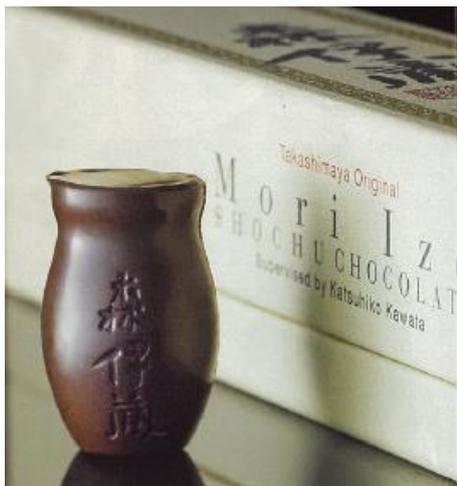
姫くるみやイワテヤマナシ、銘酒「南部美人」など。猿舘英明氏の故郷、岩手県二戸市の特産品をボンボンショコラに。

「マ・プリエール」 故郷の逸品ショコラセット 3,045円

(10個入) ※新宿店限定



猿舘 英明氏



幻の焼酎として人気の高い「森伊蔵」を使い、日本のフランス菓子の第一人者「オーボンヴュータン」の河田勝彦氏がプロデュースし、オリジナルチョコレートを創作。贅沢な味わいです。

販売日:2月8日(土) お1人様1点限り

「森伊蔵×オーボンヴュータン」

森伊蔵焼酎チョコレート 3,150円(6個入)

※450点限り ※高島屋限定



河田 勝彦氏

“チョコっと贅沢、プラス1” ギフトの一例

■ キレイめ男子にオススメ！ メンズコスメ、アクセサリなど…

写真左下(①):メンズコスメセット 3,360円

写真左上、右下:(②):「アニアリ」メンズポーチ 9,450円

商品取り扱い売場:(①)1階化粧品売場、(②)6階紳士鞆売場



■ キッチン男子にオススメ！ ホームウェア、キッチン道具、調味料など…

写真奥(①):メンズ サロンエプロン 3,150円

写真手前(②):ラタフィア・ド・シャンパーニュ(スプレー付・200ml) 3,675円

※そのままロックでお楽しみいただくのはもちろん、付属のスプレーをつけてフォアグラなどのお料理にも。

商品取り扱い売場:(①)10階台所日用品売場、(②)地下1階ワイン売場



■ こだわり男子にオススメ！ 趣味性の高い時計、小物など…

写真左上(①):オーダーメイドゴルフグローブ 5,775円

写真左下、右上(②):丸谷焼ボールマーカー 8,160円

写真右下(③):ゴルフウォッチ 19,950円

商品取り扱い売場:すべて9階スポーツ売場



■ 王道男子にオススメ！ 上質定番のベルトや財布、ポーチ、革小物など…

写真左(①):ゴルフボール 6,300円

写真右(②):ポーチ 16,800円

商品取り扱い売場:(①)9階スポーツ売場、(②)7階クアトロ・アンゴリ売場



シャンパン「モエ・エ・シャンドン」とあわせた、“チョコ プラス1”ギフト

(地下1階 シーズンイベントスクエアにて)

「大切な人に贅沢を」提案する“チョコっと贅沢、プラス1ギフト”のご提案として、数量限定販売のモエ・ロゼ・ブラックタイをご購入のお客様に、地下1階 シーズンイベントスクエア内で販売しているチョコレートはもちろん、新宿高島屋内でご購入いただいたチョコレート(ブランドは問わず)をセットして無料ラッピングを承ります。(ラッピングイメージ)

