

2018年1月

タカシマヤのバレンタインデー 2018

世界から選りすぐりの100以上のブランドが集う、「ショコラフェス」!

「アムール・デュ・ショコラ」

世界から選りすぐりの味わいが集うショコラフェス!

TAKASHIMAYA Amour du Chocolat!

- ・高島屋新宿店 2018年1月25日(木)～2月14日(水) 11階特設会場
- ・高島屋横浜店 2018年1月26日(金)～2月14日(水) 8階特設会場
- ・高島屋日本橋店 2018年1月31日(水)～2月14日(水) 8階特設会場

「アムール・デュ・ショコラ」は、玉川店、柏店、高崎店、岐阜店、大阪店、堺店、泉北店、京都店、岡山地、米子店でも開催いたします。 ※店舗によって販売期間が異なります。

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催事、「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はもちろん、世界のショコラが集結する祭典として、日本初上陸の名店、一流パティシエのスペシャリテの味わい、本物志向のお客様の“自分買い”需要にもお応えし、“多様化するバレンタイン”の楽しみ方をご提供いたします。

そのひとつとして、本年は新たに、多くの世代から注目され幅広いファン層を持つ、新時代の実力派ガールズボーカルグループ、「Little Glee Monster」と初コラボレート!

夢の“ショコラ・コラボレーション”をお届けいたします。



「アムール・デュ・ショコラ」で展開するチョコレートのご紹介(一例) ※価格表記は、全て「税込み」です

① 本物志向「スターシェフ」のショコラ!

■プラリネの魔術師! 芸術性が昇華する、奇才のショコラ「パトリック・ロジェ」



30歳という若さでM. O. F. (フランス国家最優秀職人)を受章したフランスのトップショコラティエ。2016年には「サロン・デュ・ショコラ」のトップショコラティエの一人に選ばれたパトリック・ロジェ氏。プラリネの魔術師と呼ばれ、ショコラはシンプルかつスタイリッシュ。南仏にある自家農園で育てたこだわりのアーモンドとピエモンテ産ヘーゼルナッツを用いたミニサイズのプラリネ4種や「ジンジャーコンフィ」、



「オレンジコンフィ」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いただけます。

※「ロジェ」(4種各4個 計16個入)5,724円

「オレンジコンフィ」(約270g)7,344円、「ジンジャーコンフィ」(約270g)7,344円

■日本では高島屋でしか手に入らない! 世界を魅了する、パリ屈指のショコラトリー「ジャック・ジュナン」



パリのマレ地区にお店を構えるジャック・ジュナン氏。

2009年のオープン当初から話題となり、他のショコラティエとは別格とも言われるジュナン氏のショコラは、選りすぐりの素材を使用。すべてパリのショップの2階で手作業でつくるショコラはとともフレッシュ。カカオと素材の組み合わせの技が絶妙。

【高島屋限定】

「ガナッシュアソート」(9個入) 3,240円、

「プラリネアソート」(9個入) 3,348円



② アルチザン「ショコラティエール」(女性ショコラティエ)のショコラ!

■ショコラ1粒ずつに、女性の名前が付けられた「ミナ・ハンドメイドチョコレート」 **日本初登場!**

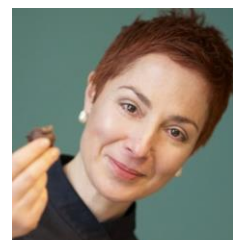


ベルギー・ブリュッセル郊外にショコラトリーを構え、現地でも人気を集めるギリシャ人ショコラティエール・ミナ氏のショコラが日本初登場。

特長は、ミナ氏の郷土であるギリシャ素材にこだわったトリュフ。オリーブやドライフルーツ、ナッツなどを使用し、創意に満ちた独特な味わいが現地でも人気。ショコラ1粒ずつには、女性の名前が付けられ、ミナ氏がイメージした女性のストーリーを込めている。

【高島屋限定】「ル・ヴァン・ドゥ・グレス」(ギリシャの風)

(3種各3 計9個入)3,024円



■バーチョコレートを“スライスして食べる”、新スタイル！

「ラ・ショコラティエール・ドゥ・マルセイユ」

日本初登場！



フランス・マルセイユで人気の女性ショコラティエのショップが日本初登場。添加物を使用せず、純粋なココアバターのみでガナッシュショコラバーが現地でも人気。バーチョコレートは、自分で薄くスライスして食べる、新しいスタイル。オレンジのガナッシュのバーチョコレートが現地では一番人気。1本が約83g(ポンボンショコラ8個分)という重厚感のあるガナッシュ。

【高島屋限定】「ラ・パール・マルセイエーズ」
(各1本 計3本入) 3,240円



■ファッションモデル→料理人→実力派のショコラティエールへ。「アスナ」

高島屋初登場！

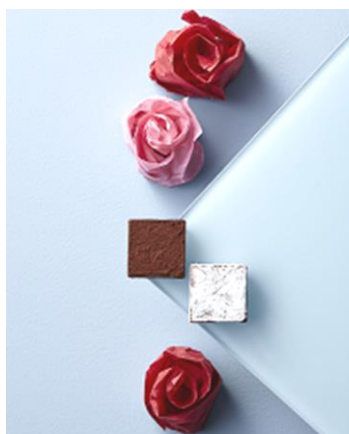


2016年のサロン・デュ・ショコラで10人のショコラティエに選ばれた実力派。カカオ豆のアロマを最大限に引き出すための、オリジナルの焙煎方法を開発。保存料はもちろんのこと、乳化剤や香料も不使用。現在9つのカカオ農園と契約し、直接農園にも出向く、彼女こだわりのカカオを使用。フルーツとナッツなど、相性の良い素材を厳選して作るペアリングチョコレート。カカオが取り持つ4種のマリアージュを、2つのアソートをご用意しました。

【高島屋限定】写真は、「ブリック・ポタニーク」(4個入) 2,538円



③ 世界各国のカワイイ！が集結。フォトジェニックな「可愛い、美しい」ショコラ！



■カナダから日本に初上陸！

目と、香りで楽しむチョコレート「SOMA」(カナダ)

日本初登場！

豆から選別し、焙煎を行うビーントゥバーをカナダのトロントで2003年からスタート。自ら農園へ出向きカカオの買い付けを行っている。

パッケージを開けると4つの“薔薇”が入っており、花びらを開くと、一粒ずつ、ローズオイルが香り高いトリュフと、ザクロのショコラが入っている。

薔薇とザクロの香りと、ヘルシー志向の味がまさに女性にとって嬉しいショコラ。

【高島屋限定】高島屋オリジナル メルトウエイ

(ローズ×2、ざくろ×2 計4個入) 1,836円

■前アメリカ大統領オバマ氏ご夫妻の大好きなショコラティエとして一躍注目された

マダム フランビゲロー氏の「フランス チョコレート」(アメリカ)

百貨店初登場!



オバマ前大統領が、ホワイトハウスにいられたお客様に手土産として渡していたショコラとして有名な、シアトルのチョコレートブランドが初登場。大粒のマカダミアナッツをキャラメルでつつみ、さらにミルクとダークチョコレートでコーティングした「タスデノアックス」は、素材の味を楽しめるナチュラルなチョコレート。アメリカらしい大きなリボンもかわいい特徴。

【高島屋限定】「タスデノアックス ミルク&ダーク」

(ミルク×4、ダーク×5 計9個入) 3,024円

■フランスの人気エクレア専門店からフォトジェニックな新アイテム登場!

「レクレール・ドゥ・ジェニ」(フランス)



2012年、パリのマレ地区にエクレア専門店としてオープンした「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、2015年9月に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。フランスのほか、イタリア、ロシア、香港、カナダにも出店し、その活躍に注目度がさらに高まっています。

バレンタイン限定のショコラは、フレーズやカシス、さくらんぼ、フランボワーズの味わいを詰めたボンボンショコラ。チョコレートとクッキーを重ねた「プティ」もポップな新作です。

【高島屋限定】 左)「ショコラ ミニヨン」 1,296円(4個入)、2,268円(7個入) 右)「プティ」 1,080円(5枚入)

■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

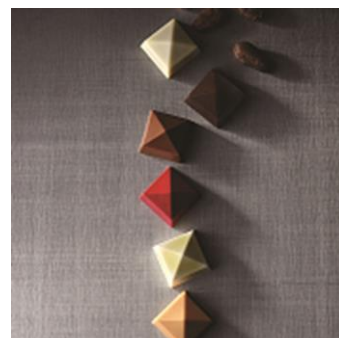
「ラ・プティット・マーキーズ」(フランス)



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 (8個入) 2,268円

■フルーツが誘う、エキゾチックな世界「カカオ サンパカ」(スペイン)

スペインのバルセロナで創業した「カカオ サンパカ」は、フルーティーな味わいを生かしたチョコレートを得意とするブランド。マンゴー×ヨーグルトなど、異なる味の組み合わせで魅惑的な世界へと誘う新作「スパークル」を加えた限定コレクションが登場。【高島屋限定】「フェリシア」(6個入) 2,916円



④ ギルトフリーな、からだに嬉しいショコラ！



■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「モンサンクレール」

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「モンサンクレール」から、低糖質のチョコレートをお届け。「ソシソンショコラ」は、ソーセージのような形をしたフランス伝統菓子。糖質コントロールとハイカカオ 2 種のショコラをブレンドし、低糖質とは思えないリッチな味わいに。くるみやアマニ、ヘーゼルナッツなどをたっぷりに加え、カラダに美味しいショコラに仕上げました。

【高島屋限定】 「低糖質ソシソンショコラ」(1本) 2,160 円

■糖質をゆっくり吸収する、スローカロリースイーツ！(※1)

食べくらべて味わいたい 5 種の蒸し焼きショコラが登場。

「マ・プリエール」

吸収がおだやかな糖「パラチノース®」(※2) を使用。

「ゴールデンベリー」、ペルー産のホワイトカカオのケーベルチュールを使った「ピウラケマソン」、天然ローズの香りと風味が豊かな「ローズ」のほか、カカオにこだわった「エスメラルダ」と「ローカカオ」の蒸し焼きショコラ。エクアドル発のオーガニック・チョコレートブランド、パカリ社の 5 つの味が楽しめるセットです。

【高島屋限定】 「マプリショコラ パカリセレクション」(5 個入)2,160 円



(※1)スローカロリーとは・・・

スローカロリーとは、ゼロカロリーでもローカロリーでもなく、小腸での糖質の消化吸収速度がゆっくりであることです。食習慣改善におけるスローカロリーの評価が高まり、健康に配慮した食品に幅広く使用されるなど、注目されています。

(※2)パラチノース®とは・・・

パラチノース®とは、砂糖と同じ二糖類。自然界では蜂蜜にも含まれる糖質で、砂糖を原料として酵素の作用により作られます。パラチノース®は砂糖と同じ 4kcal/g ですが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約 1/5 と遅く、小腸でゆっくり消化吸収されるため、従来の砂糖とは異なる性質です。甘さは砂糖の約 1/2、すっきりとした味わいを生かして、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。

⑤ 実力派ガールズヴォーカルグループ「Little Glee Monster」と初コラボレート！

多くの世代から注目を集めている Little Glee Monster が、百貨店と初めてコラボレート。

2018 年高島屋のバレンタイン催事「アムール・ドウ・ショコラ」の会場内と、高島屋各店の館内でBGMとして流れる新曲を制作。

また、メンバーが監修のもと商品化した 2018 年バレンタインの“コラボショコラ”を初めて販売いたします。

各店の会場には、Little Glee Monster ブースを開設。

メンバーの等身大パネルとの写真撮影や、この会場限定で公開されるスペシャル映像を観ることができます。



■「Little Glee Monster」のオリジナルショコラが登場！

限定ショコラ BOX(オリジナル缶バッジ付)

①ブルーベリー&ビター、②ラズベリー&ビター

価格:各 1,080 円(5 個入)

※1 月 25 日(木)より順次、高島屋全店で販売。(お一人さま 4 個限り)

チョコレート本来の味が楽しめるビターチョコレートに、それぞれ、ブルーベリーチョコレートと甘酸っぱいやさしい甘さのラズベリーをセットしました。

オリジナル缶バッジ付。中には応募ハガキが入っていたら、直筆色紙がもらえる特典も！



■「Little Glee Monster」カフェ が、期間限定OPEN！ (※新宿店のみ)

Little Glee Monster 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。Little Glee Monster のメンバーが監修したスイーツをご提供します。

とろける濃厚なショコラが入ったフォンダンショコラに

メンバーが選んだアイス&ソースをトッピング。

5 人の個性が楽しめる、スペシャルなコラボスイーツが完成しました。

※1 月 25 日(木)～2 月 14 日(水)まで

※メニュー内容・価格(予定): フォンダンショコラ (5 種類) 各 756 円



※画像はイメージです

■「Little Glee Monster」プロフィール

研ぎ澄ました歌声で人々の心に爪痕を残すことをテーマに結成された女性ボーカルグループ。

力強い歌声と高度なアカペラをも歌いこなす透き通ったハーモニーを武器に、2014年10月29日「放課後ハイファイブ」でのメジャーデビュー。

2017年は自身初の日本武道館単独公演からはじまり、Earth, Wind & Fire や、Ariana Grande のジャパン公演でサポートアクトを務めるなど活躍の場を広げ、9月にリリースした「明日へ」はオリコンウィークリー2位を獲得。

年末には紅白歌合戦初出場も果たし、2018年1月17日3rdアルバムをリリース。

2月からは東阪アリーナツアーを開催する。



⑥ オンライン情報



「アムール・デュ・ショコラ」のカタログ掲載品は、高島屋オンラインストア(Web)でもお買い上げいただけます。(一部、お取り扱いのない商品もございます)

高島屋オンラインストア「タカシマヤのバレンタインデー2018」では、オンライン限定品を含む、約1,600点を展開。定番ブランドからフォトジェニックなチョコレートまで豊富に取り揃えています。

多数の商品の中からご予算や贈る相手に応じてお気に入りのチョコレートが見つかります。

(トップ画面イメージ)

■ 承り期間: 1月5日(金)午前10時~2月11日(日)午前10時まで

※一部、販売期間が異なる商品がございます。

<http://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/>

以上