

高島屋のバレンタインデー 2021

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」

年に一度のショコラの祭典

Amour du Chocolat!

高島屋オンラインストア 2021年1月6日(水)午前10時から 販売スタート
高島屋各店(関東) 2021年1月27日(水)から 順次スタート

「アムール・デュ・ショコラ」は、日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、柏店、大宮店、高崎店、岐阜店、大阪店、京都店、堺店、泉北店、岡山店にて開催いたします。(計13店舗) ※営業時間、開催会場は、各店にお問合せください。

※店舗によって販売期間や、一部、お取り扱い商品が異なります。

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」。世界のショコラが集結する祭典として日本初上陸のブランドや、こだわりの老舗のご紹介はもちろん、本年はますます増加するネット需要や、新たな日常に対応した“ニューノーマル時代のバレンタインの新たな楽しみ方”として、気になるブランドや味を1粒ずつネットで購入ができる「お試しショコラ オンライン」を初めて企画いたしました。

また、巣ごもり傾向を意識した、おうち時間が楽しくなる“おうちでDIYショコラ”をはじめ、運動不足や糖質、健康面をケアしながら楽しめる“セルフメンテナンスショコラ”、リモートや非接触ニーズにお応えした“ニューノーマルショコラ”や、注目の高まる“サステイナブルなショコラ”など、今年ならではのバレンタインの楽しみ方とショコラの数々をご紹介します。



高島屋オンラインストア：2021年1月6日(水)午前10時～2月9日(火)午前10時

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_campaign=valentinesday



※価格は税込みで表記しております。取り扱い店舗や商品情報等は、変更になる場合がございます。

- ※ **高島屋限定** …… 高島屋のみで、販売をしている商品です。
- ※ **高島屋オリジナル** …… 高島屋以外の一部店舗でも、販売をしている商品です。

① 気になるブランドや味を、1粒ずつ購入ができる！「お試しショコラ オンライン」

■ 30ブランドの中から1粒ずつ選べて、WEB上で購入ができる！

本年はますます増加するネット需要や、新たな日常に対応した、バレンタインの楽しみ方として“新たな買い方”をご提案。WEB上で30ブランドの中から、気になる味や食べてみたいブランドの味を1粒ずつ選んでご購入いただける「お試しショコラ オンライン」を初めて企画いたしました。

※6粒以上でご注文が可能です。

※1ブランドあたり、3粒までのご注文とさせていただきます。

※送料は別途かかります。 ※エコ(簡易)包装でのお届けとなります。



■ご注文承り期間: **WEBのみ販売**

2021年1月6日(水)午前10時～1月26日(火)午前10時

■お届け期間:

2021年1月30日(土)～2月5日(金)

※お届け日をご指定いただけます

■展開ブランド(一例):

ピエール マルコリーニ、ピエール・エルメ・パリ、
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ、モンサンクレール、
ヨロイツカ EC など 計30ブランド

食べたいチョコだけ WEBで選べる！

お試しショコラ
オンライン

② 日本初上陸！のチョコレート

■ 台湾の新進気鋭ブランドが、日本初上陸！

2016年、2017年のインターナショナルチョコレートアワード アジア・パシフィック部門で台湾ブランドとして初受賞した実力派が日本初登場。

32歳の若きオーナーパティシエ、テイ ユケン氏が手がけた珠玉のトリュフをはじめ、シャスミンや文旦の花のみつなど、エキゾチックな台湾産素材の魅力を引き出したボンボンショコラもラインアップ。

高島屋オリジナル 店頭・WEBにて販売

「YU ショコラティエ」

台湾産グランクリュカカオ&クラシクトリュフ (2種計6個入) 3,348円

「YU ショコラティエ」 ショコラアソート(6種計6個入) 3,132円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山



■ 環境にも配慮した、新時代のサブレサンド。

バニラやカシスなど 4 種のサブレに、香ばしいジャンドゥーヤのガナッシュをサンド。おいしさだけでなく、ECOCERT 認証(*)の取得や、生物分解可能なプラスチックを包材に使用するなど、サスティナブルな取り組みも推進するフランスブランドが日本初登場。

(*)ECOCERT(エコサート)認証・・・1991年に設立された、フランスの国際有機認証機関

高島屋限定 店頭・WEBにて販売

「ミニヤール」レ・ミニヤールディーズ (4 種計 8 個入) 2,592 円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山



③ 高島屋バイヤーが注目する気鋭のショコラティエ、厳選したオススメのショコラ！

■ 世界を魅了する、パリ屈指のショコラトリエ「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。

数々の受賞歴を誇り、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スペシャリテ「キャラメル」をはじめ、様々な素材を組み合わせた極めて完成度の高いバータイプのショコラ。ヘーゼルナッツやクルミのプラリネ、2 層仕立てのものまで、素材とのバランスをお楽しみいただけます。



高島屋限定 店頭・WEBにて販売

「ジャック・ジュナン」バーグルモン (4 種計 4 個入) 3,618 円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山



清涼感溢れるベルガモットやほんのり苦みが心地よいコーヒーガナッシュなど、味わいと香りのバランスまで緻密に計算されたプラリネ 2 種と、ガナッシュ 2 種。ショコラを愛する大人に贈る高島屋オリジナルのアソートです。

高島屋オリジナル 店頭・WEBにて販売

「ジャック・ジュナン」ヌーボーセレクション (4 種計 9 個入) 3,402 円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山

■ 巨匠の代表作が集結した、ドリームBOX！

ショコラの新時代を切り開いてきた世界的な 6 人の巨匠による、豪華コラボレーション。各ショコラティエの知と技をテイストへと昇華した、夢のような一箱。

高島屋オリジナル 店頭・WEBにて販売

※2月1日(月)から販売

「スペシャルコラボレーション BOX 2021」(6個入) 3,456円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮(2月3日から)、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山



左から: パトリック・ロジェ、ジャック・ジュナン、ピエール・エルメ・パリ、ラ・メゾン・デュ・ショコラ、パティスリー・サダハル・アオキ・パリ、ローラン・ル・ダニエル



■ 注目度が上昇中！気鋭の若手ショコラティエ

～感性を揺さぶる、アートなショコラ。「ヴァンサン・ヴァレ」～

ワールドチョコレートマスターズ 2015 において当時 27 歳で優勝した若き実力派。「高島屋セレクション」にはバジル & レモンのキャラメルドームなどの自信作。フィランティーヌ入りのクリスピープラリネなどをチョコレートでコーティングした 3 種のショコラは、高島屋のために製作した新作です。

高島屋限定 店頭・WEBにて販売

高島屋セレクション (9種計9個入) 3,456円

プラリネラフィネ(約 100g)1,728円、クリスピーセサミ(約 100g)1,728円、ココナッツフォンダン(約 100g)1,944円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山



※大宮は高島屋セレクションのみ

～若き天才シェフの独創的プラリネ。「ジュリアン・デシュノ」～

有名店で腕を磨いたジュリアン・デシュノ氏は、フランスの若手シェフの中でも注目株。日本の紫蘇を使った個性的なペーストとデシュノ氏自慢のプラリネとのマリアージュが楽しめる新作をはじめ、繊細なテクニックや隠し味が効いたプラリネを取りそろえました。

高島屋限定 店頭・WEBにて販売

(右下) プラリネビークッシュ (3種計9個入) 3,348円

(左上) クラシックプラリネアソート (3種計9個入)3,348円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山



④ “ニューノーマルチョコラ” バレンタインの新たな楽しみ方

■ おうち時間が楽しくなる！ “おうちで DIY ショコラ”

～自宅プロの味を再現！～

富澤商店の製菓材料に、「ショコラティエ パレド オール」の三枝シェフがセレクトしたチョコレートをセット。家でお手軽に、プロのような味わいのショコラ菓子が作れるキット。「高島屋オンラインストア」での限定販売です。
※卵、バター、生クリームなどご自身でご準備いただく材料もございます。
動画 URL: <https://youtu.be/mKgWfK6qlyI>



高島屋限定 WEBのみ販売



「TOMIZ(富澤商店) × ショコラティエ パレド オール」

家で作るガトーショコラセット(1セット) 3,996 円、家で作るナッツとドライフルーツのサラミセット(1セット) 3,780 円

～おうちでトッピングを合わせて、様々な味わいの変化が楽しめる！～

カカオ感たっぷりのガトーショコラに、コク深いピスタチオのガナッシュがマリアージュ。セットの「フランボワーズソース」と「苺のフリーズドライ」の2種のトッピングで味の変化をお楽しみください。

高島屋限定 店頭・WEBにて販売

「モンサンクレール」ピスタピスタ (1本) 3,240 円

販売店舗: 日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岡山



～おうちで本格的な、生チョコ作りを体験！～

京都府宇治市にお店を構えるパティスリーYuji。茶葉を使用したお茶スイーツを研究するシェフがセレクトした京都府産の宇治抹茶と宇治ほうじ茶を使用して、ご自宅で本格的な生チョコ作りを体験していただけるキットです。

ホワイトチョコレートは、あっさりとしてコクのある有機カカオバターを使用した、フランス産。レシピに印刷された QR コードにアクセスしていただくと、長谷川裕次シェフによるお菓子作りの動画をご覧いただきながら、一緒に楽しくおうちで生チョコを作ることができます。

※生クリームはご自身でご準備いただく必要がございます。



高島屋限定 WEBのみ販売

「パティスリーYuji」

宇治抹茶と宇治ほうじ茶の手作り生チョコキット 3,240 円

(YouTube URL の QR コード付)



■ 非接触ニーズや、リモートで盛り上がりたい時にオススメのショコラ

～箱に切手を貼ってそのままポストIN！会わずに贈れる、ポスト投函型のチョコレートギフト～

エクアドル産のホワイトチョコレートを、バターたっぷりのサクサククッキーでサンド。ボックスには、「ありがとう」「おめでとう」「愛してる」などのメッセージとイラストがデザインされており、ご自身の気持ちに合わせてセレクト。

ボックスにはメッセージを直接書くことができ、そのまま切手を貼ってポストへ投函できます。

ニューノーマル時代の新たな贈り方として、「会えないけど、日頃の感謝や気持ちは伝えたい」といった“想い”を伝えることができるギフトボックスです。 サイズ(約): 縦 13 cm×横 17 cm×厚さ 1.5 cm



店頭・WEBにて販売

「ポストボックス クッキーズ」ミルクサンドクッキー (2枚入) 601円 販売店舗:玉川店本館地階

～オンライン飲み会で、画面映えするチョコレート！～

ハートを鷲掴みにする愛らしさで人気のアニマルショコラ。

16種類の動物ショコラを詰め合わせました。

※この商品は「高島屋オンラインストア」のみ販売です。オンライン専用ボックスでお届けするため、店頭販売のボックスと異なります。



高島屋限定 WEBのみ販売

「ゴンチャロフ アニマルショコラ」

アニマルショコラ コレクション W (16個入) 6,480円



～片手で食べられるアイスチョコバナナ。オンラインパーティーやテレワークのおともに～

縁日を思い出させるレトロで可愛いアイスチョコバナナは、カジュアルなオンラインパーティーシーンにもピッタリ。

お仕事をしながら片手で食べられるのに加え、バナナにはカリウムが豊富に含まれています。

運動不足になりがちな自宅ワークのおともにもオススメです。



WEBのみ販売

「銀座 CHACHA」アイスチョコバナナ (8本入り) 2,808円

※冷凍配送

⑤ 樂ごもりによる運動不足やヘルスケアにオススメ、“セルフメンテナンスショコラ”

■ ヘルシーが嬉しい！気になる糖質など、健康面をケアしながら楽しめるチョコレート

在宅勤務が増えたり、外出を控える状況がつづく中、糖質やカロリーをおさえて健康を気遣う人が増加していることを背景に、ヘルスケアをしながら楽しめる“セルフメンテナンスショコラ”をご用意しました。

～贅沢だけど、スローカロリー！～

ゆっくりと体に吸収される「パラチノース[®]」(※)を使用。

マロン生地と宇治抹茶生地を重ねたチョコレートパウンドケーキに、ずっしりと大きく甘い渋皮栗を贅沢に使用しました。

(※)「パラチノース[®]」・・・ゆっくり消化吸収される糖質



「ロイスダール」 ケーク オ ショコラ 2,160 円 (1 個) **店頭・WEBにて販売**

販売店舗：日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎の各食料品売り場

～おいしく乳酸菌を摂取するチョコレート！～

オリジナルブレンドのビターミルクチョコレートに、1枚あたり約1000億個(一般的なカップヨーグルト10個分相当)のナノ型乳酸菌を加えたタブレットチョコレート。



「ショコラティエ パレド オール」 **店頭・WEBにて販売**

からだにおいしい乳酸菌タブレット (30枚入) 2,916円

販売店舗：日本橋、新宿、玉川、横浜、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山

⑥ 環境や社会に貢献できる、サステイナブルなショコラ

■ 医療従事者の方々への感謝を込めたチョコレート

ブルー&ホワイトのマーブルでかたどった、「夢かなう」の花言葉を持つブルーローズ。箱を開けた瞬間、優雅なバラに心も癒されます。

※売上の一部を、新型コロナウイルス感染症対策をはじめとする日本赤十字社の活動に寄付いたします。



店頭・WEBにて販売

「メサージュ・ド・ローズ」メサージュ・ド・ローズ ペタル・リナブルー[®] (10枚入) 1,836円

販売店舗：日本橋、新宿、玉川、横浜、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山

■ 障がいのある人のモノづくりを応援するチョコレート

「全国の福祉事業所が力を合わせてチョコレートをつくり、一般市場で通用するものを作り続ける」として、全国の障がい者や多様な人々がショコラティエとして活躍できる場を生み出す「久遠」(くおん)。

代表商品は「QUON テリーヌ」。その中から不動の人気を誇る「ベリーベリー」をはじめ、優しくとろける味わい 5 種の味をセットにしました。



店頭・WEBにて販売

「クオンチョコレート」 QUON テリーヌ 2021 スペシャルボックス (6個入) 1,620 円

販売店舗: 日本橋、京都、岡山

「久遠」について

2018 年に第二回「ジャパン SDGs アワード」にて内閣官房長官賞を受賞。SDGs の達成に向けて、5 つの項目(すべての人に健康と福祉を/ジェンダー平等を実現しよう/働きがいも経済成長も/人や国の不平等をなくそう/パートナーシップで目標を達成しよう)に対する取り組みが評価されました。

■ ヴィーガン志向の有機 JAS 認証チョコレート

ガナッシュ、プラリネ、キャラメルをバラエティー豊かに楽しめる一箱。

有機 JAS 認証を取得し、原材料に低 GI の素材を使用したチョコレート。



店頭・WEBにて販売

「モンセラート」 コフレ リラ<有機 JAS> (6個入) 1,998 円 販売店舗: 新宿

■ 植物由来 100%の食材でつくったヴィーガンマカロン

原材料には国産豆乳・カシューナッツ・アーモンドミルクなどを使用してコクを出し、牛乳や卵など動物性食品を使用せず独自の製法で作りました。可愛らしいカラーも、大根の一種であるビートなどから抽出した、植物性由来のものを使用。キャラメルバナナ、チョコレートゆず、抹茶ミルクなど 10 種をつめ合わせ、素材本来の素朴で自然な甘さと味わいをお楽しみいただけます。

WEBのみ販売

「祇園イリゼ茶寮」ヴィーガンマカロンスペシャル(10個入) 5,832 円



以上