

2018年12月

タカシマヤのバレンタインデー 2019

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」

Amour du Chocolat!

- ・高島屋横浜店・大阪店・京都店 2019年1月23日(水)～2月14日(木)
- ・高島屋新宿店 2019年1月25日(金)～2月14日(木)
- ・高島屋日本橋店 2019年1月30日(水)～2月14日(木)

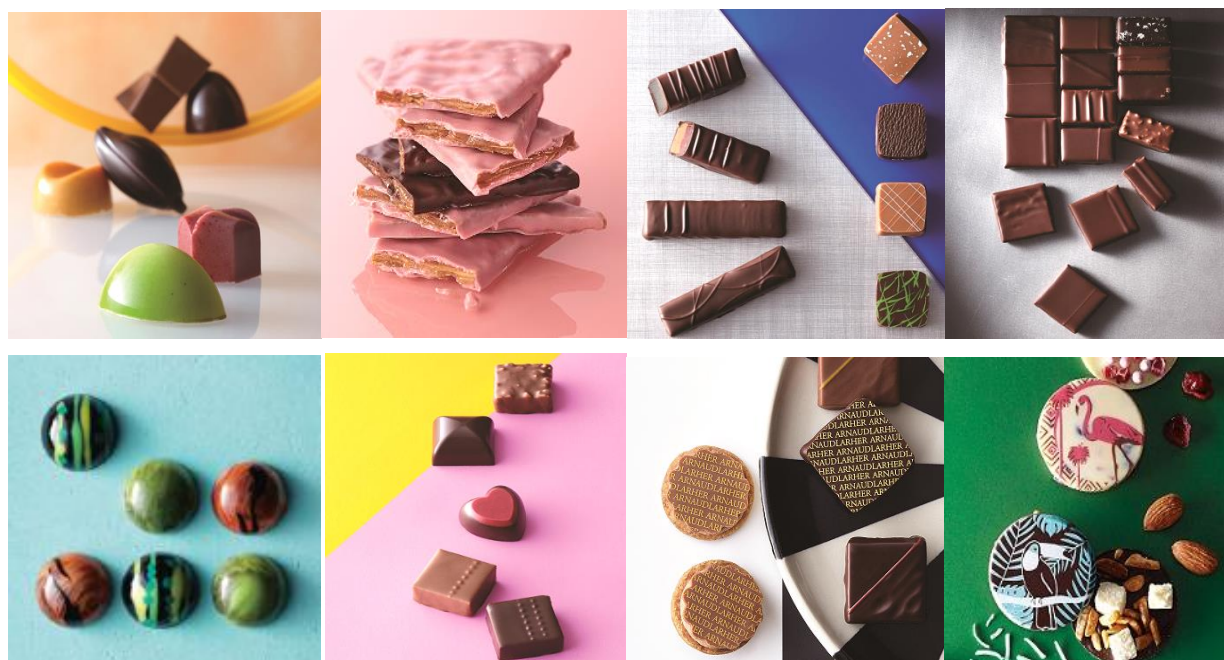
※営業時間、開催会場は、各店にお問合せください。

「アムール・デュ・ショコラ」は、玉川店、柏店、大宮店、高崎店、岐阜店、堺店、泉北店、岡山店、米子店でも開催いたします。 ※店舗によって販売期間や、一部、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」。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、女性に人気の「フルーツ」や「ナッツ」をテーマにしたショコラ、本物志向のお客様の“自分買い”需要にもお応えし、高島屋限定ブランド等をご提案いたします。

「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)

※商品情報、価格表記は、変更になる場合がございます。



① 「日本初登場」のショコラ！

■日本初登場！ベルギー発の「コジェンス」

健康志向を背景に、人気のフルーツやナッツをふんだんにトッピングした、ユニークなマンディアン（※薄く伸ばしたチョコレート生地の上に、ナッツやドライフルーツを乗せたもの）5種類と、ひと粒ごとにアニマルプリントを施し、ファンシーな動物を表現したショコラを楽しめるスタイリッシュなチョコレートギフトです。

【日本初登場・高島屋限定】

「コジェンス」マンディアン・ズー 2,484円(10枚入)



② 高島屋ならではのオリジナル！限定販売のショコラ

■ブランドを越えた夢の競演。フランスで活躍する、巨匠のショコラがひと箱に集結！

フランスで活躍する6人のショコラティエが、高島屋限定アソートでコラボレート。豪華な顔ぶれによる、芸術的なショコラの中から、代表的な作品をセレクトしてお届けします。 ※発売日:2月1日(金)

【高島屋限定】スペシャルコラボレーションBOX 3,456円(6個入)

左から、「ジャック・ジュナン」、「パトリック・ロジェ」、「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」



■ベルギーのショコラに、日本人の好みのテイストをミックス！ フルーツをテーマにしたショコラ

ショコラの組み合わせとして人気の高い“フルーツ”をテーマに、ベルギーショコラティエのヤン・ヴェルレイヤ氏と、高島屋のバイヤーが、何度も試作を重ねて出来上がった自慢の6粒。ブランド名の「トゥジュール・ショコラ」は、「いつもチョコレート！」の意味。ショコラとフルーツ、そしてそれぞれ素材の特徴を生かした組み合わせを考え6種のボンボンショコラが完成。たとえば、プルーンのショコラには少しコーヒーの味わいを加えたり、カカオとフルーツを楽しめるようスムーズな口どけにもこだわりぬいたショコラです。話題の“ルビーチョコレート”を使用したショコラも詰合せいたしました。



【高島屋限定】「トゥジュール・ショコラ」ショコラ・オ・フリュイ 2,592円(6個入)

③ 2019年注目！天然のピンク色のカカオ豆を使用した“ルビーチョコレート”

2019年の注目は“第4のチョコレート”と呼ばれる、ショコラ界の新星「ルビーカカオ豆」を使用したショコラ。天然のピンク色と、ベリーのような風合いが特徴の「ルビーカカオ豆」を使用した、“ルビーチョコレート”を特集してご提案いたします。

【高島屋限定】

「ベル アメール」プレミアムタブレット ルビー 1,728円(1枚)

まるで、手のひらに乗る、小さな花畑。さわやかな酸味の「ルビーショコラ」に、フランボワーズやピスタチオ、花型のチョコレートをトッピング。



【高島屋限定】「メサージュ・ド・ローズ」ミニヨン・ルビー 1,944円(6個入)
ルビーチョコレートによるナチュラルなピンク色と爽やかな香り。ピンクのバラが可愛い。高島屋限定のローズパッケージで。

「ブノワ・ショコラ」キャラモンド® 2,862円(110g)

キャラメリゼしたアーモンドスライスの絶妙な食感の人気の「キャラモンド®」に華やかなルビーチョコレートコーティングが新登場。



【高島屋限定】「モンロワール」ショコラシンフォニー 1,728円(8個入)
フランボワーズを加えたルビーチョコレートガナッシュとミルクとダークを合わせたチョコレートガナッシュをそれぞれホワイトとダークのチョコレートで愛らしく彩りました。

④ 国内では、“高島屋でしか手に入らない海外ブランド”のショコラ！

■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し、カカオと素材の組み合わせの技が絶妙。ボンボンショコラはもちろん、ジャック・ジュナン氏のパート・ド・フリユイ(フルーツのピューレを固めたゼリー)も格別。

高島屋のバイヤーが惚れ込んだパート・ド・フリユイは、ショコラでコーティングした「バーグルモン」(写真:左)を、高島屋限定品として販売いたします。



【高島屋限定】「ジャック・ジュナン」

写真右: 高島屋セレクション 3,240円(4種計9個入) 写真左: バーグルモン 3,672円(4種計4個入)

■上質素材と手作業にこだわるショコラトリー

「ローラン・ル・ダニエル」

日本にも多くのファンを持ち、M. O. F. (フランス国家最優秀職人)の称号を持つ、ローラン・ル・ダニエル氏。フランスのブルターニュ地方で、自身で育てたハーブなどをショコラに使用するなど、素材選びと、手間を惜しまないハイクオリティーな世界観。ブルターニュの名産でもあるキャラメルも自家製で作り、ポルディエバターを贅沢に使用した焼き菓子も販売いたします。

【高島屋限定】「ローラン・ル・ダニエル」

高島屋セレクション バレンタインコフレ 3,996円(8個入)



⑤ 注目の人気ブランド

■三ツ星シェフによる、夢のショコラが高島屋初登場。

「ル・ショコラ・アラン・デュカス」

フランス料理界の帝王、アラン・デュカス氏のショコラトリーが、2018年春に日本初上陸。バレンタインでは、今回が日本初展開。各国より取り寄せたカカオを、自ら焙煎し、素材本来の味と香りを表現したクーベルチュールや、ボンボンショコラは、カカオ豆の個性が際立つ味わいとこだわりのテクスチャーがお楽しみいただけます。

「ル・ショコラ・アラン・デュカス」デクヴェルト 詰め合わせ 6,048円(15個入)

※販売店舗は、日本橋店(地階)、横浜店、大阪店のみ



■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2種や、「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。



写真左: ドームアソート 7,236円(3種計9個入)、写真右: ロシェ 5,940円(2種計16個入)

■百貨店初登場ブランド



27歳の若さで2018年「サロン・デュ・ショコラ・パリ ～ワールドチョコレートマスターズ～」の準優勝に輝いた実力派。

ピーチやカシス、マンゴー&パッションフルーツなどフルーツが香るチョコレートの詰め合わせです。

【高島屋限定】「デリス・デ・センス」

高島屋セレクション 3,456円(3種計9個入)



スイスのチューリッヒで1905年に創業した老舗ショコラトリーが、高島屋に初登場。アーモンド、ヘーゼルナッツなど原材料のほとんどをスイス産にこだわり、きめ細やかな手作業で仕上げています。

【高島屋限定】「ホルド」高島屋セレクション 4,968円(5種計9個入)

■高島屋初登場ブランド

ルレ・デセール会員として注目を集めるグザビエ・ベルジェ氏。

本店があるピレネー山脈の谷間で育った「ビゴール栗」にラム酒を効かせたマロンショコラが高島屋に初登場。

【高島屋限定】「グザビエ・ベルジェ」マロンショコラ 3,996円(9個入)



⑥ バレンタインの季節ならではの！人気ブランドの限定チョコレート菓子が登場！

バレンタインでは、年々“自分買い”の需要が増加するなか、2019年は各ブランドがこの季節に限定販売をする「チョコレート菓子」の人気のますます高まる予想です。高島屋では、まさにこの季節にしか味わえない、人気ブランドから発売される限定チョコレート菓子(クッキーや、マカロン、ガトーショコラなど…)のラインアップを昨年の2倍に増やして展開し、お客様の様々な“自分買い”需要にお応えいたします。

■「グッドモーニングテーブル」

“北海道の朝”をコンセプトに、北海道産のミルクやとうもろこし、シードル(りんごのお酒)など新鮮な素材を使用した高島屋限定ブランドが初登場！サクサクとしたコーンクッキー(写真上)は、ホワイトチョコレートをコーティングし、少し塩の効いたコーンクッキーとホワイトチョコレートの甘みが絶妙。苺のラングドシャ(写真下)は、ちょっとしたギフトにもオススメです。また、一部の限定店舗(横浜店・大阪店を予定)のみで展開する「生クリームバーガー」は、北海道産の生クリームと自家製パンが絶妙にマッチする一品です。



【高島屋限定】「Good Morning Table」

写真上：スノーホワイトコーンクッキー 1,512円(8枚入)

写真下：ストロベリーチョコレートサンド 1,080円(9枚入)

■「アンリ・シャルパンティエ ショコラプール」

「アンリ・シャルパンティエ」から、カカオの産地にこだわった新しいショコラのブランドが、今回のバレンタインに初登場。エクアドル産カカオ×オレンジ&山椒、ベトナム産カカオ×コリアンダーなどアンリ・シャルパンティエの代表作であるフィナンシェに新味が登場します。そのほか、ガトーショコラやボンボンショコラなどいままでにないラインアップを展開いたします。

【高島屋・阪急阪神限定】「アンリ・シャルパンティエ ショコラプール」

フィナンシェ・オ・ショコラ アソート 2,916円(10個入)



■「カンナミエル」

2019年、高島屋に初登場するブランド「カンナミエル」。

アーモンドのキャラメルフロランタンとプレートチョコレートにキャラメルを挟みました。サクサクした食感とキャラメルの濃厚な味わいがくせになる味わいです。

「カンナミエル」 カラメラ フロランタンサンド アソルティ 2,160円
(ショコラ・プレーン各3個入)



■「ロイスピエール」

小麦の外皮を練りこんだグラハムクラッカーやメレンゲクランチなど食感とショコラにこだわったタルトオショコラ。ストロベリー、ホワイトチョコレート、ショコラの3種のタルトをお楽しみいただけます。

【高島屋限定】

「ロイスピエール」タルト・オ・ショコラ 1,620円(3個入)



■「アルノー・ラエール パリ」

フランスの人気パティスリー「アルノー・ラエール パリ」。バレンタインの高島屋限定BOXには、ヘーゼルナッツをたっぷりブレンドして焼き上げた香ばしいサブレとチョコレートでマロンガナッシュをサンドした新作を詰合せ。

【高島屋限定】

「アルノー・ラエール パリ」高島屋スペシャルエディション 2,376円(6個入)

⑦ ギルトフリーや健康志向を意識した、からだに嬉しいショコラ！

■糖質が気になる…そんな方に朗報！

低糖質でヘルシーな美味！「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。イタリア・ブロンテ産のピスタチオを使用して、低糖質とは思えないリッチな味わいと、からだに美味しいショコラに仕上げました。

【高島屋限定】

「モンサンクレール」低糖質ソシソンショコラ ピスターシュ 2,401円(1本)



■スーパーフード × チョコレート の組合せ！「カカオサンパカ」

「チアシードココナッツ」(写真左)には、砂糖のカロリー約半分のでんぷん由来の甘味料・マルチールを使用したホワイト板チョコレートに、アミノ酸豊富なチアシードとココナッツを練り込みました。

「アサイーバナナ」(写真右)には、“奇跡のフルーツ”アサイーと、ビタミンB群が豊富なバナナを、砂糖のカロリー約半分のマルチールを使ったホワイト板チョコレートに練り込みました。

「カカオサンパカ」 ※販売店舗は、日本橋店のみ

写真左:チアシード ココナッツ 1,728円(1枚)、写真右:アサイー バナナ 1,728円(1枚)



■オーガニックにこだわった、チョコレート。

オーガニックを愛するショコラティエが手がける、素材を極めたショコラ。からだへのやさしさを込めた、有機 JAS 認証取得のショコラを詰め合わせました。乳製品を使わず、フルーツの果汁で作ったガナッシュは爽やかな味わいです。

【高島屋限定】「ジャン＝ミッシェル・モルトロー」
ガトー・デュ・クール ～ページユ～ 2,214 円(6 個入)



⑧ オンラインストア情報 冬スイーツの新定番「アイス」×「チョコレート」

■承り期間： 2019 年 1 月 5 日(土)午前 10 時～2 月 11 日(月・祝)午前 10 時まで

※一部、販売期間が異なる商品がございます。

※価格表記は、すべて「税込み」です。送料は、別途かかります。

※オンラインストア URL: <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/>

通常、「アイス」の季節といえば夏ですが、最近では、冬の人気スイーツとしても注目 されています。高島屋オンラインストアでも、バレンタインの季節に、検索上位ワードとしてランクインする「アイス」。2019 年のバレンタインでは、人気の 2 大スイーツ「アイス」×「チョコレート」を組合せた選りすぐりのラインアップを、とくに強化して展開いたします。

■アイスでデコレーションした、大人のバレンタイン

実が柔らかく、コクのあるレーズンをラム酒につけて、ミルクィなグラスバーニュに合わせました。芳醇なラムレーズンに相性の良い、カカオを感じるグラスショコラ、ショコラオレのアイス 2 種でデコレーションした、アントルメグラッセです。

【オンラインストア限定販売】

ブランド名:「GLACIEL(グラッシェル)」

商品名:グラッシェル クールドブーケ 5,400 円 (※送料込み)

※この商品は、2019 年 2 月 9 日(土)午前 10 時迄の販売です。



■生チョコを食べているような、アイスクーキ

cafe du glace のオーナーグラシエ前田泰史氏が自ら厳選したカカオマスとクーベルチョコレート、純正生クリームがブレンドされたチョコレートアイスは「cafe du glace(カフェ・デュ・グラス)」の店舗で人気 No.1。「まるで生チョコを食べているよう」と絶賛されるこのチョコレートアイスを、手作りのショコラガナッシュでコーティングし、バレンタインデコレーションに仕上げた自信作。カカオの香りと風味がたっぷりの、チョコレート好きにはたまらないアイスクーキです。



【オンラインストア限定販売・高島屋限定商品】

ブランド名:「cafe du glace(カフェ・デュ・グラス)」 商品名:2019年バレンタインアイスショコラ 4,320円

※この商品は、2019年2月9日(土)午前10時迄の販売です。

■世界一の称号を持つジェラート職人が作り出す、極上のジェラート

召し上がる少し前にジェラートを冷凍庫から取り出し少しやわらかくなったところでお召し上がりいただくと、口いっぱい広がる香りとなめらかな口どけがお楽しみいただけます。



【オンラインストア限定販売】

ブランド名:「MALGA GELATO(マルガージェラート)」

商品名: 世界ジェラート大使が贈るチョコジェラート 1,880円

■最高品質のマカデミアナッツを使った

贅沢なチョコレートアイス

最高品質のマカデミアナッツを使ったこだわりのチョコレート。

ひと粒ひと粒がまるで宝石のような贅沢な逸品です。

世界で初めてマカデミアナッツチョコレートをつくった、ハワイで人気のチョコレートメーカー「ハワイアンホースト社」。

創業者である日系三世のマホル・タキタニが長年かけて作りあげた“理想のマカデミアナッツチョコレート”をイメージし、アイスクリームをつくりました。ナッツとチョコチップの食感が楽しめます。



【オンラインストア限定販売】

ブランド名:「Hawaiian Host(ハワイアンホースト)」 商品名:マカデミアナッツチョコアイス 3,780円

以上