

# 2016 Takashimaya アムール・デュ・ショコラ ～ショコラ大好き！～

1月27日(水)→2月14日(日)大阪高島屋 7階特設会場

1月26日(火)→2月14日(日)京都高島屋 7階特設会場・北館1階特設会場

※連日午後8時まで ※商品により販売期間が異なります

年々、「チョコレートの祭典」として発展してきているバレンタインデー。男性へのプレゼントだけでなく、「自分用」「女友達用」にも楽しむ方が増えています。

大阪高島屋・京都高島屋においても、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。さらにスイーツを買うだけでなく、クープやコーヒーなどその場でお楽しみいただける内容も充実させます！

さらに、今回は少女マンガの金字塔「ガラスの仮面」(美内すずえ作)とコラボレート。大人の女性たちに強い影響力をもつ作品との取り組みにより、新規顧客の獲得も目指します。

**※本年売上目標 大阪高島屋:前年比+8% 京都高島屋:前年比5%**

## 【今年の特徴】

### 1. 女性のためのお祭り！！

女性たちが自分のためのチョコをこだわって選び、それを友人や家族とシェアする・・・という楽しみ方がますます増加しています。そこで高島屋では、大人の女性のために「本物！特別！限定！」をキーワードにブランドラインナップやアイテム展開を行います。

日本初登場ブランドから関西スイーツ界の未来を担う職人たちのブランド、京都の老舗とコラボした商品まで、**大阪高島屋：約120ブランド（2月3日～） 京都高島屋：約150ブランド**が集結します！

### 2. 少女マンガの金字塔「ガラスの仮面」とのコラボレーション

大阪府出身の漫画家 美内すずえ氏が1976年より連載を続けている「ガラスの仮面」。2014年9月には累計発行部数5000万部を突破し大ベストセラーとなり、何度もドラマ化、アニメ化、舞台化されています。長年にわたって培ってきた多くの女性ファンに加え若い世代からも支持を集めており、幅広い年代の女性たちにアピールできると考えています。

会場やカタログのビジュアルはもちろん、カタログに特別番外編を掲載させていただいたり、作品に登場する“紫のバラ”をイメージしたショコラを販売するなどして、たくさんの女性たちにお楽しみいただける企画をご用意します。

### 3. 会場でお楽しみいただけるコーナーも登場！

大阪高島屋では、最終の土日(2月13日・14日)に女性同士で楽しんでいただくために手軽なイタリア料理や N.Y.で人気の「スモワ」などが登場。

京都高島屋では、関西のパティシエが考案したオリジナル「クープ」を日替わりでご用意します。

## **(大阪高島屋)究極のマイチョコ！？1410万円のスペシャルチョコケーキが登場！！**

女性の大好きなダイヤモンドをチョコレートケーキにちりばめた、税込み価格1410万円の「究極のマイチョコ」が登場します。

<パティスリー・ショコラトリー エメラ(チョコレートケーキ)>×<モニッケンダム(ダイヤモンド)>のスペシャルコラボにより実現。計約15カラット、125粒のダイヤモンドを使用し、最大のもので1カラット(1個)になります。

会場内で展示し、目でお楽しみいただきながら、ご希望の方には販売もいたします！

## 【ガラスの仮面とのコラボ企画】

### ガラスの仮面 特別番外編『愛のメソッド』に登場するショコラが登場！

高島屋の「アムール・ドゥ・ショコラ」のカタログの巻末には美内先生書下ろしの特別番外編が掲載されています。その漫画の中で北島マヤ・姫川亜弓が作ったショコラをイメージし、商品化しました。

★高島屋限定<マ・プリエール>マヤ・ショコラ(4個入り)1,998円(→写真)

★高島屋限定<マ・プリエール>アユミ・ショコラ(4個入り)1,998円



### ガラスの仮面に登場する“紫のバラ”のショコラも！

作品中で「速水真澄」は「紫のバラの人」という名前でヒロイン北島マヤを支援。

その紫のバラのショコラを特別に製作し販売します。

★高島屋限定<メサージュ・ド・ローズ>エピーヌ 紫のバラ(4個入り)1,620円(→写真)



## 【おすすめ商品一例】

### 日本初上陸！ ジュネーブの老舗 <デュ・ロンヌ>

スイス・ジュネーブで最古といわれる、1875年創業の老舗。

チョコレートの原材料カカオ豆の仕入れ、選別、焙煎、粉碎、調合、成形など、すべての工程を手がける‘Bean to bar(ビーントゥバー)’を追求したチョコレートの定評があります。

ココナッツやカカオニブを使ったプラリネとガナッシュの2層をホワイトチョコレートでコーティングした「ピークッシュ・ホワイト」はショコラティエ ジョン・パスカル・セリニャ氏が高島屋のためだけに考案したスペシャルティ。

★高島屋限定 <デュ・ロンヌ>

ピークッシュ・ホワイト(4個入) 2,484円



### 百貨店初登場！ <フィリップ・パスクエ>

名店での修業を経て、2003年にスイス・ジュネーブに自身の店をオープンして以来、数々の受賞に輝く、注目のパティシエ。

伝統的なスイスのチョコレートに、自身の母国であるフランスのエッセンスを加えた、新感覚のテイストが注目されています。

ラインアップの中でもバナナ、タンジェリン、チェリー、カカオニブとチョコレートを合わせた4種は、高島屋のためだけに考案されたスペシャルティです。

★高島屋限定<フィリップ・パスクエ> パスクエ セレクション(約80g入)3,348円

### 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

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 (9個入)2,268円



### 気鋭のシェフのセンスが光る！斬新なセンスのショコラ

2012年、パリのマレ地区にエクレア専門店として開業した<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、<フォション>での修業時代にカラフルエクレアを開発し、エクレアブームを牽引。またたく間に、世界的にその名を広めました。

2015年9月には、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するなど、その活躍に注目度がさらに高まっています。

#### ★高島屋限定

<レクレール・ドゥ・ジェニ> 6・ドゥ・クール 002 (6個入)1,620円

フランボワーズ、パッションフルーツ、ココナッツ、ピーカンナッツなど多彩な素材を使用し、アーティスティックに仕上げたセンスが光るショコラ。



### 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！

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<ショコラ モンサンクレール>が、低糖質のチョコレートケーキを作りました。

糖質の吸収が穏やかな‘低GI(グリセミックインデックス)食品’であるココナッツシュガー、砂糖不使用のショコラ、ふすまなどで新しい味わいを実現。

#### ★高島屋限定

<ショコラ モンサンクレール> 低糖質スイーツ ナノショコラ (1本入)1,951円

### 郷土愛満載！岩手県二戸市生まれのショコラ

2014年版C.C.Cセレクションジャポンで5つ星を獲得したシェフ、猿舘英明氏が、自身の故郷である岩手県二戸市の特産品を素材として作った逸品ショコラ。

ヘーゼルナッツの日本版であるハシバミや、全国的に有名な南部せんべい、銘酒<南部美人>などを使った、郷土愛あふれるショコラ。

#### ★高島屋限定

<マ・プリエール> 故郷の逸品ショコラセット2016(8個入)2,960円



### 年々注目度がアップ！フェアトレード系のショコラ

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生産者の技術向上などの支援に役立てられます。

#### ★高島屋限定

<ロイスピエール> ショコラ セレクシヨネ (10個入) 1,620円

100%‘チョコレボ’のチョコレートを使用した、シックでエレガントなデザインのショコラ。

## 国内外で高評価！和素材絶品ショコラ！

オーナーシェフの小山進氏は、海外での修業経験を持たぬ異例の経歴でありながら、パティシエそしてショコラティエとして、世界的に高く評価されています。

2014年のサロン・デュ・ショコラ パリにおいてはチョコレート愛好家協会C.C.Cの品評会で、出品した4品すべてが最高位を獲得。更に、審査員全員から満点を得られた外国人ショコラティエにのみ与えられる賞に輝きました。

2016年のバレンタインデーとしては、黒大豆醤油や抹茶&金木犀など、日本的なフレーバーとともにNINJYAやYABAIといった、外国人の方にも好まれそうな、ユニークな名前のショコラも登場。

カルタを1枚1枚めくるように、1つずつ楽しんでいただきたい、和ショコラ。



★<パティシエ エス コヤマ> DNA京都(12個入)4,320円

## ショコラのトレンドは、タブレット！

最近注目されているのが、タブレット型チョコレート。

このタブレット型チョコレートの専門店を手がける、英国のショコラティエ アメリア・ロペが、日本初上陸！

こちらは、ミルクやコーヒーのほか、ローズ、ライム&シーソルトなど、フレーバーごとにカラフルなペーパーに包まれた、キューブ型のチョコレート。食べやすい、ひとくちサイズ。

★<アメリア・ロペ>

ペイルコレクション エクアドルシングルオリジン (12個入) 3,888円



## 【大阪高島屋限定企画】

### ① 関西の人気パティシエ・ショコラティエ特集

関西スイーツ界の未来を担う職人たちを特集。創造力あふれる、新しい味の数々が登場します。



★<パティスリー・ショコラトリーエメラ> défi (デフィー) (8個入り) 2,268円(写真←)

※2/3(水)~2/14(日)

創業 1970 年の名店のシェフを務める藤原尚樹氏が、ベルギーの伝統菓子の味をボンボンに仕立てた「スペキュロス」や、唇型の「ビズ」(ローズライチの紅茶のガナッシュとフランボワーズの組み合わせ)をはじめとする BOX は、エメラ本店(奈良県富雄市)以外では大阪・京都高島屋のみの限定販売。

★高島屋限定<デリスモア>ボンボンショコラ (10個入り)2,231円(写真→)

※2/3(水)~2/14(日)

有名菓子店で修行後独立したショコラティエール・大勝久美子氏によるボンボンは、きゅうりをココナッツと組み合わせてメロンのような香りと味わいで、意外性たっぷり。高島屋にちなんでバラをあしらった限定ショコラを入れた限定 BOX です。



### ② 個性派ショコラ&その場で楽しめるメニュー

可愛らしいカタチから多彩なフレーバーまで、個性豊かなショコラ&ドリンクもチョコレートの祭典ならではの。

★<ポアール>高島屋限定ポアールマカロン(5個入り) 1,404円(写真→)

5カ国のチョコレートに5種のフレーバーを入れた高島屋限定マカロン。ローズ柄は高島屋限定。





★<パティスリーブーケ>アイシングクッキー各種(1本) 540円から(写真←)

※2/3(水)~2/14(日)

可愛らしい棒付きのアイシングクッキーは女子会などで大活躍。

★カカオパルプスムージー (1杯)540円(写真→)

※2/3(水)~2/14(日)

カカオ豆を包み込むカカオパルプを使用したスムージー。フルーティな味わいにびっくり。



★<富山珈琲焙煎所>カップコーヒー(1杯)450円 ※2/3(水)~2/14(日)

河内小阪発サードウェーブ系コーヒー。豆のブレンドや焙煎にもこだわり、香りも豊か。

③ 2月13日(土)・14日(日)限定!アムールマルシェ

2月14日が日曜日・義理チョコは2月12日に渡してしまって、最後の土日はゆっくりと自分のためのチョコ探し。そんな女性同士が会場内でお楽しみいただけるスイーツ&グルメが2日間限定で登場!



★<ボニーズベイクショップ>

★<ボニーズベイクショップ>

カップケーキ各種(1個)378円 スモア(実演 1個)432円(写真←)

カラフルなカップケーキや、焼きマシュマロをはさんだ「スモア」などのN.Y.スイーツ!

★<シチリア料理ウエキ>

スカッチャ・ラグザーナ 写真→左から(1個)540円

アランチーニ・シチリアーニ(1個)324円

シチリアの伝統料理、折りたたみ式パニーニ「スカッチャ」と愛らしい形のライスコロッケ。スパークリングワインとぴったりです。



★<ブルーランジュエリー フクシマ>プロシュート&ゴードチーズ(1個)281円ほか

こだわりの素材でつくるハード系パンや野菜をふんだんに使った惣菜パン。

<パティスリールシェルシェ>(2/13のみ)・キッシュやカヌレ、タルトポムなど

<パティスリーアクイユ>(2/14のみ)・人気の焼き菓子

【今年注目の京都高島屋限定商品】

京都の老舗とのコラボや京都ならではの素材を使用したオリジナル商品も充実!



しっとりとしたパウンドケーキに、三千家御用達の老舗<柳桜園茶舗>の抹茶を使用。香り豊かで濃厚な味わいに。

★<クラブハリエ>×<柳桜園茶舗>

抹茶キューブ(1個)2,376円

京都を代表する梅酒「青谷の梅」と「八ツ橋」で、2種のショコラを創作しました。

★<ラ・ピエール・ブランシュ> × <城陽酒造>

梅酒と八ツ橋のショコラアソート(6個入)1,944円



【京都高島屋オリジナル企画】6人のシェフがショコラの祭典の舞台に登場！！

★京都タカシマヤ限定日替りクープ ※1月26日(火)→1月31日(日)

1個・各864円 各日200個限定(午前10時から100個・午後2時から100個)

※イートイン(会場でのお召しあがりのみとなります。)

京都・神戸・奈良の実力派パティシエが考案したガラスの仮面にちなんだ「2つの仮面を持つクープ」は、スポットの中身をかければ、味に変化が！1度で2度のおいしさが味わえる不思議なクープに、ぜひご注目ください！



■販売日：1月26日(火)  
<ラ・ピエール・ブランシュ>  
白岩 忠志(神戸)  
←ポートワインのマリアージュ  
焼き立てのチョコフィナンシェとりんごのソテーを飾った、ショコラのクープ。ボルト酒とバルサミコ酢を合わせたソースで、香り高い味わいに。



■販売日：1月27日(水)  
<パティスリー  
オ・グルニエ・ドール>  
西原 金蔵(京都)  
←クラシック イズ ニュー！  
フランスの伝統菓子・ブリオッシュをクープにアレンジ。ほのかにラム酒が香るシロップを上からかけて。下にはひんやりショコラのソース。別々に食べても、一緒に食べても美味。



■販売日：1月28日(木)  
<グランヴァニユ>  
津田 励祐(京都)  
←モナムール ドゥ ショコラ  
ブラウニーにクリーム、アイス、シュークリーム！様々なショコラが味わえる贅沢なクープ。相性抜群のヘーゼルナッツオイルで香ばしさアップ。



■販売日：1月29日(金)  
<パティスリー・ショコラトリー エメラ>  
藤原 尚樹(奈良)  
↑メタモルフォーゼ～古都華の仮面～  
奈良生まれで、甘み・香りが際立つ苺「古都華」を使用。ふんわり乗った綿帽子に、キルシュ風味のソースをかければ・・・。



■販売日：1月30日(土)  
<ガトー・ド・ボワ>  
林 雅彦(奈良)  
←クープ フォレノワール  
マダガスカル産カカオのチョコレートを使ったクープは、3種類のチェリーを散りばめて。グリオットチェリーのシロップと北欧のチェリー酒を合わせた果実味溢れるソースが絶妙。

■販売日：1月31日(日)  
<エキュバランス>  
山岸 修(京都)  
←ランコントル アロマ エピス  
スパイスやトンカ、ショコラ、チャイ。様々な「アロマ」が複雑に混じり合うもバランスは抜群！チャイと塩、スペキュロスが入ったソースをかければ塩味が全体を引き締めて。

