

2015 Takashimaya アムール・デュ・ショコラ ～ショコラ大好き！～

<会期・会場>

- ・2月 4日(水)～2月15日(日) 日本橋高島屋8階特設会場
- ・1月28日(水)～2月14日(土) 新宿高島屋11階特設会場
- ・1月31日(土)～2月14日(土) 横浜高島屋8階特設会場
- ・2月 4日(水)～2月15日(日) 柏高島屋T館地下2階催会場
- ・1月29日(木)～2月14日(土) 岐阜高島屋10階特設会場
- ・1月28日(水)～2月14日(土) 大阪高島屋7階特設会場
- ・1月28日(水)～2月14日(土) 京都高島屋7階特設会場
- ・1月28日(水)～2月14日(土) 岡山高島屋8階特設会場
- ・2月 4日(水)～2月14日(土) 泉北高島屋5階特設会場
- ・1月 9日(金)～2月11日(水・祝) オンラインストア

※営業時間は店舗により異なります。

年々、「チョコレートの祭典」という傾向が高まってきたバレンタインデー。高島屋ではモノだけでなくコト（体験）を提供する百貨店ならではの楽しさあふれるショコラの祭典を開催します。プレミアム感、ストーリー性のある新たなショコラを取り揃え、大人の女性たちの自分買いニーズにもお応えいたします。また今回、高島屋では、30代の女性から支持されている人気漫画家・東村アキコ氏の「東京タラレバ娘」とコラボレート。カタログなどのメインビジュアルのほか、オリジナルの商品もご用意し、働く女性たちを応援いたします。

【新規の取組み】

① 写真共有アプリ「Snapee」での情報発信

スマートフォン写真を加工・シェアできるカワイイ好きな女の子のためのアジア最大級の写真共有ソーシャルメディア。今回は、アムール・デュ・ショコラアンバサダーとして、タレントの黒澤まさ美氏とモデルのizu氏の二人が「アムール・デュ・ショコラ」の情報を発信いたします。

② マンガを使ったコミュニケーションアプリ「コミコミ」の配信

マンガのフキダシにある「セリフ」を自由に書き換えて送信できる新しいコミュニケーションツール「コミコミ」。期間限定で、「東京タラレバ娘 特別編」のフキダシのコマを無料で配信いたします。



©東村アキコ/講談社

③ NECの画像認識技術を活用した「高島屋カタログスキャン」を使ったオンラインショッピングへの誘致

スマートフォンのカメラを、<アムール・デュ・ショコラ>のカタログの気になった商品にかざすと、検索の手間なく、直接、高島屋オンラインストアの商品ページにアクセスでき、簡単にお買い求めいただける「高島屋カタログスキャン」アプリを配信開始しました。

☆印はすべて高島屋限定

【スイーツアートデザイナー藤本美弥氏が手がける人気店】

☆くパティスリー エチエンヌ>アムールデュ ショコラ (6個入り) 2,451円 (税込)

本物そっくりのショコラ細工など世界から注目を集めるスイーツアートデザイナー藤本美弥氏の人気店から高島屋限定の6粒アソートを販売いたします。個性的な「キャラメルエキゾチック」「プラリネユズ」など、自身が食べたいと思うテイストを創作。女性らしい繊細な感性が生きるおいしさです。

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都



藤本美弥氏

【菓子メーカー<ロッセ>とコラボレート】

<ロッセ>オンショコラ<Amour du Chocolat> (3枚入) 1,080円 (税込)

こだわりの素材をトッピングした新感覚のチョコレート「オンショコラ」に今だけの特別な味わい「バラの幸せ」が登場しました。ビターチョコレートに甘く香り高いバラの花びらを1つずつ手でトッピングしたほか、ストロベリー、ミルクケーキチップもオン。香りや味わいのマリアージュ、さまざまな食感も魅力です。人気の2つの味わいと一緒にスペシャルパッケージに詰め合わせました

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン

※オンラインでは2箱セット2,160円(税込)で販売



【今話題のウイスキーをチョコレートに】

<五感>琥珀 (5個入り) 1,080円 (税込)

やわらかなウッディー感とスモーキーな香りが魅力の国産ピュアモルトウイスキー「竹鶴17年」を、コロンビア産カカオを使用したガナッシュクリームに練りこみました。仕上げはペルー産のチョコレートでコーティングいたしました。

※取り扱い店舗：日本橋・大阪・京都・泉北・オンライン

※オンラインでは2箱セット2,160円(税込)で販売



<シルスマリア>竹鶴ピュアモルト生チョコレート (16個入り) 1,620円 (税込)

「日本のウイスキーの父」と呼ばれる竹鶴政孝氏の技と志を受け継ぐ、<ニッカウヰスキー>の「竹鶴ピュアモルト」を使用。<シルスマリア>ならではの、なめらかな生チョコレートの味わいと、口どけと同時に広がる芳醇な香りをお楽しみいただけます。

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン



＜ルタオ＞ロイヤルモンターニュ竹鶴（9個入り）756円（税込）

まろやかな口どけのミルクチョコレートに竹鶴ピュアマルトをブレンド。
芳醇なウイスキーの香りとミルクのまろやかな甘さが特徴です。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン

※オンラインでは3箱セット2,268円（税込）で販売



【話題のブロンド・チョコレートを使用】

☆＜メサージュ・ド・ローズ＞グランペタル・ブロンド（10個入り）3,456円（税込）

ミルクでもダークでも、ホワイトでもないチョコレート。

これが噂の、ブロンド・チョコレートです。

ホワイトチョコレートを10時間以上も焙炉（ほいろ）に入れたままにしておいたものが、偶然にも美しい光沢のあるブロンド色に変わったという、偶然の産物。ビスケットのように芳しく豊かな風味のこのブロンド・チョコレートは、いまチョコレートブランドが注目している素材です。華麗に花開く大輪の薔薇。金箔がきらめく、花びらを1枚1枚お楽しみください。

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・オンライン



【世界文化遺産で注目。「和」食材をチョコレートに】

☆＜ショコラ モンサンクレール＞

ボンボンショコラ ジャポネ（6個入り）2,251円（税込）

日本を代表するパティシエ、辻口博啓氏によるボンボンショコラは、「和」の素材にこだわったオリジナルの味わいです。

柚子・ほうじ茶・抹茶・レモン・しそ・黒糖など国産食材を使用したボンボンショコラです。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン



【見た目にも楽しい遊び心詰まったチョコレート】

＜ジュラシックショコラ＞

ジュラシックショコラパズル（チョコレート85g）1,620円（税込）

遊び心詰まったショコラは、恐竜の化石も砂もチョコレート製。ティラノサウルスやトリケラトプスなど4種類のなかからどれが出てくるかは、発掘してからの楽しみです。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・オンライン



☆<マイアーニ>

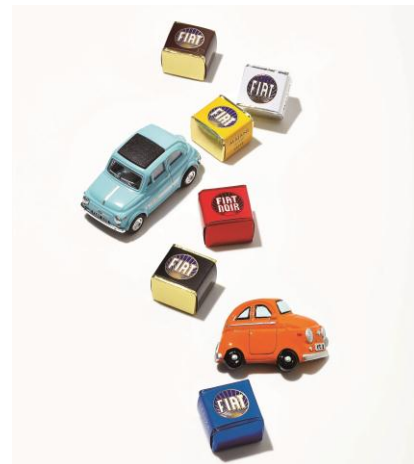
FIAT チョコレート・ミニカーセット

(6個入り ミニカーマグネット付き) 3,240円 (税込)

1796年イタリア・ボローニャで創業。「ボローニャの宝石」と称されるチョコレートを作り続ける<マイアーニ>が、イタリアの自動車メーカーFIAT社とコラボレート。「FIAT500」のミニカー付きで車好きの方へのプレゼントにもぴったりです。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン



【ほかにもいろいろ・・・】

☆百貨店初登場<ルヴィニー>

100MM (5本入) 1,988円 (税込)・(10本入) 3,456円 (税込)



<ルヴィニー>は、フランス・ロワール地方のショコラトリー。素材から、味の調和、口どけ、香り、美しさまで追求したショコラは、ブノワ・ルヴィニー氏と、小百合・ルヴィニー氏の繊細な技術のマリアージュによるもの。ピュレやコンフィチュールも、新鮮な素材から手作りするなど、ショコラティエの原点にこだわることで、口どけとともに優しく香るエレガンスな味わいを生み出しています。長さ100mmの「スペシャリテ“100MM”」は、その香りをテイastingしながら、長く味わうために作られたタカシマヤだけのスペシャリテです。

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン

☆日本初登場<アリーヌ・ジェアン・ショコラティエ>

バラとスマレのパレ・ド・ショコラ (25個入) 2,484円 (税込)



南フランスのプロヴァンス地方にアトリエを構えるショコラティエール、アリーヌ・ジェアン氏によるショコラ。トッピングのクリスタリゼ（砂糖漬け）に使用するバラやスマレの花びらなどは地元産にこだわり、女性ならではの感性が光る、洗練された味わいに仕上げられています。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン

<ブノワ・ショコラ>キャラモンド® (110g) 2,592円 (税込)

フランス・ロワール地方の2代目、アンヌ・フランソワーズ・ブノワ氏は、経済学修士号を取得した異色のショコラティエール。2014年クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ (C. C. C=ショコラのミシュランガイドと呼ばれるもの) でゴールドタブレット&ベストショコラティエールという最高位を受賞しています。彼女のスペシャリテ「キャラモンド®」は、キャラメリゼしたアーモンドスライスの食感も絶妙な、人気のショコラです。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン



☆百貨店初登場

<ラ・パティスリー・ベルジュ タカノブスズキ>

ラ・グットゥ (1粒巾着入) 481円 (税込)



世界的なパティスリーの大会「クープ・デュ・モンド」に、日本人初のベルギー代表として出場した鈴木貴信氏による本格派。繊細な技で、およそ2mmまで薄く仕上げたコーティングチョコレートが、ガナッシュのとろみを引き出すボンボンショコラです。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北

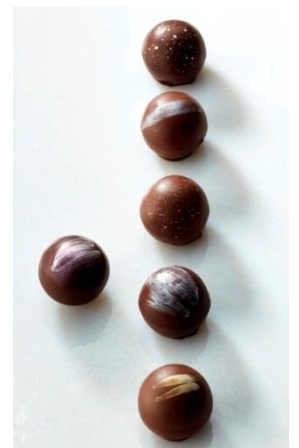
☆<レクレール・ドゥ・ジェニ>

8・ドゥ・クール (8個入) 2,160円 (税込)

日本橋高島屋と横浜高島屋に昨年10月8日オープンした気鋭のパティシエ、クリストフ・アダン氏が手がけるエクレア専門店<レクレール・ドゥ・ジェニ>のショコラ。ライムが隠し味のキャラメルパッションや、限定フレーバーでローズが香るフランボワーズのガナッシュを詰め合わせました。

※取り扱い店舗：

日本橋・新宿・横浜・柏・岐阜・大阪・京都・岡山・泉北・オンライン



☆<ベルアメール>

プレミアムパレショコラ ハート (1個) 1,296円 (税込)



四季折々のショコラを発信するチョコレートブランド。ストロベリーとラズベリーを使用した、甘酸っぱいホワイトチョコレートに、キュートなハートをたくさんトッピング。デコレーションにもこだわる、日本ブランドならではの味わいをお楽しみください。

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・岡山・オンライン

※オンラインでは2箱セット2,592円(税込)で販売

<パティスリーヤナギムラ>

☆鹿児島焼酎ボンボン薩摩の宝（天使の誘惑入り）

（4 個入）1,296 円（税込）・（8 個入）2,592 円（税込）

鹿児島焼酎ボンボン薩摩蔵（30 個入）8,640 円（税込）

鹿児島のパティスリーヤナギムラが、薩摩の本格焼酎蔵 20 社とコラボレート。世界的な酒類コンテスト「インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション 2014」で最高金賞に輝いた「天使の誘惑」は、榿樽で長期熟成させたまろやかで洗練された風味の本格芋焼酎。この受賞酒を含む 35 銘柄の焼酎本瓶が一堂に揃います。



※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・岐阜・大阪・京都・オンライン

※イメージ

※オンラインを除く各店舗では、アソートボックスのほか、お好きな銘柄のボンボンを選べる詰め合わせをご用意します。

☆<チョコレボ>×<モンロワール>

ブランノワール（8 個入り）1,836 円（税込）

<モンロワール>がみんなの幸せを願って<チョコレボ>とコラボレートした生チョコレート。2015 年は、ダークチョコレートのガナッシュにオレンジの風味をプラスして、爽やかに仕上げました。

※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。

※取り扱い店舗：日本橋・新宿・横浜・柏・大阪・京都・泉北



以上