2022・2023 年「アムール・デュ・ショコラ」のニュースリリースについてのお詫びとお知らせ

弊社バレンタインデー企画「アムール・デュ・ショコラ」において 2022 年・2023 年に販売した「MAAHA」（マーハ）チョコレートにつきまして、弊社のニュースリリース（本リリースは4ページ目に記載）の表記において、誤解を招く可能性のある表記を行っていたことが判明いたしました。

当該商品は日本国内で製造されたものであり、商品ラベルの製造場所もそのように表示されていましたが、「自身で生産したカカオからチョコレートを製造」というリリースの表記は、当該商品がガーナで製造されたチョコレートを輸入して弊社が販売しているとの誤解を招く可能性があり、適切性を欠いておりましたこと、深くお詫び申しあげます。

弊社といたしましては、今後一層の管理体制の徹底に努めてまいる所存でございます。
何卒、ご理解を賜りますようお願い申しあげます。

2025 年 4 月 25 日
株式会社　髙島屋

2022 年 1 月

髙島屋のバレンタインデー 2022

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!

髙島屋オンラインストア　　2022 年 1 月 6 日(木)午前 10 時から　販売スタート
髙島屋各店(関東)　　2022年 1 月 26 日(水)から　順次スタート

https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html

「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・別会社は除く)　※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髙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、ますます注目の高まっている**“サステナブルなショコラ”**をはじめ、**“気分のあがる”“ラグジュアリーなショコラ”**や、この時期しか入手できない**海外ブランド特集**、**“おうちでバレンタイン”**を楽しむショコラなどをご紹介いたします。

※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。

① 日本初上陸！のショコラブランド

■ 地球にも人にも優しい、パリ発のヴィーガンショコラ　髙島屋限定販売　店頭・WEB にて販売

香港のヴィーガンレストランでシェフパティシエールを務めたアンドレア・ロカゲル氏が、2019 年からパリで展開をスタートした新ブランド。ヴィーガン、オーガニック、プラスティック不使用をコンセプトとし、宇宙や月を意識したマーブル模様が目を惹くチョコレート菓子。白砂糖のかわりにメープルシロップやココナッツ糖を使用。着色料も自然由来のみを使用し、4 種のおいしさを BOX に詰合せました。
(チェリー＆柚子のホワイトチョコレート、オレンジ＆ガナッシュ、ノワゼット＆オーツ麦、アーモンドチャイ＆グルノーブル産くるみ)

「ルナ・クレアシオン パリ」 マーブルコレクション (4 種計 4 個入) 2,970 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

■ ナチュラルで洗練された、美しいショコラ

2019 年、28 歳の若さで M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を取得した
イヴァン・シュヴァリエ氏。上質なクーベルチュールと地元ブルターニュの素材を
使用したショコラがお目見えです。

高島屋限定販売 **店頭・WEB にて販売**

「イヴァン・シュヴァリエ」 ショコラアソート （8 種計 8 個入） 3,780 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

■ アルプスでしか手に入らない、希少なショコラ

美食家の多いパリジャンたちの別荘地として知られるスキーリゾート、アルプス。
地元産の素材を使用して作られたショコラは、ブルーベリーを丸ごとプラリネに
混ぜたミルクチョコレートや、雄大な大地に咲くエーデルワイスをモチーフにした
美しいショコラを詰合せました。

「ショコラティーヌ ユアン・ドゥブレ」 **高島屋限定販売** **店頭・WEB にて販売**

雪の結晶＆エーデルワイスアソート （3 種計 6 個入） 3,672 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

② フードロス削減、社会貢献などに配慮した、サステナブルなショコラ！

■ バナナのフードロス削減にも役立つ、サステナブルなショコラ

品質的には問題がなくても、茶色い斑点等の見た目から廃棄されてしまうことが多いバナナ。そんなバナナを救うために 2019 年に立ち上がった「大人なバナナプロジェクト」（※）と各ブランドがコラボレート。南米エクアドルにある田辺農園の協力のもと、甘み・旨み・コクにほとんど差がないのに見た目が原因で廃棄品とされてしまうバナナを使ったショコラが誕生しました。

高島屋限定販売 **店頭・WEB にて販売**

田辺農園バナナの良さを最大限に活かすために合わせたのはラム酒と
クブアス、エクアドルのショコラオレを使ったノワールと粉糖をまぶしたブランの
詰合せ。

「トシ・ヨロイヅカ」 Truffle Banane （2 種計 6 個入） 2,301 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

高島屋限定販売 **店頭・WEB にて販売**

なめらかな口溶けとともに広がるバナナの芳醇な香りと、まろやかな味わい。
ほんのり感じるカカオの苦みがアクセントになった、上品な生チョコレート。

「シルスマリア」 大人なバナナ生チョコレート （20 個入） 2,160 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

(※)「大人なバナナプロジェクト」について
様々な理由で捨てられがちなバナナを救うために、2019 年当時大学生だった 3 人で立ち上げたプロジェクト。クラウドファンディングで資金を集め、店頭に並べなくなったバナナを使ったケーキ販売や保育園・小学校でのワークショップなどを通して、「大人なバナナ」の魅力や食べ物の大切さを発信し続けています。

■ 省エネルギー、省水で栽培する、エディブルフラワー×ショコラ！

農薬不使用のエディブルフラワー専門店「エディブルガーデン」(※)の花を使った、美しくもおいしいショコラができました。
高島屋限定フレーバーのローズピスタチオを含む 3 種のそれぞれのチョコレートに、エディブルフラワーでブルガリならではのエレガントさで彩りました。
佐賀の手すき和紙工房がロスフラワーを用いて制作した高島屋限定のオリジナル和紙スリーブもお付けしてお届けいたします。

高島屋限定販売 **店頭・WEB にて販売**
「ブルガリ イル・チョコラ―ト」
高島屋オリジナル チョコレート フォー サステナビリティ（3 種計 3 個入）4,201 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　※2 月 1 日(火)から販売

日本に輸入されているカカオの 8 割は、地球の裏側のガーナからきています。
しかしガーナのカカオ農家の多くは、自分が生産したカカオから作られたチョコを食べたことがないという実情を知り、田口愛氏が現地で立ち上げたチョコレートブランド「MAAHA」(マーハ)。ガーナで起業し、自身で生産したカカオからチョコレートを製造し、売上金の一部は、カカオ農家の自立支援や環境保全、女性の雇用創出など、ガーナでの活動に還元されます。

高島屋限定販売 **店頭・WEB にて販売**
「MAAHA」(マーハ)　花のチョコレート　（9 種計 9 個入）3,537 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

レモン、イチゴ、抹茶、コーヒー、それぞれのフレーバーのジャンデュジャに、サブレフレークを組み合わせた食感も楽しい 4 粒。

高島屋限定販売 **店頭・WEB にて販売**
「マ・プリエール」 ジャンデュジャセレクション （4 種計 4 個入） 1,836 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

(※)農薬不使用のエディブルフラワー専門店「エディブルガーデン」について
農薬不使用のエディブルフラワー専門店。植物生理学の理論をベースに品質と安心にこだわり、高鮮度のまま直送する流通網を構築し、高級レストラン等に高品質のエディブルフラワーを提供。また、科学的分析を通し、食用花にスーパーフード以上の優れた栄養価を見出し、新たな食体験を提案し続けています。

■　おいしく食べて、環境や社会に貢献できる、サステナブルなショコラ！

店頭・WEB にて販売

ピュアブルーの限定パッケージに入った 3 種(ストロベリー、チョコ、バニラ)の
フレーバー。見た目の可愛さは、自分へのちょっとしたご褒美にもオススメ。
※売上金の一部を「あしなが育英会」に寄付いたします。
「メサージュ・ド・ローズ」TOKYO コーン・フルーリ 2022（3 種計 5 個入）1,801 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

③　海外旅行気分が味わえるよう各国から選りすぐり！なかなか手に入らない、海外ブランドショコラ！

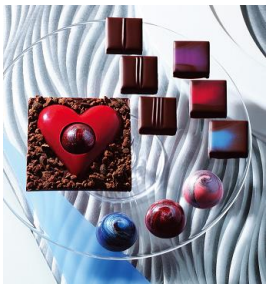
■英国ロンドン・ボンドストリート発ブランドの限定アソート

ピンクマールドシャンパーニュトリュフを中心に、新作のラズベリーアマレットなど、
魅力的なチョコレートを詰め合わせた、日本新発売のアソート BOX。
「シャルボネル エ ウォーカー」　高島屋限定販売　店頭・WEB にて販売
高島屋限定アソートボックス（8 種計 8 個入）3,240 円
展開店舗：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

■アメリカンチョコの印象を変えた、大人の味わい　高島屋・遠鉄百貨店限定販売　店頭・WEB にて販売

サンフランシスコにある「リキューティ コンフェクションズ」は、アメリカの伝統を
継承しつつ甘さ控えめに仕上げたチョコレートで有名。最高級品質のバレンシア
ピーナツバターを使用した香り高いショコラは、程よい甘さが特徴。
「リキューティ コンフェクションズ」
左)ピーナッツバターパックス（6 個入）3,564 円
右)セピア ボックス（9 種計 9 個入）4,104 円
展開店舗：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

■感性を揺さぶる、フランス発のアートなショコラ　高島屋・遠鉄百貨店限定販売　店頭・WEB にて販売



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。
バランスの妙を楽しめるショコラアムール。キャラメルドームやプラリネ、
ガナッシュを贅沢に詰め合わせたセレクション。
「ヴァンサン・ヴァレ」　左)ショコラ アムール(1 個入）1,890 円
右)バレンタインセレクション(9種計9個入）3,672 円
展開店舗：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

■バルセロナに誕生した、独創的・繊細なデザートの世界を追求するパティスリー

スペイン語で ESCULTURAS＝彫刻と名付けられた、まさに彫刻のように美しいチョ
コレートを割ると、中から沢山の愛(小さなハート型のチョコレート)が溢れでてきます。
「ブボ・バルセロナ」 チョコスカルプチャー　マイハート（1 個入）4,212 円
展開店舗：日本橋・横浜　店頭にて販売

④ 髙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、天賦の才。「ジャック・ジュナン」

髙島屋限定販売　店頭・WEB にて販売

爽やかな余韻が楽しめるジンジャーガナッシュやライムのプラリネなど、
パリ本店で人気の 5 種を詰め合わせた限定のアソート。キャラメライズした
アーモンドとフィヤンティーヌをミックスしたプラリネを贅沢に味わえるハート
型チョコ。どちらもジュナン氏の感性が存分に堪能できるひと箱です。

上）バレンタインハート（1 個入） 3,672 円
下）クラシックセレクション （5 種計 9 個入） 3,456 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

■ 若き天才シェフの独創的プラリネ。「ジュリアン・デシュノ」

髙島屋限定販売　店頭・WEB にて販売

フランスの若手シェフの中でも注目株のデシュノ氏。まろやかなプラリネに
ピーナッツが際立つ星型チョコや、フレッシュなオリーブの風味やココナッツの
食感を楽しめるプラリネなどが入ったアソート。

（左） プラリネ エトワール （1 個入） 3,780 円
（右）プラリネ ヌーヴォー （3 種計 9 個入） 3,456 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、岡山

⑤ “気分のあがる”ラグジュアリーなショコラ

■ トルコ発のラグジュアリーブランド

日本では珍しいトルコ・イスタンブール発のチョコレート。トルコの四大財閥の
一つ「コチ財閥」が手掛ける 5 つ星ホテル「divan」（ディバン）のチョコレートは、
最高級と言われるトルコ・ガジアンテップ産ピスタチオを 40%も使用した
オリジナルのロシェなど、高品質・高級スイーツとして有名。
トルコ国内のセレブや世界中のゲストを魅了してきた味が、髙島屋に初登場。

「divan」（ディバン） スルタンバレンタインボックス 22　15,980 円
（ロシェチョコレート 2 種各 10 枚、アードワーズチョコレート約 120g、チョコレートロクム 2 種各約 100g、ドライローズコーティングロクム約 80g、ラレザールボール付）　展開店舗：日本橋、新宿、玉川、柏、大阪、京都　店頭販売のみ

■ ホテルメイドならではの、精巧なショコラ

ザ・ペニンシュラの“ページ”のユニフォームを着た、とても可愛いペニンシュラベア
のチョコレート。足元には、ラズベリーでコーティングされたマカダミアナッツ、
ピスタチオやチョコレートを添えました。ザ・ペニンシュラオリジナルブレンドの
66%ヴァローナ社チョコレートで模ったベアの中には、15 個の“プチベア”
チョコレート（ダーク・ホワイト・ミルク各5個）が入っています。

「ザ・ペニンシュラ ブティック＆カフェ」 ザ・ペニンシュラベアチョコレート
7,020 円 （サイズ：本体 8.5x8.5x15.8cm 、容器 10 x 10 x 20.5cm ） 展開店舗：横浜、玉川　店頭販売のみ

■ 全種類のショコラが一堂に味わえる！贅沢なショコラセット

ジョエル・ロブションの愛弟子、日本人パティシエがプロデュースする
スタイリッシュでおいしい、モードなショコラ「モンノルド」。旅をテーマに、
世界各地をイメージしながら生み出されたショコラが詰まった贅沢なセット。
「Maison Mont Nord」 詰め合わせ BOX 10,584 円（12種 20 個入）
展開店舗：日本橋、横浜、大阪、京都　**店頭にて販売**

⑥ 一風変わった形で楽しめる、“おうちバレンタイン”

■ 美と健康を考えた、カカオスープ

鶏ガラスープにソテーした野菜を加え白ワインで煮込んだスープ。
温めてから、同封のエクアドル産アリバ種カカオ 100%のクーベルチュールと、
フランスバスク地方の一味唐辛子を入れてお楽しみいただけます。
クミン、コリアンダー等、複雑に絡みあった芳醇な香りと甘みが特徴で、エクアドル産のクーベルチュールは甘味料不使用なうえ、カカオポリフェノールが含まれており、美と健康を考えたスープです。※コートジボワール アビシャンの SIDCAO を通して、売上金の一部をバイセボンのカカオ農家へ寄付いたします。

「カカオ サンパカ」 カカオ スープ エスペレット （1 食入）864 円 、（6 食入）5,184 円　**店頭・WEB にて販売**
展開店舗：日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・岡山　※岡山は 1 食入のみの販売　※WEB では6食入のみの販売

■ チョコをかけあわせた、大人のスイーツ

福井の銘酒「黒龍」の特撰吟醸酒を練りこんだ、生チョコレートを白磁の利き酒用豆猪口に流し込みました。「森八大名閣」は福井県で 80 年の歴史を誇る御菓子司。豆猪口は、お召し上がり後には晩酌にお使いいただけます。
「森八大名閣」 ききちょこ 2,052 円 送料 660 円（クール便）
WEB 販売のみ ※店頭での販売はございません。

道後ビールの喉越しにカカオの風味が加わったバレンタイン限定販売の発泡酒「チョコレート・エール」と、ナッツ、ドライフルーツをのせた華やかなチョコレート「マンディアン」のセット。
「水口酒造」 チョコエール・マンディアンセット 2,310 円 送料 660 円（クール便）
WEB 販売のみ ※店頭での販売はございません。

髙島屋オンラインストア： 2022 年 1 月 6 日（木）午前 10 時～2 月 9 日（水）午前 10 時
※一部販売期間の異なる商品がございます。
https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_content=2021&utm_campaign=valentinesday

以上