

高島屋のバレンタインデー 2025

店頭で100以上、オンラインストアで最大400以上のブランドが一堂に集結
広がる、ショコラのワンダーランド

「アムール・デュ・ショコラ」

バレンタインは年に一度の“ショコラの祭典”

2025年は 新たな海外ブランド、国内の注目ショコラが登場

【関東店舗】1月22日（水）から、【関西店舗】1月17日（金）から 順次スタート
高島屋オンラインストア：先行開催中

高島屋オンラインストア <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/>
「アムール・デュ・ショコラ」公式ホームページ <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、大阪店、堺店、泉北店、京都店、岡山店にて開催いたします（計12店舗・別会社は除く）

※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 ※JU米子高島屋でも開催



広がる、
ショコラの
ワンダー
ランド。

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」。関東店舗は1月22日（水）より、関西店舗は1月17日（金）より順次開催いたします。

世界のショコラが集結する祭典として、世界にその名を馳せる巨匠たちの珠玉のショコラを店頭で100以上のブランド、オンラインストアでは最大400以上のブランドを一堂に取り揃え、この時期ならではの新しい味わいをお届けいたします。

本年は、“推しチョコ活”を意識した「世界のプレミアムなショコラ」の豊富なラインアップはもちろん、国内の美味しいショコラへ注目が高まるなか、素材にこだわった国内のショコラブランドや、1箱で6ブランドが味わえる「個性豊かな日本人シェフたちによる、豪華コラボレーションBOX」が新登場。また、毎年人気の、サステナブルな取り組みにショコラでアプローチする企画では、トップショコラティエや人気ブランドとコラボレートして、「ほしいも」の端材を使用した“アップサイクルショコラ”が新登場するなど、幅広いラインアップで展開いたします。

小さなひと粒から広がるショコラのワンダーランド「アムール・デュ・ショコラ」で、ときめきと好奇心のおもむくままに、“今だけしか味わえないショコラ体験”を提供いたします。

■ 初登場の海外ブランドショコラ

高島屋初登場

高島屋限定

〈ローラン&京子・デュシェーヌ〉 ショコラアソート 8粒 (8個入) 5,400円

パティシエとショコラティエの夫妻による技と情熱のマリアージュ。

M.O.F.取得パティシエであるローラン氏の技を駆使したピュレに、C.C.C.受賞ショコラティエ京子氏のガナッシュやブラリネ、二人が厳選したフルーツやスパイスが調和した2層のボンボン。タルトタンや鹿児島島の抹茶など、二人の故郷の味わいも詰め込みました。



高島屋初登場

高島屋限定

〈ベリシュカ〉 フィグチョコレート (6個入) 3,024円

美しい自然が育んだ芳醇なショコラが初登場。

スロベニアの美しい森の中で、スピリッツやリキュールなどを製造しながら、ショコラも手がける「ベリシュカ」が高島屋初登場。いちじくの風味と、自社製造の芳醇なラム酒が調和する大人の味わいをご堪能ください。



■ 日本人トップシェフのコラボレーション、国内の注目ショコラ

■ 個性豊かな6人の日本人シェフによる、豪華コラボレーション



初登場

高島屋・遠鉄百貨店限定

スペシャルコラボレーションBOX JAPAN (6個入) 3,564円

※販売日：2月1日（土）～



①〈カラティール〉熊谷 治久氏

カカオハスクでスモークしたアーモンドのブラリネと、キャラメルとウイスキーのガナッシュのショコラ。



②〈ショコラティエ パレドオール〉三枝 俊介氏

アーモンドとバニラの香りの自家製ホワイトチョコレートガナッシュに、マカダミアナッツの食感がアクセント。



③〈シェ・シバタ〉柴田 武氏

柴田氏愛飲のバリ老舗紅茶店を代表するフレーバーティーを使用したハイカカオのビターチョコレートガナッシュ。



④〈ル ショコラ ドゥ アッシュ〉辻口 博啓氏

自社農園のチンチョカカオのガナッシュに、パッション・バナナ・マンゴーのガナッシュを合わせた1粒。



⑤〈モリ ヨシダ〉吉田 守秀氏

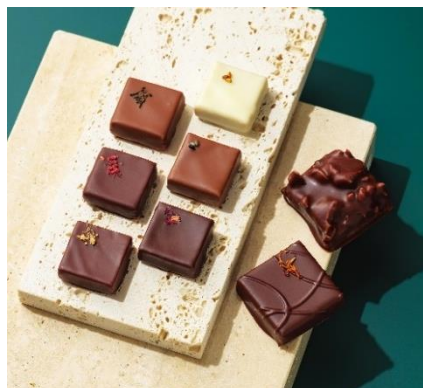
南仏のレモンを、コクのあるヘーゼルナッツに練り込んだブラリネショコラ。



⑥〈トシ・ヨロイツカ〉鏝塚 俊彦氏

エクアドルの自社管理カカオ農園のショコラを使用したキャラメルガナッシュと、バナナのパートドフリュイの2層の味わい。

素材にこだわった、国内ブランドの注目ショコラ



高島屋初登場

〈ラヴァンス〉

SIRO-Découvre-8 (8個入) 3,024円

ベルギー人ショコラティエが日本の素材で紡ぐチョコレート。

有機栽培など未来のことまで考えた素材にこだわる〈ラヴァンス〉。新潟県南魚沼市に自生する濃厚なオニグルミと、希少な国産の金胡麻を組み合わせた新作のロシヤ、広島県大崎上島のレモンと蜂蜜のガナッシュなどをアソートしました。

高島屋初登場

〈カラティール〉

ボンボンショコラセレクション (6個入) 2,916円

素材にこだわった「Bean to Chocolat」。

パティスリー〈レタンプリウス〉の熊谷氏が手掛けるチョコレートブランド〈カラティール〉。自社でカカオ豆から作られたショコラや、ナッツのペーストやプラリネで作られた香りや風味の豊かなボンボンショコラのバラエティーに富んだ詰め合わせです。



■ 今しか味わえない！食感を楽しむお菓子系ショコラ



〈ジャック・ジュナン〉

高島屋限定

パートドゥフリュイ・オ・ショコラ (8個入) 4,968円

パリの巨匠が創りあげる、優美な味わいの世界。

数々の受賞歴を持つジャック・ジュナン氏による、果実そのままを感じるみずみずしいパートドゥフリュイ。パリで人気の繊細な味わいに、ジュナン氏の言わずと知れた上品なショコラをコーティング。日本でしか味わえない、カカオとフルーツの至福のハーモニーをご堪能ください。

〈ブルーノ・サラディーノ〉

サブレ・オ・ショコラ (6個入) 3,456円

高島屋限定

リオン名物も味わえる、3種のサブレアソート。

深みのあるダークチョコレートとプラリネ、ミルクチョコレートとほろ苦いキャラメル、リオン名物の赤い砂糖菓子とホワイトチョコレートをサクサクのサブレと合わせた3種。“味のマッチングの名手”が奏でるハーモニーをお楽しみください。





高島屋初登場

高島屋限定

〈ローラン&京子・デュシェーヌ〉 フロランタン 3,456円

薄切りのアーモンドをカリカリに焙煎し、丁寧にキャラメリゼした自家製のキャラメルアーモンドを薄く伸ばして、ダークチョコレートとミルクチョコレートでコーティング。甘さ控えめで、パリパリ食感、手が止まらない美味しさです。

■ 高島屋バイヤーが注目するショコラ



〈ラ ペーニャ ドウルセ〉 サンセバスティアンブルー (9個入) 3,780円

高島屋限定

素朴ながらも洗練された、スペイン・バスクのチョコレート。

美しいブルーのグラデーションは、サンセバスティアンの海の色をイメージ。スペイン・バスク州の製塩地の天然塩を使ったチョコレートや、バスク特産の白ワイン（チャコリ）が入ったチョコレートなど、地元の素材にこだわって仕上げました。

〈ジュリアン・デシュノ〉 ボンボンアソート (9個入) 4,644円

高島屋限定

素材の味を上手に生かす、仏ショコラ界の新鋭。

『ボンボンアソート』は人気のブラリネのほか、カカオの原産地違いのガナッシュや新作のピスタチオのジャンドゥーヤなど9種をセレクト。



石川県の素材をいかした、ショコラ&スイーツ

〈ル ショコラ ドゥ アッシュ〉 能登の大地の恵み (4個入) 2,500円

復興を願って作られたオリジナルショコラ

能登のいちじく、ワイン、クロモジを使用した「テロワール能登」。能登の鳥居醤油を使用した「ふきのとう」。石川県の県木である能登ヒバを使用した「能登ヒバと酒」。能登の レモンマリーゴールド、能登柚子を使用した「能登柚子とレモンマリーゴールド」。料理人やパティシエ、ショコラティエにとって重要な産地であり、辻口氏のルーツでもある能登の素材を使用し、復興を願って作られたオリジナルショコラです。

〈アンフィニ〉 テリーヌ あんショコラ 3,240円

和と洋が調和する、魅惑のくちどけ。

とろりとした食感の能登大納言小豆のあん、ホワイトチョコレートをしのばせた、ショコラテリーヌ。中心の白い部分はホワイトチョコレートに自家製あんをブレンド。テリーヌ部分にも自家製あんことオーガニックチョコレートを練りこみました。チョコレートの華やかな味わいの後に、和菓子を思わせるあんこの優しい風味が追いかけてきます。





おいもアップサイクルショコラ

「ほしいも」を作る時に出る、さつまいもの未利用部分をアップサイクルする「ほしいもピールプロジェクト」とコラボレート。「紅はるか」を使用したほしいもならではの凝縮された甘みと、ほっこりとした味わいが楽しめるショコラスウィーツが誕生しました!



ほしいもピール
HOSHIMO PEEL.prj

「ほしいもピールプロジェクト」とは?

ほしいもを製造している永井農芸センターでは、製造時に発生する、さつまいもの皮と身などの部分を、独自の技術でフレーク状やパウダー状の新しい食品素材に加工。今までは廃棄されていた未利用部分を、ショコラやスウィーツなどと相性の良い素材として生まれ変わらせる「ほしいもピールプロジェクト」に取り組んでいます。大切に育てられたさつまいもを余すことなく活用することで、フードロスの削減にアプローチします。

■トシ・ヨロイツカ

高島屋限定

Truffe SDGs (6個入) 2,800円

さつまいものやさしい味わいが感じられる「プレーン」と、ほのかな苦みと香ばしさがさつまいもの風味を引き立てる「キャラメル」の2種。ほしいもピールフレークとパウダーをそれぞれいかしながら、なめらかな食感に仕上げたトリュフ。



■ピエール・エルメ・パリ

高島屋限定

ケーキアラパタットドゥース (1本) 2,916円

ほしいもピールパウダー入りパウンド生地、ほしいものガナッシュをのせて、ほしいもピールフレークを混ぜ込んだチョコレートでコーティング。濃厚な味わいの焼きいもを飾りました。さつまいもの風味と食感を楽しめる、豪華なケーキです。

■シルスマリア

高島屋限定

紅はるか生チョコレート (20個入) 2,376円

<シルスマリア> のなめらかな生チョコレートに、ほしいもピールパウダーをふんだんに練り込みました。とろける口どけと、さつまいも本来の甘さが調和し、贅沢な気分になれるショコラです。



【高島屋オンラインストア】 開催中～2025年2月9日(日) 午前10時まで

※一部商品のバレンタインデー承りは2月11日(火・祝) 午前10時まで

※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/>

