

2019年12月

世界から選りすぐりの100以上のブランドが集う、ショコラの祭典！

魅力も楽しみ方も無限大！

新時代初となるバレンタインデーに「驚き」と「楽しさ」をご提案

タカシマヤのバレンタインデー2020

「アムール・デュ・ショコラ」

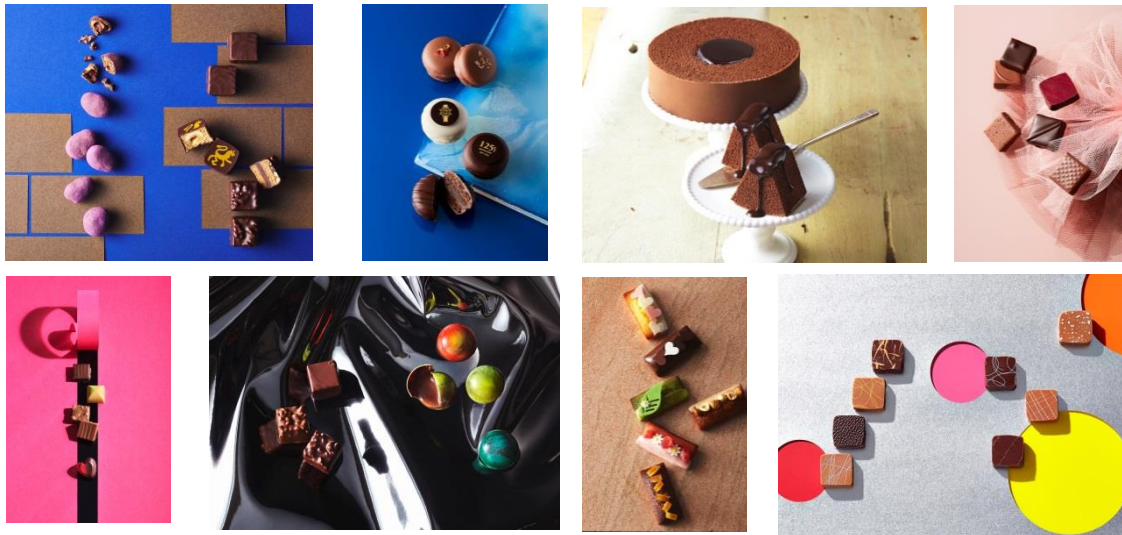
Amour du Chocolat!

- ・高島屋横浜店・大阪店・京都店 :2020年1月22日(水)～2月14日(金)
- ・高島屋新宿店 :2020年1月24日(金)～2月14日(金)
- ・高島屋日本橋店 :2020年1月29日(水)～2月14日(金)

※オンラインストアは2020年1月4日(土)午前10時～2月9日(日)午前10時まで。

「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営業時間、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、今回日本初上陸する名店や一流パティシエの夢のコラボレート企画などをご用意。ほかにも社会貢献ショコラや健康志向ショコラ、いま注目のチョコレート菓子なども充実させ、お客様の“自分買い”需要にもお応えしてまいります。



①「日本初上陸」のショコラ！

■【日本初上陸】<ジュリアン・デシュノ> (フランス/パリ)

数々の有名ショコラティエの下、修行を積み、選び抜いた素材を確かな腕で仕上げるパリ郊外に店を構える人気上昇中のショコラティエ。産地にこだわったアーモンドやナッツを自店舗で挽いてローストした香りの良いプラリネのほか、カカオニブの苦みをミルクチョコレートと紫いもパウダーでコーティングし、飽きのこない絶妙なバランスに仕上げたショコラを、フランスらしいシックなパッケージに詰め合わせました。

左)カカオニブドラジェ(約 100g)・・・3,024 円

右)プラリネアソート(3 種計 9 個入)・・・3,240 円



左)ビッグハートチョコ(1 個)・・・1,674 円

中)ハートチョコ(4 個入)・・・1,728 円

右)キャラメルドーム アソート(9 種計 9 個入)・・・3,672 円

■【日本初上陸】

<ヴァンサン・ヴァレ> (フランス/ロワール地方)

若干 27 歳でワールドチョコレートマスターズ 2015 の優勝に輝いた、今注目の<ヴァンサン・ヴァレ>が日本初上陸。クランベリーのパリリネとストロベリー&ミントのキャラメルは、本店でも人気のショコラです。またビッグハートは、大きなハート型ダークチョコレートの中にラズベリー味のキャラメルドームを閉じ込めた手のこんだ逸品です。

代表作であるキャラメルドームは、フレッシュフルーツなどを使ったガナッシュと、ヴァレ氏本人が親指で描いた艶やかで美しい模様が特徴です。

■【日本初上陸】<ジンジャー・エリザベス> (アメリカ/サクラメント)

アメリカのサンフランシスコに店舗を持ち、そこからほど近いサクラメントにラボと店舗を構える<ジンジャー・エリザベス>。自身も子育て中であることから母親ならではの、子どもにも優しい、素材へのこだわり、それらを女性ならではの感性でガナッシュに閉じ込めた繊細な味わいが特徴です。30 社以上の契約農家から仕入れたミルク、フルーツ、ナッツ類、かんきつ類、などを使用するなど、地元である北カリフォルニアの素材にこだわってハンドメイドで仕上げています。

カリフォルニアセレクション(6 種計 6 個入)・・・2,592 円



■【日本初上陸】<オー ドワ ド ジャン・パール> (フランス/ダンケルク)

ベルギーとの国境に近いフランスの街“ダンケルク”で 1905 年に創業したパティスリー。1958 年に考案された「ドワ ド ジャン・パール」は、今では、地方銘菓として愛されるスペシャルティ。コーヒー風味のバタークリームをアーモンドとヘーゼルナッツ入りの生地で挟み、チョコレートでコーティングした風味豊かなチョコレート菓子です。



ドワ ド ジャン・パール(3 個入(ミルク×2、ダーク×1))…1,620 円

②高島屋ならではのオリジナル！世界に名を馳せる巨匠たちのスペシャルコラボ！

■スペシャルコラボレーション BOX

昨年も大変ご好評をいただいた高島屋限定アソートのコラボレーション BOX。フランスで活躍する 6 人のショコラティエの代表的な作品をセレクトしてお届けします。



【高島屋限定】

スペシャルコラボレーション BOX(6 個入)…3,456 円

※販売日:2 月 1 日(土)～



左から<パトリック・ロジェ><ジャック・ジュナン><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>

③高島屋でしか手に入らない海外ブランドショコラ

■【高島屋限定】<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。2008 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。コーヒー、紅茶、ナッツ系とティータイムにもお酒にも合う大人の味のガナッシュとプラリネをスタイリッシュなパッケージに詰め込みました。



左) <ジャック・ジュナン>高島屋クラシックセレクション(4 種計 9 個入)…3,132 円

右) <ジャック・ジュナン>高島屋フルーツセレクション(4 種計 9 個入)…3,132 円



左)ロシェ(3種計16個入)・・・5,940円

右)【高島屋限定】

高島屋限定ドームアソート(3種9個入)・・・7,452円

■<パトリック・ロジェ>

若干30歳でM.O.F.(フランス国家最優秀職人)を獲得するなど輝かしい経歴を持つパトリック・ロジェ氏。その才能を存分に発揮したプラリネは他にない味わいです。南フランスの自家農園で育てたアーモンドとピエモンテ産のヘーゼルナッツを用いたクラシックなプラリネなど3種のアソートでお届けいたします。

またコラボレートを滅多にしないことで知られるロジェ氏が高島屋限定で2種類のドームアソートを創作。M.O.Fを獲得した2000年に誕生した「アマゾン」のほか、新作のアプリコット入りキャラメルなどが入ったスペシャルなアソートです。

■<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。ボルディエのバターやゲランドの塩、フランボワーズなどフランス・ブルターニュ地方の特産のほか、自身で育てたハーブを使用するなど、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が特徴です。

【高島屋限定】

高島屋セレクション バレンタインコフレ(8種計8個入)・・・3,564円



④高島屋バイヤーおすすめブランド

■<グザビエ・ベルジェ>

グザビエ・ベルジェ氏によるピレネー名物「サラミ」をかたどった手づくりのプラリネチョコレートです。

【高島屋限定】

ピレネーのサラミショコラ(6個入)・・・1,944円



■<トゥージュール・ショコラ>

高島屋のバイヤーがベルギーのショコラティエと共同開発したチョコレート。本年は花がテーマ。「ハイビスカス」や「バラ」など6種の花が楽しめます。

ショコラ・オ・フルール(6個入)・・・2,592円



■<レ・トロワ・ショコラ パリ>

フィリピン産カラマンシー(柑橘)、ほうじ茶&オレンジの花など話題性のある素材を使用。日本人女性として初めてショコラ専門店をパリにオープンした佐野恵美子シェフが手がける9粒のアソートです。

高島屋セレクション バレンタインコフレ(9種計9個入)・・・3,564円



■<レクレール・ドゥ・ジェニ>

人気のラングドシャ「ミャオ」の限定バージョン。ホワイトチョコレートをサンドしミルクチョコレートをかけた「レ」と、ビターなチョコレートをサンドしダークチョコレートをかけた「ノワール」の2種。ショコラ ミニョンは、ベリーの甘酸っぱさと桜の香りがマッチする「さくらフレーズ」、大人の味わいの「シャンパンロゼ」など全4種のショコラの詰め合わせ。

左)ショコラミャオ(4個入)・・・918円

右)ショコラ ミニョン(7個入)・・・2,376円



⑤食べて社会貢献ショコラ

■<ピエール・ルドン>

ベルギーの古都リエージュ出身のパティシエが提案するタンザニアのカカオを使用したガナッシュで、タンザニアの小学校に教室を寄贈するプロジェクト。新登場のココナッツガナッシュをはじめ、レモンチェッコや赤山椒など個性的なフレーバーのアソートです。

デイス(10個入)・・・2,970円



■<QUON CHOCOLATE>

全国の障がい者など多様な人々がショコラティエとして活躍できる場を生み出す「久遠」。素材にこだわったテリーヌチョコレートは、優しくとろける本格的な味わいです。

QUON テリーヌ STANDARD2018

スペシャルセレクション(6枚入)・・・1,620円



⑥健康志向の方におすすめのショコラ

元気で健康な体を創る“スローカロリープロジェクト®”。ゆっくり消化吸収される糖質「パラチノース®」を使った体に優しいショコラ菓子をご提案いたします。

■<マ・プリエール>

グルテンフリーでつくる<マ・プリエール>で人気のしっとり濃厚なチョコレートケーキを、吸収がおだやかな糖質「パラチノース®」を使用して焼き上げました。エクアドル産、ドミニカ産、ベネズエラ産、パプアニューギニア産、サントメ/プリンシペ島産、5種類の産地別の味わいを食べ比べすることができます。

マプリショコラ(10個入)・・・3,078円



■<ロイスダール>

「パラチノース®」を使用した小さなクグロフ型のスイーツ。「チョコチップ」、「アールグレイ」やチョコレートがけの「エスプレッソ」など愛らしいケーキを3種類ご用意。

クルール(3種類各1個)・・・各216円



■<デメル>

1786年から続くオーストリア王室御用達の菓子店から「パラチノース®」を使用したクッキーをご提案。カカオの風味をしっかりと味わえるカカオニブを加えたサクサク食感のクッキーです。

カカオケックス(約60g)・・・1,080円



⑦人気ブランドの限定チョコレート菓子

バレンタインでは、年々“自分買い”の需要が増加するなか、2020年も各ブランドがこの季節に限定販売する「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のラインアップを今年も充実させ、お客様の様々な“自分買い”需要にお応えいたします。

■<ル・コルドン・ブルー>

フランス<カオカ>社のオーガニックカカオを使用したガナッシュやプラリネをマカロンでサンドしチョコレートコーティング。125周年を記念した新フレーバー「ピスタチオ&フランボワーズ」と「セザム&カフェ」を加えた5種類のショコラマカロンです。

プレミアムショコラマカロン 125eme アニベルセル(5個入)・・・1,998円



■<クラブハリエ>

しっとりとした生地とバターで濃厚なガナッシュと一緒に楽しめる、この季節だけのバームクーヘンです。

ショコラバーム(1個)・・・2,160円



■<アンリ・シャルパンティエ>

「ストロベリー」「キャラメルアーモンド」「ミルク&オレンジ」「抹茶」など豊かな風味が6種類。<アンリ・シャルパンティエ>を代表するフィナンスジェにチョコをかけドライフルーツやナッツでデコレートしたこの時期だけの味わいです。

フィナコレ 2020(6個入)・・・2,268円



⑧オンラインストア情報 「アムール・デュ・ショコラ」カタログ掲載品に加え、オンライン限定品なども

・承り期間：2020年1月4日(土)午前10時～2月9日(日)午前10時まで。

※一部販売期間の異なる商品がございます。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/>

※「アムール・デュ・ショコラ」カタログ掲載品もお買い求めいただけます。(一部、お取り扱いのない商品もございます)

高島屋オンラインストア「タカシマヤのバレンタインデー2020」では、オンラインストア限定品や話題のルビーチョコレート・定番ブランドなど、大切な方へのギフトや自分へのご褒美にもおすすめのこの時期だけのチョコレートやスイーツなどを取り揃えています。

■<カカオ サンパカ>

「Color」をテーマに色鮮やかにペイントされた、フルーツのボンボンチョコレート。定番かつ人気のラズベリーやライチロサ(ライチとバラ)をはじめ、昨年より話題のルビーチョコレートなど、フルーツのみずみずしい爽やかな香りと、チョコレートの芳醇な香りと豊かな味わいをお楽しみいただける限定コレクションです。



【高島屋オンラインストア限定】

ディアゴナル 5個入・・・2,700円

■<パティスリー ユウジ>

パートドフリュイとガナッシュを組み合わせたボンボンには、濃縮したフルーツの香りに合うショコラをチョイス。フレッシュな印象のコンフィチュールやキャラメルを使用しています。Yuji スペシャルティのキャラメルコニャックや高島屋限定のローズストロベリーのボンボンショコラがおすすめです。



【高島屋オンラインストア限定】

果実のようなショコラ コム フリュイ 8・・・3,500円

※価格は、すべて「税込み」表記となっております。

以上