

# 高島屋のバレンタインデー 2023

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!

高島屋オンラインストア: 2023年1月6日(金)午前10時から 本会期スタート

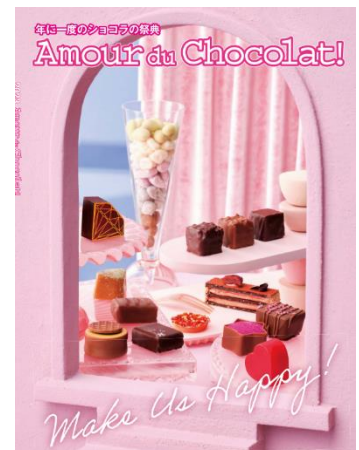
高島屋各店: 2023年1月20日(金)から 順次スタート

<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) ※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高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、世界にその名を馳せる巨匠たちの傑作が「アムール・デュ・ショコラ」に結集。伝統ある名門ブランドをはじめ、ワールドクラスで愛されるショコラのご紹介はもちろん、ますます注目が高まっているフードロスや環境・社会問題などにショコラでアプローチする“おいしくてサステナブルなショコラ”も特集。この時期しか入手できない海外ブランドや、高島屋バイヤーが注目するショコラティエの珠玉を一堂にご紹介いたします。

※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。



### 【展開商品の一例】

#### ① 日本初上陸!のショコラブランド



#### ■ 本来の味わいを楽しむヴィーガンショコラ

2022年にリヨン近郊の町にブティックをオープン。

名店での修業経験や商品開発に携わった経歴を持つ期待のショコラティエが日本初上陸。香りはしっかりと、余韻は長く。奥深いヴィーガンショコラの世界をご堪能ください。

**高島屋限定販売** 店頭・WEBにて販売

「ファビアン・デアル」

ヴィーガンショコラ BOX(11種計12個入)3,996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

### ■ 食通が多いレバノン発のチョコレート

レバノンの首都、ベイルートを拠点とする〈ラ・ロシエ〉が、日本初上陸。高品質なチョコレートの製造にこだわり、美食を堪能する現地の人々に愛されています。ヘーゼルナッツやピスタチオ、アーモンド等をふんだんに使ったセレクションです。

**高島屋限定販売** **店頭・WEBにて販売**

「La Roche(ラ・ロシエ)」

高島屋セレクトボックス (7 種計 7 個入)3,024 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



## ② 今年ならではの！を意識したショコラのラインアップ

### ■ チェコ・プラハから上陸したチョコレート！

チェコ・プラハ城の麓に 2005 年に創業。プラハで親しまれているプルーンを洋酒漬けてダークチョコレートに練り込んだボンボンやココナッツを効かせたホワイトチョコレートのプラリネなど、お口の中に豊かな風味が広がります。

**高島屋限定販売／初登場** **店頭・WEBにて販売**

「Steiner & Kovarik(シュタイナー&コヴァリク)」

高島屋限定ボンボンアソート(4 種計 9 個入)2,592 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



### ■ 最高品質のカカオを使用した、北イタリア伝統の大粒チョコレート

ピエモンテ州クーネオを拠点とする、1940 年創業のブランド。ピスタチオやヘーゼルナッツのペーストをチョコレートでカバーした北イタリア伝統のクネージチョコレートやトリュフをアソートしました。

**高島屋初登場** **店頭・WEBにて販売**

「Bramardi(ブラマルディ)」

ブラマルディ限定ボックス(6 種計 12 個入)2,700 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



### ■ ショコラの名手 6 人による独創性、技、センスが詰まった豪華共演！

世界にその名を馳せる巨匠たちの傑作が、アムール・デュ・ショコラのためだけに結集したショコラ BOX。〈ピエール・エルメ・パリ〉、〈ジャック・ジュナン〉、〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉、〈ヴァンサン・ヴァレ〉、〈イヴァン・シュヴァリエ〉、〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉の 6 ブランドの味が 1 度に味わえる、特別なセレクション BOX です。

「スペシャルコラボレーション BOX 2023」(6 種計 6 個入)3,397 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



### ③ フードロスや、環境・社会問題にチョコラでアプローチ！笑顔になれるサステナブルなチョコラ！

#### ■ 「お茶」の“新しい”需要創造と、魅力を発信する、「TeaRoom」とのコラボレートチョコラ

「TeaRoom」とのコラボレートから誕生した、サステナブルでおいしいお茶チョコラ。廃棄されるはずだった素材を生かしたり、環境に優しい農法で作られた 3 種類の茶葉を使用。それぞれのお茶の個性を生かしながら、人気ブランドや名パティシエが手掛けた、アムール・デュ・チョコラ限定の味わいをお楽しみいただけます。

##### 樽熟成紅茶

廃棄予定だったウイスキー樽を再利用。ふくよかな甘みとさっぱりとした酸味を持つ紅茶の茶葉を樽に漬け込み、ウイスキーの香りをつけました。芳醇でフルーティーな香りがフワッと広がります。

##### 有機抹茶

農薬を使わず、自然に配慮した農法で育てた静岡県産のお茶をベースにブレンド。甘み、渋み、旨味をバランス良く持ち合わせた味わいです。

##### 強焙煎ほうじ茶

荒れ果てた耕作放棄茶園で栽培され、本来は廃棄となるはずだった茶葉を使用。木質化した茶葉を使うことで強い焙煎に耐えることができ、コーヒーのような香りが特徴のほうじ茶です。

ウイスキーを漬け込んだ後、通常廃棄となるウイスキー樽を再利用して茶葉を漬け込み、ウイスキーの香りをつけた国産の「紅茶」。耕作放棄茶園で本来は廃棄される木質化した茶葉だからこそ、強い焙煎に耐えることができ、コーヒーのような香りが特徴の「ほうじ茶」。農薬を使わず自然に配慮した農法で育てた「抹茶」。これらを使用し、サステナブルなオリジナルチョコラが誕生しました。（計6ブランド）

**高島屋限定販売** 店頭・WEBにて販売 ※店頭販売日:2月1日(水)~

国産樽熟成紅茶、有機抹茶、耕作放棄茶園で栽培され本来は廃棄となるはずだったほうじ茶、を使った 3 種のフレーバーを上質で優美な和紙「しらみね」のパッケージで。

「ブルガリ イル・チョコレート」

高島屋オリジナル チョコレート フォー サスティナビリティ

(3 種計 3 個入)4,801 円 樽熟成紅茶、有機抹茶、強焙煎ほうじ茶 使用

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



**高島屋限定販売** 店頭・WEBにて販売 ※店頭販売日:2月1日(水)~

樽熟成紅茶×ガナッシュ・キャラメル・サブレ、強焙煎ほうじ茶×ガナッシュ・バタークリーム・サブレの 2 種を、それぞれチョコラでコーティング。茶葉の香りを存分にお楽しみいただける詰め合わせです。

「モンサンクレール」

チョコラ・オ・テ・レクタングル(2 種計 4 本入)3,981 円

樽熟成紅茶、強焙煎ほうじ茶 使用

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



**高島屋限定販売** **店頭・WEBにて販売**

樽熟成紅茶と強焙煎ほうじ茶、それぞれの風味を生かした2種のトリュフ。サステナブルであり、おいしさにも妥協なく仕上げたチョコレートです。

「トシ・ヨロイツカ」Truffe SDGs (2種計6個入)2,401円

**樽熟成紅茶、強焙煎ほうじ茶 使用**

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



**「TeaRoom」について**

日本文化を代表する日本茶は、茶農家の減少や耕作放棄地の増加など、世界に誇れる日本文化でありながらも、衰退産業の一途をたどっています。そうしたなか、日本茶産業・文化の再興に向けて、“新しい”茶葉の需要を開拓し、お茶の魅力の発信と、お茶の新しい可能性を模索しながら需要創造に取り組んでいます。

**■ ガーナのカカオ農家や女性の自立を支援！**

日本に輸入されているカカオの大半は、地球の裏側のガーナからきていますが、ガーナのカカオ農家の多くは、自分が生産し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〈マーハ チョコレート〉。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ています。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。

エディブルフラワーは、省エネルギー、省水で栽培し、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」の花を使用しています。

「MAAHA CHOCOLATE」 **店頭・WEBにて販売**

花のチョコレート (9種計9個入)3,845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



**■ もったいない！から生まれた、ベジチョコカレー**

神奈川県スパイス商「アナン」と、規格外野菜でビン詰めを作る「ファームキャニング」、SDGsに取り組む「NAMIMATI」とのコラボレートから生まれた、チョコレート入りのカレーペースト。規格外で廃棄される予定だった野菜を使用し、隠し味に「MAAHA CHOCOLATE」のチョコレートを入れてコクを出した限定商品。本格スパイスカレーを手軽にお楽しみいただけます。

ベジチョコカレーペースト(約110g入)1,350円 **店頭・WEBにて販売**

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



### ■ パッケージが花瓶としてリユースできるチョコレート

初登場人気アーティスト“Chocomoo”がチョコレートメーカー〈ゴンチャロフ〉とコラボレーション。「捨てないパッケージづくり」をコンセプトに環境配慮素材を使ったパッケージは、フラワーベースとして楽しめます。

「チョコムー×ゴンチャロフ」 店頭・WEBにて販売

チョコムー×ゴンチャロフ プレーンチョコレート

(2 種計 10 個入)972 円

展開店舗:日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・岐阜



## ④ この時期ならではの！なかなか手に入らない、高島屋バイヤーが注目するショコラティエ、厳選ショコラ

### ■ 職人氣質が紡ぐ、優雅な世界。「ジャック・ジュナン」

貴重なクルミを使用したプラリネや、風味豊かなハチミツのガナッシュ、パリ本店でも大人気のジャスミンのプラリネのほか、新作 2 種を含む計 9 種のスペシャルアソート。数々の受賞歴を持つジュナン氏による渾身のセレクションです。

「ジャック・ジュナン」 店頭・WEBにて販売

ボンボンショコラ(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



### ■ フランスを代表する、一流ショコラティエ

若くして M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を取得した際に創作したライム入りのキャラメルや、アトリエ前の庭で採れたハチミツ入りのガナッシュなどが極薄のチョコレートでコーティングされたドームはパトリック・ロジェ氏の代名詞。

「パトリック・ロジェ」 店頭・WEBにて販売

ドームアソート (3 種計 9 個入)7,992 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

※横浜店の店頭販売は WEB 予約のみの受付



### ■ 新たな感動を生み出す気鋭のブランド

2019 年に 28 歳の若さで M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を取得したショコラティエ。ブルターニュ産のバターや生クリームや焙煎土の手がけたクーベルチュールを使用したショコラは、印象的な余韻を残します。

「イヴァン・シュヴァリエ」 店頭・WEBにて販売

ショコラアソート 8P(Rouge)(8 種計 8 個入)4,320 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



## ■ フランス屈指の腕利きショコラティエ

フランスの人間国宝とも称されるファブリス・ジロット氏。塩バターキャラメルやプラリネを極薄のチョコレートでカバーした「ピュア」は、繊細なショコラを作ること定評のある氏ならではの。人気のプラリネ 8 種を集めた限定アソートもご用意。

「ファブリス・ジロット」 **高島屋限定販売／初登場** 店頭・WEBにて販売

左) ピュア (2 種計約 140g 入)5,076 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

右) エクセプション (8 種計 16 個入)5,616 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



高島屋オンラインストア: 2023年1月6日(金)午前10時~2月9日(木)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/>



以上