

PRESS RELEASE

<報道関係各位>

2022年8月23日  
ヴァローナ ジャパン 株式会社

世界中のプロフェッショナルに信頼され続けるショコラブランド<ヴァローナ> 100周年記念イベント  
「The Chocolate of Chefs～知られざるプロフェッショナル・チョコレートの世界へ～」  
セルリアンタワー東急ホテルにて9月25日(日)・26日(月)限定開催  
～4種類のショコラと限定スペシャルデザートの試食も。本日より参加者受付開始!～

世界中のトップシェフから認められるフランスのショコラブランド「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン 株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：アントナ・ナジブ）は、創業 100 周年を記念し、主にホテルやパティスリーのシェフなどプロフェッショナルに使用されているヴァローナのショコラの魅力を、より多くの人に知っていただくための完全招待制イベント「The Chocolate of Chefs（チョコレート・オブ・シェフ）～知られざるプロフェッショナル・チョコレートの世界へ～」を 2022 年 9 月 25 日(日)・26 日(月)の 2 日間、セルリアンタワー東急ホテルにて開催します。また、本イベントの参加者を、8 月 23 日(火)から 9 月 5 日(月)まで、ヴァローナ 100 周年スペシャルサイト (<https://100ans.valrhona.co.jp/>) で募集します。

さらに、100 周年記念製品として、ヴァローナが掲げる理念に基づき、公平で持続可能なカカオ産業と、創造性豊かで責任あるガストロミーに貢献する取り組みを具現化した「KOMUNTU 80%(コムントゥ)」を製作し、2022 年 9 月から 1 年間の「コムントゥ」の利益全額をカカオ生産者に還元します。



ヴァローナは、1922 年にフランス・ローヌ地方で創業して以来、世界中の生産者とともにカカオの栽培から豆の選定に至るまでを二人三脚で行い、プロフェッショナル向けの製品としてシェフ視点に立った独創的なアイデアと技術で最高のショコラを届け続けている、お菓子作りのプロフェッショナルに認められるショコラブランドです。

これまでの 100 年間、ショコラの味わいを最大限に引き出すために常に専門的な技術や知識の向上を追求し続け、1986 年にはカカオ分 70%という当時最もビター、かつ味わいも優れたハイカカオ・ブラック・チョコレートを開発し業界に旋風を巻き起こすなど、今までにないイノベティブな製品を数多く生み出し続けてきました。また、「TOGETHER, GOOD BECOMES BETTER - 共に創ろう、より良い未来を」を CSR コミットメントに掲げ、より公正でサステナブルなカカオ産業を目指しカカオのトレーサビリティ 100%の達成や、ヴァローナのシェフによる製菓の次世代に向けた発想やノウハウのサポート、プロフェッショナル達の活躍の場を支える世界コンクールの開催など、スイート・ガストロミーの世界の持続的な発展にも取り組んでいます。

生産者やお客さまの皆さまとのつながりを大切に歩んだこれまでの 100 年に感謝し、未来の 100 年に向けて、美味しく、革新的で、持続可能なショコラ作りにこれからも取り組み続けていきます。

## 【100周年記念イベント開催】

このたび、創業 100 周年を記念して、主にホテルやパティスリーのシェフなどプロフェッショナルに使用されているヴァローナのチョコレートの魅力を、より多くの人に知っていただくため「**The Chocolate of Chefs (チョコレート・オブ・シェフ) ~知られざるプロフェッショナル・チョコレートの世界へ~**」を開催します。

本イベントでは、世界中のトップシェフに認められるチョコレートの魅力や、ヴァローナのサステナブルな取り組みについてご紹介。また、ヴァローナのチョコレートを使用し、セルリアンタワー東急ホテル 福田順彦総料理長が考案したイベント限定 スペシャルデザートをご提供します。



さらに、スペシャル・ラッピングを施した「VALRHONA CAR (ヴァローナ・カー)」もお披露目。本国のフランスで営業車として稼働していた歴史がある「ヴァローナ・カー」が現代版として復活します。同じく 100 年の歴史を誇るフランス車ブランド「オートモビル・シトロエン」社とのコラボレーションとなっており、100 周年を迎えた今年、このヴァローナ・カーに乗って、全国各地のシェフやパティシエの元へ直接伺う予定です。

ヴァローナ・カーには、創業からの革新的な数々のヒストリーや、ヴァローナが大切にするカカオの原産地や生産者についてよくわかるディスプレイが搭載されています。お菓子作りや、贈り物にも最適なヴァローナのラインナップもご紹介します。

(※限定品の販売も予定)

### ■ イベント概要

- ・開催日時： ①2022年9月25日(日) 17:00~18:30  
②2022年9月26日(月) 18:00~19:30
- ・開催場所： セルリアンタワー東急ホテル ボールルーム (東京都渋谷区桜丘町 26-1 B2F)
- ・参加費： 無料
- ・定員： 各回 30 名
- ・プログラム： ヴァローナの 100 周年、企業・活動紹介、ヴァローナ・カーのお披露目・説明  
エコール・ヴァローナ 東京のシェフによる本格的なショコラテイスティング  
エコール・ヴァローナ 東京のシェフへの Q&A  
セルリアンタワー東急ホテル 福田順彦 総料理長によるヴァローナチョコレートを使ったデザート解説  
セルリアンタワー東急ホテル イベント限定 スペシャルデザート試食会 & ヴァローナ・カーディスプレイ観賞
- ・応募期間： 8月23日(火)から9月5日(月)まで
- ・応募方法： PC およびスマートフォン・タブレット等にて、ヴァローナ 100 周年スペシャルサイト (<https://100ans.valrhona.co.jp/>) にアクセスし、専用応募フォームからご応募ください。  
当選連絡は、フォームにご入力いただいたメールアドレスへ 9月9日(金)までにご連絡させていただきます。

### <セルリアンタワー東急ホテル イベント限定 スペシャルデザート>

セルリアンタワー東急ホテルでは、開業以来、フランスよりシェフ・パティシエを多数招き、その技術と精神を 21 年にわたり継承してきました。今回のイベント限定 スペシャルデザートは、引き継がれてきた匠の技を結集した特別な一皿です。

「カボス」(写真手前)は、「カカオの実」からできたチョコレートをそのまま再現したユニークなデザートです。蓋を開けると、中にはヴァローナの『マンジャリ』を使用したガナッシュが詰まっており、潜ませているフレッシュラズベリーの爽やかな酸味、種を模したトリュフのkokと甘味とのマリアージュをお楽しみいただけます。「洗練された <ニャンポー> チョコレート」(写真奥)にはヴァローナの『ニアンボ』を使用。ガナッシュ・モンテを詰めたフィアンティーヌの上には、金箔に包まれたニアンボのプラリネアーモンドのムースをあしらいました。神秘的ともいえる球体状のフォルムは、パティシエの技術の粋を集めた逸品です。



## ■ イベント限定 スペシャルデザート概要

- ・商品名／販売価格： 「洗練された<ニャンポー>チョコレート」 1,800 円(税込)  
「カボス」 1,500 円(税込)
- ・販売期間： 2022 年 9 月 27 日(火)~2022 年 10 月 15 日(土)
- ・販売場所： セルリアンタワー東急ホテル「ペストリーショップ」(LBF)  
10:00~21:00/TEL: 03-3476-3000 (代表)

※一日当たり数量限定での販売となります。

※商品内容は変更の可能性がございます。

## 【100 周年記念製品を製作】

### これまでの 100 年に感謝を込め、これからの 100 年を一緒に考える「責任あるシヨクラ」 KOMUNTU 80%(コムントウ)

カカオ生産者から、サプライヤー、お客さま、ヴァローナ社員まで、次の 100 年を共に創る 100 名が開発プロセスに参加し、これまで関わりのあった全ての人々と共に作り上げた、ヴァローナの理念の結晶ともいえるカカオ分 80%のブラック・チョコレート。世界中の人々との縁や出会いをカカオ豆の調合に重ね、さまざまな産地のカカオ豆をブレンドし、力強いウッディノートとほろ苦さ、それらを支えるカカオ豆特有のロースト感が特徴です。本製品は、公平で持続可能なカカオ産業と、創造性豊かで責任あるガストロノミーに貢献する取り組みを具現化したもので、2022 年 9 月から 1 年間の「コムントウ 80%」の利益全額をカカオ生産者に還元します。



## 【ヴァローナのサステナビリティ活動】

ヴァローナでは、CSR コミットメント「TOGETHER, GOOD BECOMES BETTER - 共に創ろう、より良い未来を」の実現のため、具体的なアクションを 4 カテゴリに分けた「Live Long (リブ・ロング)」プログラムを立ち上げ、活動を行っています。この活動などが認められ、2020 年には、公益性の高い企業に対する国際的な認証制度「B Corporation」を取得しました。

### <カカオ：公平で持続可能なカカオ生産を実現>

「生産者の生活の向上」と「環境保護」の 2 つの目標を掲げ、長期的なパートナーシップの契約や、生産者コミュニティ支援を実施。カカオのトレーサビリティ（透明性）は 100%達成。

### <環境：2025 年までに全てのバリューチェーンをカーボンニュートラルに>

国際基準や ISO14001 と ISO50001 に沿った基準を策定し、二酸化炭素の排出量を最小限に抑える。基準値を超えた場合は、森林再生活動を通し、カーボンオフセットを実施。

### <ガストロノミー：持続可能なガストロノミーのためのサポート>

プロフェッショナルの継続的な活躍と世界での影響力を確保し、持続可能で責任あるガストロノミーの世界に向け、エコール・ヴァローナのシェフによるサポートや、世界大会の創設やサポート、またサステナブル・ガイドラインなどを作成。

### <共生：関わる全ての人々と協力し、持続可能なビジネスを確立>

全てのパートナーと共に、カカオ生産者やお客さまの課題を解決し、従業員が働くことを楽しめる、サステナブルな事業モデルの創造を目標に、様々な活動を展開。



## ■セルリアンタワー東急ホテル

渋谷のランドマークの一つであるセルリアンタワー東急ホテル。客室は 19 階～37 階の高層階のみに位置し、東京を一望する素晴らしい眺めとともに、都会にしながら快適でラグジュアリーなホテルステイが楽しめる。また、タワーズレストラン「クーカーニョ」などのレストランをはじめ、東京・渋谷を一望する煌々夜景を眼下に望みながら美酒に親しむバー、過ぎゆく時を忘れて寛げるラウンジなど、ホテルに滞在しながら上質なグルメライフを堪能することができる。

セルリアンタワー東急ホテル 公式ホームページ

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>

## ■福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）

株式会社東急ホテルズ 専務執行役員 総料理長／セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001 年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの食に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的と評され、温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。また、食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2018 年フランス食文化普及に貢献した功績により、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。2019 年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第 7 代会長、「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第 6 代会長、「ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部」理事も務め、日本におけるフランス料理界を牽引する存在である。



## ■VALRHONA（ヴァローナ）とは

1922 年にフランス・ローヌ地方で創業以来、カカオの味わいにこだわり続け、世界中の現地スタッフと二人三脚でカカオ栽培を行うとともに、独創的なアイデアと技術により、最高のショコラ素材へと昇華させてきたヴァローナ。美食の世界をけん引する世界中のトップシェフなど、プロフェッショナルたちから認められている。さらに、ショコラ専門技術校「エコール・ヴァローナ」にて多彩な研修プログラムを提供すると同時に、洋菓子の世界大会“クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー”を創設し、実行委員を務めるなど、ショコラの芸術性・文化性を高める活動に取り組んでいる。

ヴァローナ ジャポン 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/>

ヴァローナ 100 周年スペシャルサイト <https://100ans.valrhona.co.jp/>

ヴァローナ ジャポン 公式インスタグラム @valrhona\_japon

[https://www.instagram.com/valrhona\\_japon/](https://www.instagram.com/valrhona_japon/)

## 【一般からのお問合せ】

お問い合わせフォーム：<https://www.valrhona.co.jp/contact/>