

報道関係者各位

2019年2月8日

高島屋バレンタインの催事
「2019 高島屋アムール・デュ・ショコラ」
ショコラ担当者に聞いた“贈る相手別”おすすめ商品を紹介！
 ～年上男性向け・友達とのシェア・自分へのご褒美に～

高島屋は、年に一度の“ショコラの祭典”として親しまれているバレンタイン催事「2019 高島屋アムール・デュ・ショコラ」を1月23日(水)より全国の高島屋店舗にて順次開催しています。

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、日本初上陸の名店、一流パティシエのスペシャリテの味わい、女性に人気の「フルーツ」や「ナッツ」をテーマにしたショコラ、本物志向のお客様の“自分買い”需要にもお応えしたラインアップを用意しました。

今回は、数々のショコラをみてきたバイヤーが、世界中から選りすぐった100以上のショコラの中から贈る相手別におすすめするショコラを紹介します。



■ 年上男性には食感や産地の違いを楽しむショコラ

〈バイヤーおすすめポイント〉

少しピターな味わいのショコラをはじめ、ナッツやキャラメルなど、食感の楽しいものや産地の違うカカオを使ったショコラはぜひ食べ比べをしていただきたい一品です。

・〈フランスチョコレート〉フラン スペシャルアソート (6個入り)

価格：2,268円

セレブリティを虜にするアメリカの味。

キャラメリズした大粒のマカダミアナッツをミルクチョコレートでコーティングした「タスデノアミックス」とブルターニュの海塩を使った「グレイサルトキャラメル」のアソートです。



・〈ショコラティエ パレ ド オール〉テロワール&マリアージュ (6個入り)

価格：2,571円

カカオ豆の個性、素材とのマリアージュ。

山梨県・清里の工房でカカオ豆の焙煎から作る自家製ショコラ。3か所の産地それぞれの個性を引き出し、カカオの味わいに合わせた素材を吟味して仕上げました。



■ 友達とシェアして盛り上がるフォトジェニックなショコラ

〈バイヤーおすすめポイント〉

お友達には、自分が自信を持っておすすめしたいショコラを。パッケージの可愛いものやフォトジェニックなショコラ、またシェアして食べたいパーティタイプのショコラがおすすめです！

・〈ショコラティエール・ドウ・マルセイユ〉ラ・パール・マルセイーズ (各1本計3本入り)

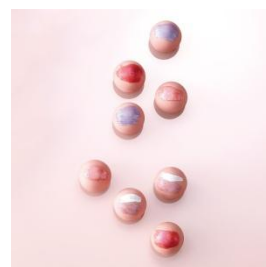
価格：3,240円

ナイフで切り分けておいしさをシェア。1本が約83g(ボンボンショコラ約8個分)という重厚感のあるパーティタイプのガナッシュです。



・〈レクレール・ドウ・ジェニ〉ショコラ ミニオン (7個入り) 価格：2,376円

2015年の「ルレ・デセール」の最優秀パティシエ賞に輝くなど、国内外から注目を集めるクリストフ・アダン氏が、パリのマレ地区にエクレア専門店として開業した〈レクレール・ドウ・ジェニ〉から、心をときめかせるショコラが登場。フレーズ、カシスなどフルーツを使用した愛らしいボンボンショコラです。



・〈Good Morning Table〉スノーホワイトコーンクッキー (8枚入り)

価格：1,512円

素材にこだわり、女性がキュンとする可愛いパッケージのチョコレート菓子が高島屋限定ブランドとして登場。北海道の朝をコンセプトに、北海道産のミルクやとうもろこしなど新鮮な素材を使用したスイーツなどこだわりの味を楽しめます。



■ 自分へのご褒美には今しか味わえない特別なショコラ

〈バイヤーおすすめポイント〉

自分へのご褒美には、スイスやフランスのトップショコラティエのショコラを。バレンタイン時期にしか味わえないショコラをおすすめします。

・〈ホルド〉高島屋セレクション (5種計9個入り) 価格：4,968円

職人気質と真心がもたらす幸福感。

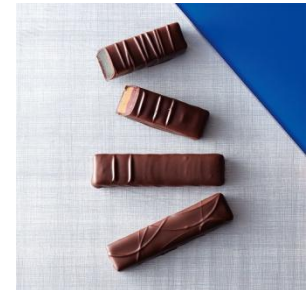
スイスのチューリヒで1905年に創業した老舗ショコラトリーが高島屋に初登場。原材料のほとんどをスイス産にこだわり、きめ細やかな手作業で仕上げています。



・〈デリス・デ・センス〉高島屋セレクション (3 種計 9 個入) 価格 : 3,456 円
27 歳の若さで 2018 年「サロン・デュ・ショコラ・パリ〜ワールドチョコレートマスターズ〜」の準優勝に輝いた実力派が高島屋に初登場。ピーチやマンゴー & パッション、カシスのフルーツフレーバーが香るチョコレートの詰め合わせ。



・〈ジャック・ジュナン〉バーグルモン (4 種計 4 個入) 価格 : 3,672 円
数々の受賞歴を持つトップショコラティエのジャック・ジュナン氏。アルチザンとしての仕事に誇りを持つジュナン氏ならではのショコラ、日本では高島屋だけでお楽しみいただける味わいです。カシスキャラメルとアーモンドプラリネの 2 層ショコラ、キウイやマンゴーフルーツペーストをショコラでコーティングしたバータイプショコラは高島屋限定商品です。



■「アムール・デュ・ショコラ」概要

名称 : 「2019 高島屋 アムール・デュ・ショコラ」

サイト URL : <https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour2019/>

開催店舗・期間 :

高島屋横浜店・大阪店・京都店 2019 年 1 月 23 日 (水) ~2 月 14 日 (木)

高島屋新宿店 2019 年 1 月 25 日 (金) ~2 月 14 日 (木)

高島屋日本橋店 2019 年 1 月 30 日 (水) ~2 月 14 日 (木)

※営業時間、開催会場は、各店にお問合せください。

※「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、一部、取り扱い商品が異なります。

まだ間に合うタカシマヤオンラインショッピングは 2 月 11 日 (月) 10:00 まで !

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/>