

NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

地元 愛知県西尾産の“抹茶”をはじめ、国産の食材にこだわった バレンタインショコラ販売！

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）は、2月1日（金）～14日（木）の期間、オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップにて、「ジャパンケーキショー東京」をはじめ、数々の賞を受賞したショコラティエ 川野によるバレンタインショコラを販売します。



今年で5年目となる、ショコラティエ 川野によるバレンタインチョコレート「ショコラヴァリエ」の販売。毎年趣向を凝らしたラインアップでお届けするシリーズで、今年を使用する食材を**国産**のものにこだわり、より一層の美味しさを追及したボンボンショコラを販売します。

全国で初めて抹茶に限定された地域ブランドとして認定された、地元 **愛知県西尾産**の“抹茶”を使用した「**MATCHA**」は、抹茶の香り高い風味に和三盆糖の上品な甘さが加わった和テイストが特徴です。

また、甘味と酸味のバランスが良い**福岡生まれの苺ブランド“あまおう”**を使用した、「**AMAO**」は、第四のチョコレートとして話題の“ルビーチョコレート”と合わせて仕上げたフルーティーな一品。

その他、全国トップクラスの生産量を誇る**千葉県の“落花生”**を自家製プラリネにして、ミルクチョコレートでコーティングした「**RAKKASE I**」など、一粒一粒こだわった全6種類のショコラをお楽しみいただけます。

また、ショコラヴァリエの他にも毎年人気のチョコレートマカロンや、トリュフ、ガナッシュも販売します。大切な人への贈り物としてはもちろん、自分へのご褒美や、お手土産にも最適です。



～ ショコラティエ かわの けいいち 川野 圭一 ～

2014 年「ジャパンケーキショー東京 チョコレート工芸菓子部門」銀賞
2016 年「ジャパンケーキショー東京 チョコレート工芸菓子部門」銅賞
2017 年「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」銅賞



【MATCHA】

愛知県西尾産の“抹茶”と和三盆の風味豊かなガナッシュ



【AMAO】

福岡県産の“あまおう”のコンフィチュールとフルーティーな味わいの「ルビーチョコレート」を使用したガナッシュ



【KINKAN】

宮崎県産の“金柑”のコンフィチュールとヴァローナ社のブロンズチョコレート「オレリス」のガナッシュのマリアージュ



【RAKKASEI】

千葉県産の“落花生”の自家製ブラリネと、ミルクチョコレートと合わせた、食感を楽しめる一粒



【YUZU】

宮崎県産の“柚子”とヴァローナ社のホワイトチョコレート「オパリス」を使用した香り豊かなガナッシュ



【WAGURI】

熊本県産の“栗”のペーストをミルクチョコレートで包んだガナッシュ

～SAINT-VALENTIN CHOCOLAT 2019～ 概要

【販売期間】2月1日(金)～14日(木)

【販売時間】11:00～21:00

【場所】1階 オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップ

【内容】ショコラヴァリエ

・6ピース入り ￥2,500

・9ピース入り ￥2,900

マカロン……￥1,800 (5ピース入り)

トリュフ……￥1,500 (5ピース入り)

ガナッシュ……￥1,400 (5ピース入り)

※表示料金には全て税金が含まれています。



ALL DAY DINING
Montmartre

～ ベーカリーショップ ～

2018年10月1日、リニューアル！

セルフピックアップのパンコーナーを新設。素材と製法にこだわり、毎朝シェフの技術と想いを込めて焼きあげたパン、ショーケースにはパティシエ自慢の

ホテルケーキが並びます。

パン販売 : 11:00～21:00

ケーキ販売 : 11:00～22:00

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル

オールデイダイニング「モンマルトル」

Tel. 052-251-3795

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）

名古屋東急ホテル

マーケティング 三宅・高橋・糸山

Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642

E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp