



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2023年12月7日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

バレンタインシーズンを華やかに彩るショコラコレクションが登場！大切な人への贈りものや自分へのご褒美に
バレンタインショコラ コレクション2024

販売期間：2024年1月15日(月)～2月14日(水) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



チョコレートとの相性が良いシャンパンやこだわりの日本酒を使用した、バレンタインを彩る華やかなボンボンショコラが登場

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、シェフパティシエ八尾綱紀によるバレンタインショコラを12月11日より予約開始、翌年1月15日から販売いたします。2024年のバレンタインショコラは、シャンパンや海外からも人気が高く日本を代表する日本酒“獺祭”を使用した、シェフパティシエ八尾が手掛ける風味豊かなボンボンショコラ2種と、ホテルが厳選した4種のショコラを詰め合わせたアソートボックスをご用意いたしました。

艶やかな真紅のハート型のショコラは、シャンパンの風味を活かしたガナッシュにあまおう苺の自家製ジャムを合わせました。苺の仄かな甘い香りとシャンパン、ショコラのマリアージュをお楽しみいただける贅沢な一粒です。日本酒を連想させる白いショコラは、フランス ヴァローナ社製「ジヴァラ・ラクテ」と獺祭を合わせ、日本酒の豊かな風味とバニラの香りを感じる大人な味わいのショコラに仕上げました。さらに、タンザニア75%を使用したフローラルで香り豊かなビターな味わいの「タンザニア」、フランス産ゲランドのソルトを使用したココのあるキャラメルガナッシュをミルクチョコレートに仕上げた「キャラメルサレ」、フルーティーな酸味が特徴のメキシック66%を使用した「メキシック」、香り高いアールグレイのジュレとガナッシュを2層に重ねて、まるで紅茶を飲んでいる様な一粒に仕上げた「アールグレイ」を揃え、多彩なフレーバーのボンボンショコラを4個入りと9個入りのボックスに詰め合わせました。

さらにお土産として人気の焼菓子「モワローショコラ」や、ちょっとしたプレゼントにおすすめの4種の「ナッツショコラ」シリーズなどの商品もラインナップ。本命ショコラはもちろん、日頃お世話になっている方への感謝の気持ちを伝えるプレゼントとして、また自分へのご褒美ショコラとしてお楽しみいただけます。

<概要>

【予約受付】 2023年12月11日(月)よりスタート
【販売期間】 2024年1月15日(月)～2月14日(水)
【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F
【時間】 11:00～19:00
【料金】 *税金込み

- ・バレンタインショコラアソートボックス 4個 ¥2,052 9個 ¥4,320
- ・ルビーローズ ¥1,728
- ・ナッツショコラ
アモンドショコラ ¥918 / プラリーヌアモンド ¥810 / ノワゼットショコラ ¥918 / ストロベリーショコラ ¥810
- アモンドショコラ3個セット ¥2,648 / アモンドショコラ6個セット ¥5,360
- ・モワローショコラ ¥2,268
- ・キャレショコラ(16枚入り) ¥1,800

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/products/nylb-valentine-2024.html>

[添付資料] 商品詳細、店舗・ホテルについて、本リリースのお問い合わせ先、インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツについて]

<「バレンタインショコラ コレクション2024」の詳細> *税金込み

バレンタインショコラアソートボックス 4個 ¥2,052 9個 ¥4,320

- ストロベリーシャンパン、純米大吟醸、タンザニア、キャラメルサレ、メキシック、アールグレイの6種類のショコラ
 4個入り: ストロベリーシャンパン、純米大吟醸、タンザニア、キャラメルサレが各1個
 9個入り: ストロベリーシャンパン3個、純米大吟醸2個、タンザニア、キャラメルサレ、メキシック、アールグレイが各1個
- ・ストロベリーシャンパン: 自家製ストロベリージャムに相性抜群なシャンパンを合わせたショコラ。
 - ・純米大吟醸: 日本酒“獺祭”をフランス ヴァローナ社製“ジヴァラ・ラクテ”と合わせた、獺祭の豊かな香りと大人な味わいが特徴のショコラ。
 - ・タンザニア: タンザニア75%を使用、フローラルで香り豊かなビターな味わいのショコラ。
 - ・キャラメルサレ: フランス産ゲランドのソルトを使用したコクのあるキャラメルガナッシュをミルクチョコレートに仕上げた、キャラメル風味のショコラ。
 - ・メキシック: フルーティーな酸味が特徴のメキシック66%を使用したショコラ。
 - ・アールグレイ: 香り高いアールグレイのジュレとガナッシュを2層に重ねて、まるで紅茶を飲んでいる様な一粒に仕上げたショコラ。



バレンタインショコラアソートボックス 4個入り

ルビーローズ ¥1,728

アーモンドをルビーチョコレートで包み、バラの花びらを散らした華やかな一品。

ナッツショコラ

アーモンドやヘーゼルナッツをチョコレートで包んだショコラです。ストロベリーテイスト、プラリヌなど、味わいや食感の変化をお楽しみいただけます。

- ・アモンドショコラ ¥918 ・プラリヌアモンド ¥810
- ・ノワゼットショコラ ¥918 ・ストロベリーショコラ ¥810
- ・アモンドショコラ3個セット ¥2,648
アモンドショコラ、プラリヌアモンド、ストロベリーショコラ各1個ずつ
- ・アモンドショコラ6個セット ¥5,360
アモンドショコラとプラリヌアモンド各1個ずつ、ストロベリーショコラとノワゼットショコラ各2個ずつ



バレンタインショコラアソートボックス 9個入り

モワローショコラ ¥2,268

チョコレート感をしっかり味わえる、ふんわりと焼き上げた口どけのよいチョコレートの焼き菓子です。常温でお召し上がりいただくのもおすすめですが、電子レンジで温めていただくことで、さらに柔らかい食感とともにチョコレートの香りをお楽しみいただけます。

キャレショコラ(16枚入り) ¥1,800

カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさをお楽しみいただけます。



ルビーローズ



左からアモンドショコラ、ストロベリーショコラ、プラリヌアモンド、ノワゼットショコラ



モワローショコラ



キャレショコラ(16枚入り)

<シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなき) プロフィール>

専門学校での学内のコンクールで、チョコレートでバイオリン、ピアノ、チェロを作り600人中3位(銅賞)を受賞したときに、初めて朝まで徹夜して作品を作り、お菓子作りが本当に楽しく、夢中になれると気付く。それ以来お菓子に魅了され、今でも食べ歩きなどを趣味にしており、パティシエの仕事に誇りを持ち、日々鍛錬している。ザ・キャピトル東京ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。お客様に感動を与えられるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。



シェフパティシエ 八尾 綱紀

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石、山崎

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港（羽田空港）へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ & リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。