

バレンタイン直前は3連休！ おうちで楽しむバレンタインが充実 「お酒と合わせるチョコ」「日本の食材」「0.5 手間チョコ」 2022 松屋銀座のバレンタインフェア

松屋銀座では、2022年2月2日(水)～14日(月)まで8階イベントスクエアで「GINZA バレンタインワールド」を開催します。2022年バレンタインテーマは「チョコレートの新発見」。チョコレートの新たな楽しみ方や魅力をご紹介します。松屋メルマガ会員に実施したアンケートでは「自分チョコ」の予算が2年連続で増加しており、コロナ禍で増えた自分時間にチョコを楽しむ方が増えていることがうかがえます(詳細別紙あり)。そこで、ちょっとした手間「0.5 手間」を加え、楽しめる商品もご紹介いたします。また、コロナ禍で外食する機会も減り、家飲み需要が増え、お酒への関心も高まっている中、松屋では期間限定 BAR を併設。チョコとお酒のマリアージュの楽しみ方と共に、銀座の BAR の魅力をご紹介します。



◆2022年 松屋銀座バレンタインのポイント◆

- ① 「お酒とチョコレート」のマリアージュ
コロナ禍での家飲み需要も増加。お酒とチョコのマリアージュをご提案。会場には銀座の BAR が出現！
- ② 「日本の食材を新発見」
日本のローカル食材を使用したチョコレートや海外ショコラティエが注目する日本の食材を活かしたチョコレートを展開
- ③ バレンタイン直前は3連休！ おうちバレンタインおすすめの「0.5 手間チョコ」
ちょっとした工夫「0.5 手間」を加えて楽しむチョコレートをご提案
- ④ サステナブルな取り組みを実践しているブランドに注目！
- ⑤ 贅沢な高級なラグジュアリーブランドチョコを展開
- ⑥ 世界の女の子をチョコで支援(サポート)する「#サポチョコ」 今回初めてオリジナル商品販売！

店頭 〈GINZA バレンタインワールド〉

- 会期: 2022年2月2日(水)～2月14日(月) 13日間 ■テーマ: 「チョコレートの新発見」
- 会場: 8階 イベントスクエア ■会場面積: 約1000㎡
- 展開数: 72ブランド(前回71ブランド) 国内ブランド37、海外ブランド35、約600点
- 松屋限定商品: 17点 ■イートイン・実演: 7ブランド
- 価格帯: 261円～11,232円

MATSUYA × 美濃焼 ちょこざらプレゼント

- 2月2日(水)～14日(月) 8階イベントスクエア入口 ※最終日17時終了
- 期間中、8階イベントスクエアで税込5,400円以上(合算可)お買い上げの先着3,500名様に「美濃焼 リムドット小判 小皿(9cm×12cm)にMATSUYAの刻印を入れたちょこざら」をプレゼント。白、ピンク、黄色の3色をご用意。小物入れにもぴったり。※お一人様1枚限り ※なくなり次第終了



EC 〈松屋オンラインストア〉

- 会期: 2022年1月3日(月)11時～2月6日(日)17時 https://store.matsuya.com/cp.html?fkey=valentine_2022
- 展開数: 約70ブランド、約280点 ■松屋限定商品: 11点 ■インターネット限定商品: 13点
- 価格帯: 378円～11,801円

※店頭受け取りを選んでいただくと、松屋銀座8階イベントスクエア「GINZA VALENTINE WORLD」会場にてご利用いただける「<レナーズ>マラサダ(シュガー)1個プレゼント券」を商品をお受け取りの際に1枚プレゼント。(お一人様1枚限り)

① 「お酒とチョコレート」のマリアージュ/組み合わせで新発見
 ~銀座のBAR 応援！イートインで銀座のBARが日替わりで2店舗登場！~

コロナ禍で外食自粛が続く、おうち時間が増えたことから家飲み需要が増加。松屋の2021年12月の和洋売場の売上前年比は約130%、コロナ前の2019年と比べても約120%と好調に推移。反対に、夜の営業がメインなBARでは時短や酒類提供不可の期間が続く、厳しい状況でした。そこで今回松屋のバレンタインでは、家飲みチョコの提案とともに、**実際銀座にBARを構える2店舗のバーテンダーに日替わりでお越しいただき、「お酒とチョコレート」のマリアージュを楽しんでいただけるイートインBARを併設いたします！**

☀️ **イートインBAR情報** 〈各日 昼12時~19時30分まで (L.O 19時)〉

銀座で人気のBARが出店。本格的なお酒とチョコレートのマリアージュが楽しみ、新感覚が味わえます。チョコレートは青森県弘前市にてクラフトチョコレート専門店「浪漫須貯古糖(ロマンスチョコレート)」を、東京ではBAR専用のチョコレート工房「アトリエ Airgead」を展開するシヨクラティエ・須藤銀雅氏がプロデュース。**下記メニューは、会場でしか味わえない商品になります。**

SUKIYABASHI SAMBOA

出店日: 2月2日(水)、6日(日)、7日(月)、8日(火)、12日(土)、13日(日)、14日(月)



◆サンボアハイボール用オリジナルチョコ(1個)とサンボアハイボール(1杯)セット 1,650円 (写真)

1918年(大正7年)神戸の街に誕生し、銀座に暖簾分けされた銘店。バーテンダーの津田敦史氏のこだわりのつまったBARで人気の「サンボアハイボール」と合わせるのは、ウイスキーの味わいを増幅させるシナモンの風味、ピンクペッパーの爽やかな香りが特徴的なチョコレートです。津田氏こだわりのハイボールの風味を後押しし、感動のマリアージュを体験いただけます。

◆柚子ハーブ(1個)とジントニック(カカオニブ漬け込み 1杯)のセット 1,650円

柚子果汁、柚子皮のミンチ、沖縄ニッケイの葉、ローズマリー、レモングラスを使用した爽やかなガナッシュ。ほのかな柚子の香りとハーブの青っぽい香りが、ジントニックの爽やかさと良く合います。

バー木挽町



出店日: 2月3日(木)、4日(金)、5日(土)、9日(水)、10日(木)、11日(祝・金)

◆ポワブルローゼ(1個) アンティカ フォーミュラ(1杯) セット 1,650円 (写真)

最良のマリアージュを探求し続けるお酒のプロ・中野修二氏が、銀座で営む会員制のバー。フランボワーズとグリオットのピューレ、粗みじんにしたピンクペッパーで仕上げたガナッシュの上品な甘酸っぱさと、爽やかに香るピンクペッパーの香りが、リッチな味わいを誇るヴェルモットと好相性。

その他 BAR 2店舗共通メニュー ※その他、ノンアルコールカクテルのご用意もございます。



◆シードル粕(1個)とシードル(1杯)のセット 1,650円

青森県産のシードルの澱を煮詰め、リンゴの凝縮エキスをたっぷり加えた松屋銀座限定品。シードルとのマリアージュをお楽しみいただけます。

※上記のチョコを詰合せた下記商品・お酒は店頭、ECでも販売。ご自宅でも楽しめます。

浪漫須貯古糖 **松屋初登場松屋銀座限定商品 EC**

ボンボンショコラアソート(10個入り) 4,320円

◆フェヌグリーク(1個)とマッカラン(1杯)のセット 1,650円

メティとも呼ばれるマメ科のハーブ、フェヌグリークを使用したガナッシュ。香氣成分のソロンは高濃度ではカレー、低濃度ではメープルシロップなどの糖蜜系の香りがします。チョコレートの個性を引き立てるウイスキーを合わせることで、絶妙なマリアージュを楽しめます。

◆味噌(1個)とスプリングバンク(1杯)のセット 1,650円

麴入りの味噌を溶かした生クリームとミルクチョコで作られたガナッシュ。塩キャラメルのような甘じょっぱさと味噌の芳醇な味わいは、スプリングバンクなどの塩気のあるモルトとよく合います。

ご自宅で楽しめるお酒とチョコレートのマリアージュ商品

〈マリアージュ クラフトビール〉

◆マレーン・クーチャンス

松屋初登場 EC

カカオツリー(6個入り) 3,780円

カガア ルージュ 655円

個性的な3種類のガナッシュと相性抜群なのは芳醇な味わいが自慢のクラフトビール。山椒のスパイスさがカカオの苦みとマッチし、チョコレートの個性を存分に引きだてます。



〈マリアージュ シングルモルトウイスキー〉

◆ジョンカナヤ **松屋初登場 EC**

ボンボンショコラ クールルージュ

(5個入り) 2,484円

グレンモーレンジィ オリジナル 6,017円

カカオ本来の風味が楽しめるボンボンショコラには、樽由来のパニラのような香りが特徴のスコッチウイスキーを合わせるのがおすすめ。チョコレートがウイスキーのほのかな甘みをふくらませる、大人の味わいです。



② 「日本の食材を新発見」

今回は、日本のローカル食材を使用したチョコレートや、海外のショコラティエ(チョコレートブランド)が注目する日本の食材を使用した「海外のショコラティエ×日本の食材」のコラボチョコレートを展開します！

日本のショコラティエ×日本のローカル食材

◇銀座・静岡

◆Seiste 松屋銀座限定商品 EC

Seiste × ぎんざ空也 空いろ コラボレーションショコラ 縁 (エニシ) 1,620 円(3 個入り)

Seiste とぎんざ空也 空いろのコラボレーションショコラ。ぎんざ空也 空いろの風味豊かな餡に、ショコラティエの地元静岡県産の荒畑園の緑茶、富士正酒造の大吟醸、朝霧乳業のチャーン製法のバターなどを合わせ、それぞれの食材の個性を活かしたショコラを 3 種類ご用意しました。

〈使用食材〉餡(ぎんざ空也 空いろ)、緑茶、日本酒、バター



◇九州 6 県

◆アトリエ キュイエール 松屋銀座限定商品松屋のみ出店 EC

九州ショコラ(10 個入り) 4,212 円

福岡県 糸島市出身のショコラティエ山崎陽子氏が、九州の農家や生産者から直接仕入れたこだわりの食材の数々。九州の果物やお茶などその魅力を一粒ずつのチョコに込めてお届けします。

〈使用食材〉バナナ、ライチ、いちご(あまおう、さがほのか) 他、ほうじ茶、シナモン、柚子など 計 12 種類



◇鹿児島県

◆ルブロンダーカー 松屋のみ出店 EC

ビスケット BOX(6 個入り) 1,481 円

鹿児島県産の塩麴やきな粉をはじめ、有機農法で作られたレモン、紅茶、くるみ、ココナッツなど、厳選した自然の食材を使って焼き上げた一口サイズのビスケット。

〈使用食材〉塩麴、きな粉



海外のショコラティエ(チョコレートブランド)×日本の食材

◇北海道・兵庫県・愛媛県

◆ラヴァンス 松屋初登場

SIRO/5(5 粒入り) 1,647 円 ※420 箱限定

北海道 十勝産のラズベリーや兵庫県 播磨産の金ごま、愛媛県 大三島産のライムなど、ベルギー人のショコラティエが惚れ込んだ日本各地の食材から個性豊かなボンボンショコラが誕生しました。

〈使用食材〉北海道十勝産のラズベリー、播磨の金ごま、ハマナス、ライム 他



◇徳島県

◆フォッサチョコレート EC

徳島コレクション 阿波晩茶(1 枚入り) 1,728 円 徳島コレクション インディゴ(1 枚入り) 1,728 円

日本の味に造詣が深いシンガポールのチョコレートブランド。徳島県産の食材 2 種、まろやかな風味の阿波晩茶と近年はスーパーフードとして注目を集める、染め物でおなじみの藍を使ったタブレットをご紹介します。

〈使用食材〉阿波晩茶、藍



③ おうちバレンタインおすすめの「0.5 手間」チョコ / ちょい足しで新発見



◆ガートココア×エディション・コウジシモムラ 松屋銀座限定商品 EC

ガトーショコラ・チェンマイ 5,400 円

バンコク発の Bean to Bar チョコレートメーカーと、ミシュラン 2 ツ星のフレンチレストランがコラボ。タイ北部チェンマイのシングルオリジンチョコレートを使用した、濃厚なガトーショコラとイチジクやタイ産赤ワインを使用したコンフィチュールのセット。



◆ヴェストリ EC

選べる！アンティーカ・ジャンドウイア 1(1 個入り)1,944 円

チョコレートの製造をカカオの栽培から一貫して行う「Farm to Bar」ブランド。カラフルな缶に入ったチョコレートのスプーンですくって食べる定番シリーズに、新フレーバーが加わり、今年は全 10 種類をご紹介します。

※EC では 2 個セットを販売

④ 自然や人にやさしい、サステナブルな取り組みを実践しているブランドに注目！

松屋メルマガ会員に実施したアンケートではチョコレートに関するサステナブルな取り組みに関心がある方が87.3%いました。そこで今回松屋では“一粒のチョコレートから、サステナブルな社会づくりに貢献したい”そんな志をもつショコラティエ達の取り組みが光る、ラインナップをご用意しました。

◇産地支援

◆ガートココア 松屋銀座限定商品 EC

ボンボンショコラ・タイセレクション(5個入り) 2,592円

タイ バンコクの Bean to Bar チョコレートメーカー。タイのカカオ農業の発展を目指し、この国の各地で収穫し、厳選したカカオ豆のみを使用。持続可能なカカオ農園としての成長を地域ごとにサポートしつつ、更なるマーケットの創出に貢献しています。この商品は、タイのローカルマーケットやタイ料理レストランからインスパイアされた、タイならではの味わいを詰合わせたボンボンショコラです。ショコラティエ上妻正治氏とのコラボ商品です。



◇産地支援

◆リトルマザーハウス EC

IRODORI CHOCOLATE 各 1,296円

爽やかな渋みの抹茶と、甘みと酸味を含んだラズベリーの2種類のフレーバーのグラデーショチョコレートは、桜の風味がほのかに感じられる、春らしい一品。塩味がホワイトチョコの甘さをほどよく引き立てます。



◇産地支援

◆ダリケー EC

カカオサンドクッキー(6枚入り) 1,296円

贅沢な厚みを誇るこだわりのチョコレートを、バターとアーモンドの風味豊かなサクサクの生地で挟み込んだラングドシャ。主役のカカオの芳醇な香りと、濃厚ながら後味さっぱりビターチョコレートがクセになる一品。



◇レイズトレード

◆ノエルベルデ EC

エクアドル莓ホワイトチョコレート 2,160円

カカオの起源と言われる南米エクアドルのフレーバーカカオの素晴らしさを追求し、そこに繋がるモノ、人、環境がより豊かになる未来を目指してレイズトレードを行うブランド。素材にこだわった新作チョコレートをぜひ。



◇オーガニック

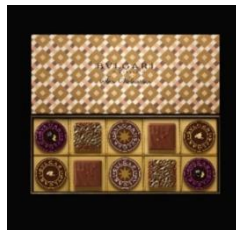
◆ノネット 松屋銀座限定商品 EC

練乳入り カカオフィナンシェ(2個入り) 2,970円

ベトナムのオーガニックカカオ農園にてカカオの栽培から、チョコレートの製造までを現地で一貫して行う(ノネット)より、練乳入りのベトナム風カカオフィナンシェをお届け。豊かな土壌が作り出すおいしさをご堪能いただけます。



⑤ 贅沢な高級なラグジュアリーブランドチョコレートを展開



左から

◆ラ・メゾン・デュ・ショコラ ハート ギフトボックス S2 11,232円

ダークやミルクの様々なガナッシュとブラリネをギフトボックスに収めたラ・メゾン・デュ・ショコラの代表的な詰合せ。

◆ブルガリ イル・チコロラト EC サン・ヴァレンティーノ 2022 (10個入り) 11,801円

2022年、ブルガリブランドの本拠地であるローマの中心部にいよいよブルガリ ホテルがオープンします。その誕生を記念し、「サン・ヴァレンティーノ 2022」は、永遠の都、ローマにインスパイアされた「チョコレート・ジェムズ」のユニークなコレクションをご紹介します。

◆ザ・ペニンシュラ プティック&カフェ EC ボンボンショコラ(6個入り) 3,780円

ザ・ペニンシュラ東京 エグゼクティブシェフ パスカル・シャルデラ監修。マンゴーココナッツ、パッションフルーツ、ロンジン茶など、ザ・ペニンシュラが誇るスイーツやお茶の魅力を、ボンボンショコラに閉じ込めました。

⑥ 世界の女の子をチョコで支援(サポート)する「#サポチョコ」 今回初めて限定商品販売！
松屋銀座×OTEKOMACHI×国際 NGO プラン・インターナショナル

今年で4回目の参加となる『#サポチョコ』。今回はこれまでの取り組みに加え、新たな企画として、ショコラティエ・パティシエと生産者が初コラボ！瀬戸内の食材を使用したオリジナルスイーツを作りました。

『#サポチョコ』とは

『#サポチョコ』は、バレンタインを通じて途上国の女の子たちをサポートしようという読売新聞の女性サイト「OTEKOMACHI(大手小町)」発の取り組みです。松屋銀座はこの企画に賛同し、今回で4回目の参加となります。8階イベントスクエア内で販売するタブレットチョコレートの売上の一部を、国際 NGO プラン・インターナショナルに寄付します。寄付金は、女の子たちを守り、勇気づけ、ポジティブな変化をもたらす役割を担えるよう支援する活動に使われます。



サポチョコ。



◇新企画『#サポチョコ』オリジナルチョコレートスイーツ

◆アトリエ キュイエール **松屋銀座限定商品**

瀬戸内ショコラ～広島大崎宇和島レモン&富久長「海風土」～
4個入 1836円

広島県産のレモンを使用した塩レモンのショコラと、同郷のお酒「海風土(シーフード)」に煎り玄米と金箔を加えて仕上げたショコラのセット。



◆ルブロンダーカー

チョコレートグラノーラ 110g 972円 **松屋銀座限定商品** 100箱限定

広島県産「富久長」の酒粕とココアの相性が抜群なグラノーラ。ココナッツにアーモンド、カボチャの種などの触感を楽しんで。

レモンビスケット 1個 451円 **松屋銀座限定商品** EC 300箱限定

広島県産の瀬戸内レモンピールとオーガニックチョコをココア生地につぶり混ぜ込んだ、素朴で食べ応えのあるビスケット。

① アトリエ キュイエール ショコラティエ 山崎陽子氏

大手料理教室講師や技術指導員として製菓講師の研修・育成に携わり13年間で教えた人数のべ約4万人超。2015年 atelier cuillere をオープン。地元福岡の素材を使って、独創的で女性の心をくすぐるチョコレートを次々に生み出している。



② ルブロンダーカー パティシエ 桑原亜希子氏

2016年に地元鹿児島島の築95年の古民家で Le plan de AK(ルブロンダーカー)を開業。グラノーラや焼き菓子の製造・販売を中心に、最近はやや環境にやさしい生活用品の仕入れ・販売も行っている。



③ レモン農家〈ふじやファーム〉藤中夏実氏

瀬戸内海の離島「大崎上島」で、生産から販売まで一貫で行う一人農家。2020年に有機 JAS の認証を取得。土づくりにこだわり、堆肥や木質のチップなど自然に循環する資材を駆使し栽培した有機レモンは皮まで丸ごと食べることができる。

④ 蔵元杜氏〈今田酒造本店〉清酒 富久長 今田美穂氏

「広島杜氏」の伝統を継ぐ安芸津町の地(東広島市)から、国内外で高く評価される日本酒富久長を送り出す女性杜氏。英国 BBC が毎年発表する、世界に影響を与えた「100人の女性」に2020年、唯一の日本人として選出された。

◇カカオの多彩な魅力を感じる タブレットチョコレート

(左)アケッソンス **EC**

マダガスカル 75%チョコレート&ヴォティペリフェリペッパー 1,350円

(右)オリジナルビーンズ ヴィーガンミルク 1,404円 **EC**



* **EC** マークは EC でも展開商品

* 価格は全て税込