

中目黒にある話題の  
green bean to bar CHOCOLATEが  
日本橋三越本店に期間限定出店！

- 会期：2017年1月25日（水）～31日（火）
- 会場：日本橋三越本店 本館1階中央ホール

2月1日(水)から本館7階催物会場で開催するスイーツコレクション2017(約90ブランド取扱い)に先駆けて、1月25日(水)～31日(火)の期間、〈green bean to bar CHOCOLATE〉をはじめとした15ブランドが本館1階中央ホールに集合するショコラセレクションを開催いたします。  
日本橋三越本店で〈green bean to bar CHOCOLATE〉を購入できるのはこの期間だけ！  
カカオを巡るおいしくて幸せな旅を探しにぜひ足をはこんでください。

注目



上：〈ボンボンチョコレート〉3,402円（9粒）  
下：〈チョコレートバー〉 1,620円～（1枚）

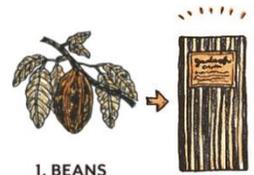
〈green bean to bar CHOCOLATE〉

ビーン・トゥ・バー という製法を用い、厳選されたカカオ豆とオーガニックシュガーのみから作られるチョコレートバーやボンボンショコラなどを販売。チョコレートになるまでの全工程を一貫して行っています。  
ボンボンショコラは手づくりのチョコレートをベースに、手作りガナッシュやプラリネを使用。  
チョコレートバーはフルーティな酸味が特徴のマダガスカル産カカオ豆を使い、つぶつぶした食感が楽しいフリーズドライラズベリーをトッピングした日本橋三越本店限定商品も登場します。

カカオ豆の味わいの違いを体感するテイスティングクラスを開催するなど「学び」の面からもチョコレートの文化を発信しています。

ビーン・トゥ・バー とは・・・

カカオ豆からチョコレートになるまでの全工程を一貫して行うことを言います。カカオ豆本来の味や香りを生かし、ひとつひとつ丁寧に作られたチョコレートです。



ショコラセレクション

会期：2017年1月25日(水)～31日(火)

会場：日本橋三越本店 本館1階中央ホール

URL：[www.mitsukoshiguide.jp/Valentine/](http://www.mitsukoshiguide.jp/Valentine/)（三越のバレンタインスペシャルサイト）

♡ショコラセレクション出品ブランド♡

green bean to bar CHOCOLATE / ケンプ・コーラー / ジャン＝ポール・エヴァン / ジャン＝ミッシェル・モルトロー / デルレイ / ドゥパイヨル / ヴァンデンダー / ピエール マルコリーニ / ピエール・ルドン / ブノワ・ニアン / ペルアメール 京都別邸 / ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ / ブルガリ イル・チョコレート / プレスタ

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス  
コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所)  
TEL: 03-6205-6003



this is japan.

MITSUKOSHI