

NEWS RELEASE

報道関係各位



2016年1月吉日

株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

サン・ヴァランタン ショコラ Saint-Valentin Chocolat 2016

“エレガンス&デリシャス”がコンセプトのオリジナルショコラが今年も登場！

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:佐藤友康)は、2016年2月1日(月)より、Saint-Valentin Chocolat 2016 と題し、バレンタインチョコレート商品をホテル1階 コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップで販売いたします。

今年も定番のマカロン・人気の生チョコの他、昨年生産が追いつかないほど好評を博した、ショコラティエ川野とそのエキップたち(仲間たち)のオリジナルショコラ盛り合わせ「ショコラ ヴァリエ」をご用意いたします。「ショコラ ヴァリエ」は“エレガンス&デリシャス”をコンセプトに、世界トップパティシエも愛用しているフランス・ヴァローナ社のチョコレートを使用してひとつひとつ愛情を注ぎお作りしております。今年の「ショコラヴァリエ」は、ハートの形が可愛い苺フレーバーの『フレーズ』をはじめ、ショコラティエ川野の新作スペシャルティ、生姜フレーバーにブラックペッパーがアクセントの『ジャンジャンブル』、ラム酒で漬け込んだレーズンがショコラと絶妙な『ラムレザン』、バナナフレーバーの『バナヌ』、和テイストの『抹茶』や『柚子』など6種類の内容です。見た目も綺麗で上品なショコラ達は、贈り物はもちろんのこと、自分へのご褒美にもおすすめです。

サン・ヴァランタン ショコラ ～《Saint-Valentin Chocolat 2016 概要》～

【販売期間】2016年2月1日(月)～2月14日(日)まで

【商品名】・ショコラティエ川野の「ショコラ ヴァリエ」

(4ピース) ¥1,600

(6ピース) ¥2,000

(9ピース) ¥2,500

- ・マカロン ¥1,100
- ・生チョコ (5ピース) ¥1,300
- ・生チョコ (8ピース) ¥1,700

【販売場所】名古屋東急ホテル 1F

コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップ

【ご予約・お問い合わせ】TEL:052-251-3795 (直通)

*表示金額には消費税が含まれております。



[ショコラティエ 川野 圭一]

1987年 生まれ

2010年 名古屋東急ホテル入社

2014年「あいちの名工」を受賞した、シェフパティシエ原富彦の下で名古屋東急ホテルのスイーツ全般を担当し、第22回 ルクサルド グラン プレミオ 5位入賞、ジャパンケーキショー東京 2014「チョコレート工芸菓子部門」にて『銀賞』を獲得。名古屋東急ホテルのショコラティエとして、多くの人に幸せを届けたい思いで、日々研鑽する若きシェフの一人。

Chocolatier KAWANO et Équipe de Pâtisserie

ショコラティエ川野の「ショコラ ヴァリエ」内容



【左より】

Gingembre ◇ジャンジャンブル

2016年ショコラティエのスペシャルティ...

生姜と蜂蜜を使用した上品なショコラにブラックペッパーがアクセント

Yuzu ◇柚子

柚子の風味を活かした爽やかで優しい味わいのショコラ

Rhum Raisin ◇ラムレザン

ラム酒に漬け込んだレーズンが絶品なショコラ

Fraise ◇フリーズ

見た目もキュートな苺のショコラに木苺の酸味を加えました

Matcha ◇抹茶

抹茶の心地よい苦味が味わい深い和テイストのショコラ

Banane ◇バナナヌ

チョコバナナをイメージしたブランデーが薫る大人のショコラ



この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。
TEL. 052-252-8644 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>