全64ブランド約500種類が一堂に!

贈る相手に合わせたチョコをどうぞ 1月28日(木)~2月14日(日)/大丸東京店 11階ショコラプロムナード

バレンタインのチョコレートは本命・義理だけでなく、友達同士で贈る友チョコや、家族に贈る家族チョコなど用途が広がっています。なかでも、大丸東京店ではがんばっている自分に対する"ご褒美チョコ"需要に注目しています。普段節約を心がけている方でもちょっと贅沢なチョコを選ばれることから、今年は全体の約7割を有名ショコラティエによるラグジュアリーな商品で取り揃えました。また、最近では男性も甘いものを引き出しに入れておき、仕事の合間に摘む習慣があることから、お手軽に摘める実用的な本命チョコもご用意。その他、人気菓子メーカーとのコラボ商品や日本の素材を使用し、外国の方にも喜ばれそうな和風チョコレートなど楽しさいっぱいの品々(全64ブランド約500種類)が一堂に集まります!

ご褒美チョコ ~有名ショコラティエによる上質なチョコレート~



<ザグマイヤー> Le Mikaan(1個入り)691円 場

オレンジのコンフィとガナッシュのバランスが絶妙な話題のショコラが日本初上陸!



<ユーゴ&ヴィクトール> カルネ・シ・スフェール (6個入り)2,916円

季節の果物等をキャラメル と合わせ、宝石のようなクー ベルチュールに閉じ込めま した。



<クリストフ・ルッセル> Kiss Kiss Kiss (3個入り)1, 728円

フルーツを得意とするショコラティエが叶えた、ラズベリー、シャンパン、キャラメル&パッションフルーツ全3種の驚きの味わい。



4地域の厳選したカカオを使い、同じ配合で仕上げたショコラアソート。それぞれのカカオの味わいや香りをお楽しみください。

本命チョコ ~摘みやすいタブレット型のチョコレート~



<NOX プレミアム オーガニックチョコレート> Love Edition(12個入り) 1,944円

アサイーとバオバブを閉じ込めたオーガニック100%のチョコレート。



<アメデイ> チュアオ2, 484円

ベネズエラのチュアオ谷で採れた、希少なカカオ豆だけを 使用。爽やかな香りや酸味を 楽しめる70%ダークチョコ。



<JOHN KANAYA> キャレ ドゥ ショコラアソート (6枚入り)972円

伝説のレストラン"JOHN KANAYA"のオーナー、ジョン・金谷鮮治氏が1970年代のヨーロッパで出会ったショコラを現代風に再現。



<帝国ホテル> スティック&プレート (40個入り)3,240円

大理石のような模様のスティック、一口サイズのミルク やビターなど、開業以来愛されている品々を。

家族チョコ ~人気菓子とコラボした今だけのチョコレート~



<Calbee Valentine> 紅はるか(全4種) Plain540円、他3種は各 756円/地階

さつまいも"紅はるか"と チョコを掛け合せた新感 覚スナック。



⟨I LOVE BabyStar⟩ チョコクランチ(全6種、各 10粒入り)各600円/地 階

おなじみのベビースターに チョコレートを絡ませてクランチ状に仕上げました。



く麻布かりんと> バレンタイン限定ショコ ラかりんと詰合せ 540円/1階

苺、ホワイト、ミルクの3 種類のショコラをかりん とに絡めました。



〈キットカット ショコラトリー〉 バレンタイン3個ギフト「スペシャルシリーズ」(3箱12枚入り) 1,296円/地階

人気の3種類のフレーバーをセットにしたバレンタイン限定ギフト。

友チョコ ~見た目の可愛らしさや彩りも重視したちょっと気取ったチョコレート~

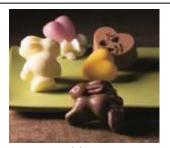


フランス語で"可愛いハード"を意味し、ファッション小物をモチーフにしたおしゃれなチョコレート。



<ビアンクール> キャッツギャラリーB(18 個入り)1,080円

ダンスパーティーやお茶を楽しむ子猫たちの愉快なシーンを描いた18種の巻紙が楽しいチョコ。



<ユーハイム> 春ごよみ(10個入り) 1, 080円/1階

うさぎやハートをかたどっ たチョコレートを愛らしい パッケージに閉じ込めま した。



<ベル アメール> パレショコラボヌール (5枚入り)1,728円/地 階

温度や湿度を徹底管理したショコラ専門のアトリエから、想いを託せるハートモチーフのチョコレートを。

和風チョコ ~日本の素材を使った和風のチョコレート~



<アトリエうかい> フールセック・パレンタイン 缶(10種)2,480円

旬の食材を使ったクッキー やジャンドゥジャナッツを詰 め合わせた大丸限定品。



<替否両論> ショコラセレクション(6個入 り)3,000円

醤油、梅、ほうじ茶などの和素材を使用。和食料理人・笠原将弘氏の技と感性を湛えた味わい豊かなコレクション。



くダルシー> JPD トリュフ WA アソート(6 個入り)2,268円

ホワイトクーベルチュールに抹茶、酒粕を合わせた独 創的なトリュフ。



<ル・コルドン・ブルー> ショコラデコール アンサン ブル(5個入り)1,080円

京番茶とアーモンドのプラ リネにあられを加えたショコ ラや、マンゴーパッション、 マロンなど全5種類。

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

笹 ・ 宮川 ・ 榎本

