

高島屋のバレンタインデー 2024 “日本初”上陸のブランドをはじめ、トップクラスのシェフ・ショコラなど 100以上のブランドが集う

「アムール・デュ・ショコラ」

新進気鋭のブランド、食感を楽しむ“お菓子系”、“サステナブル系”など多種多彩なラインアップ

高島屋各店：2024年1月19日（金）から 順次スタート

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html>

「アムール・デュ・ショコラ」は、日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、柏店、大宮店、高崎店、岐阜店、大阪店、京都店、堺店、泉北店、岡山店にて開催いたします（計13店舗・別会社は除く）

※店舗によって販売期間や、一部、お取り扱い商品が異なります

高島屋オンラインストア <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/>（先行開催中）

年に一度の“ショコラの祭典”として親しまれている高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」。今年は高島屋の各店舗にて1月19日（金）より順次開催いたします。

世界のショコラが集結する祭典として、日本初上陸のブランドや、世界にその名を馳せる巨匠たちの珠玉のショコラ100ブランド以上を一堂に取り揃え、この時期ならではの新しい味わいをお届けいたします。

今年は日本初上陸4ブランド、高島屋初登場3ブランド※を展開し、実力派ショコラティエのブランドや、新進気鋭の次世代若手ショコラティエのブランドなどラインアップを豊富に取り揃えました。さらに、今年もサステナブルな取り組みとして、規格外として破棄処分になってしまうフルーツをピューレに生まれ変わらせた「フードロス削減の取り組み」×「トップショコラティエ、人気ブランド」のコラボレーションが実現、おいしくて未来に優しいフルーツショコラが登場。また、注目の高まりつつある、食感を楽しむ“お菓子系”ショコラや、素材の多様化など“個性派”ショコラなどもご紹介いたします。

本物・こだわり志向の方をはじめ、大人からお子様まで幅広い世代にお楽しみいただけるラインアップと、心ときめく素晴らしい“ショコラとの出会い”を「アムール・デュ・ショコラ」でご堪能ください。

※初上陸ブランドを除く高島屋初登場ブランド数



■ 日本初上陸・高島屋初登場のショコラブランド

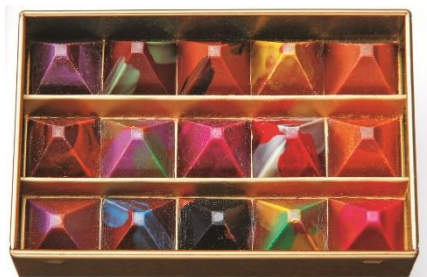
■ 次世代の感性が光を放つスペシャリテが初上陸

ジャック・ジュナン氏の娘のジャド・ジュナン氏が、2022年にショコラトリエをオープン。ルーブル美術館から発想を得たという、宝石のようなショコラは、ハーブや中東のスパイスなどのフレーバーを合わせた新食感。今、パリで話題のスペシャリテです。

日本初上陸

高島屋限定

「ジャド・ジュナン」ピラミドン（15個入）4,752円



■プロヴァンスの風を感じる豊かな風味

南仏プロヴァンスの五つ星ホテルかつ、ミシュラン三つ星レストランであり、“地球の楽園”との呼び声が高い〈ボーマニエール〉。併設のショコラトリーで作られる、ミントやハチミツなど地元の食材を使用した、心を豊かにしてくれるショコラが初上陸！

日本初上陸

高島屋限定

「ボーマニエール」コフレ ショコラ (6個入) 3,888円



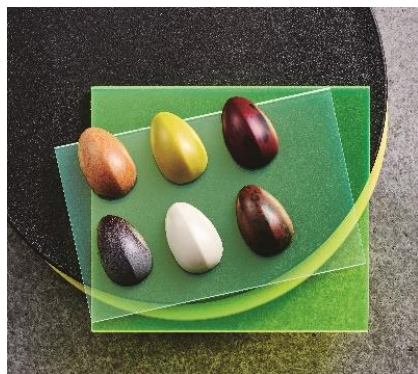
■メキシコから日本初上陸！卵型ショコラ

マオ・モンティエール氏の独特の世界観とこだわりにより生まれた卵型のショコラ。マンゴー、ライスプディング、ココナッツ、そしてメキシコのお酒メスカルなどの現地ならではのフレーバーが楽しめる、個性豊かな味わいです。

日本初上陸

高島屋限定

「ドルチェネロ」アソートボックス (6個入) 3,024円



■スペインから地元愛あふれる味わいが登場

スペイン、バスクの街ビトリアから、ショコラティエが厳選した自慢のピーナッツをたっぷり使用した3種のピーナッツプラリネが登場。ビトリアの旧市街の城壁をかたどったボンボンショコラや、くるみたっぷりのショコラなどをアソートしたボックスも。

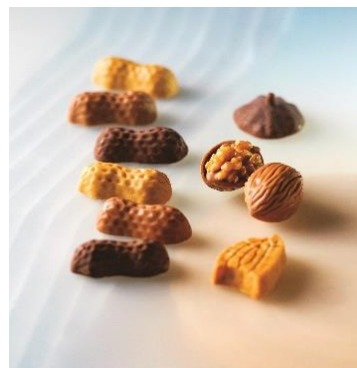
高島屋限定

高島屋
初登場

「ラペーニャドゥルゼ」

①ピーナッツプラリネ (10個入) 3,564円

②バスクアソートボックス (9個入) 3,456円



■高島屋オリジナル サステナブルなフルーツショコラ

今回の「フルーツショコラ」は、「千代田組」(※)とコラボレート。日本の農家さんたちが大切に育てつつも、品質や味には問題がなくても小さな傷があったり、見た目が不揃いという理由から規格外として出荷されずに廃棄されてしまう事が多いフルーツに着目。これらのフルーツを少しでも多く救うため、フレッシュなおいしさをそのままピューレに生まれ変わらせる「フードロス削減の取り組み」と、この趣旨に賛同いただいた「トップショコラティエや人気ブランド」とともに、おいしくて未来にやさしいフルーティなショコラが誕生しました。

●今回ショコラに使用したフルーツピューレは6種類！

<川中島白桃>

土づくりはもとより、剪定や袋掛けなど一つひとつ丹精込めて栽培。やわらかな果肉に、しっかりとした甘みが際立ちます。

<ラ・フランス>

しっかりと追熟させることで、コクのある甘みとなめらかな食感が生まれます。高級感のある香りも魅力。

<ブルーベリー>

広大な農園で大切に栽培し、一粒ずつ丁寧に摘み取った鮮やかな青紫色の果実。口の中で爽やかな香りと甘みが広がります。

<シャインマスカット>

細やかに枝の手入れを行って病害を防ぎ、試行錯誤を重ねながら育てあげました。上品な甘さと芳醇な香りで人気の品種。

<ナガノパープル>

土づくりからこだわって大切に育てられた、長野県が誇る高級品種ナガノパープル。芳醇な甘みと、薄皮ごと食べられるのが特徴。

<ブラッドオレンジ>

柑橘の名産地、愛媛県で栽培されたブラッドオレンジ。コクのある甘さとすっきりとした酸味、豊かな風味が楽しめます。

(※)「千代田組」について

株式会社千代田組は、ビル設備、鉄道、物理など、産業インフラ、社会インフラを中心に様々な事業をてがける商社。長年培ったノウハウや技術を活かし、規格外として廃棄処分になってしまう様々な品種のフルーツをフレッシュな美味しさをそのままピューレに生まれ変わらせ、フードロス削減の活動に貢献する製造設備・付帯設備の提供・販売にも力を入れています。この製造設備と技術によって、フルーツ本来の美味しさをそのままに無添加で常温保管のピューレを製造することが可能です。少量でも対応でき多種多様のピューレを製造できるため、様々なスイーツや料理にも活用することができます。

■フルーツショコラの商品ラインナップ



■エキリーブル

ラ・フランス、ブルーベリー、川中島白桃のピューレをシャンパーニュのガナッシュと合わせたボンボンショコラと、ラズベリー、ライチ、カシスのシャンパンガナッシュのオリジナルアソート。それぞれのフルーツとシャンパンの組み合わせをご堪能ください。

高島屋限定

フリュイシャンパーニュ (6個入) 5,476円 ※販売日：2月1日(木)～

■トシ・ヨロイツカ

なめらかな口どけを追求した、新食感の生チョコレート。シャインマスカット、川中島白桃、ブラッドオレンジ、ラ・フランスのフルーティーな味わいとカカオの奥深いマリージュをお楽しみいただけます。

高島屋限定

ソフティショコラSDGs (4個入) 2,401円



■モンサンクレール

ヘーゼルナッツのプラリネガナッシュにブラッドオレンジのピューレを加え、フルーティーで濃厚な味わいに。更にブラッドオレンジが香るキャラメルを忍ばせ、サクサクのサブレットで食感をプラスした贅沢なタブレット。

高島屋限定

ショコラ オランジュ サンギーヌ (1枚入) 2,160円



■シルスマリア

〈シルスマリア〉のなめらかな生チョコレートに、長野県が誇る高級ブドウ品種、ナガノパープルのピューレを練り込みました。ホワイトチョコレートのやさしい口どけに調和するナガノパープルの酸味と香りをお楽しみいただけます。

高島屋限定

ナガノパープル生チョコレート (20個入) 2,268円



■メゾン ショーダン

パリ本店前の石畳をイメージしたショコラ。バニラの風味が香るココのあるホワイトショコラにシャインマスカットピューレをブレンド。生食感を残したセミドライのシャインマスカットを忍ばせた、フルーツ本来の甘みと酸味が引き立つ味わいです。

高島屋限定

パヴェ シャインマスカット (25個入) 2,376円



■ 食感を楽しむ、“お菓子系”ショコラ



■ 仏ショコラ界の新鋭の新作

ザクザク食感のビスケットを2種のチョコレートでコーティング。
塩が甘味を引き締めて食べだすと止まらないおいしさ。

高島屋限定

「ジュリアン・デシュノ」

クラカンショコラ (20個入) 3,888円

■ キャラメライズしたナッツの限定アソート

世界中を旅してグルメを探求してきたカレン・シュナイド氏が創設したブランドが
南アフリカから初上陸。

キャラメライズしたアーモンドのほか、ペカンナッツはホワイトチョコで、
ヘーゼルナッツはミルクチョコでコーティング。それぞれの味わいをお楽しみください。

日本初上陸

高島屋限定

「オー・ラ・ラ」ペブルアソート (約150g入) 2,376円



■ 旅をするように素材と食感を楽しむショコラ



『プラリネアソート』は、フランスのアンジェ近郊で採れる亜麻仁、プロヴァンス産の
アーモンドなどを使用し、旅をするような感覚でプラリネを楽しめる一箱。

『クルスティオン ノワゼット&アマンド』は、ショコラの濃厚さに軽い食感のクルスティオンと
塩がアクセント。

高島屋限定

高島屋
初登場

「ダミアン・ヴェトー」

①プラリネアソート (16個入) 6,912円

②クルスティオン ノワゼット&アマンド (8個入) 2,970円

■ 本場の巨匠が手掛けるフランス・トップクラスシェフ・ショコラ



■ 実力派ショコラティエ6人の技と個性が輝く夢のようなひと箱

①ピエール・エルメ・パリ

オレンジとパッションフルーツが調和するショコラ。

②ジャック・ジュナン

ほんのりフルーティーな香りとピリッとした後味が特徴の
タイムトペッパー入りプラリネ。

③ラ・メゾン・デュ・ショコラ

ヘーゼルナッツのジャンデュジャを混ぜ合わせた
アーモンド&ヘーゼルナッツのプラリネ。

④ヴァンサン・ヴァレ

柚子の優しい酸味が口いっぱいに広がるスペシャリテのキャラメルドーム。

⑤ファブリス・ジロット

ジャマイカ産トリニタリオ種のカカオから作った、スモーキーな
キャラメル風味が特徴のミルクチョコレートのガナッシュ。

⑥ジュリアン・デシュノ

アーモンドの香ばしさが口いっぱいに広がる甘さ抑えたプラリネ。

スペシャルコラボレーションBOX 2024 (6個入) 3,294円 ※販売日：2月1日(木)～

■この時期だけ出会える、巨匠が贈る華やかなセレクション

「ライム&ペッパー」などの新作ガナッシュ3種に、常に高い人気を誇るプラリネなど6種を加えた、計9種のスペシャルアソート。数々の受賞歴を持つジャック・ジュナン氏による、日本ではこの時期しか出会えない贅沢なセレクションです。

「ジャック・ジュナン」

(画像左) ポンポンショコラ (9個入) 4,104円

8種全てが新作のアソート。優しい風味の「カンポットペッパー&コブミカン」、エスニックな「アジョワン」、力強さを感じる「ジャマイカ産胡椒」など、スパイスとショコラを融合させた、華やかな味わいをお楽しみいただけます。

(画像右) ニューヴォーセレクション (8個入) 4,860円 **高島屋限定**



■“プラリネの魔術師”の美学を感じる、珠玉の味わい

南仏の自家農園で育てたこだわりのアーモンドとピエモンテ産のヘーゼルナッツを用いた人気のプラリネや、コーヒー風味のプラリネを、厳選したチョコレートでコーティングしたザクザクの食感が後を引く一品。パトリック・ロジェ氏の真髄を感じるアソートです。

「パトリック・ロジェ」

(画像左) ロシエ (16個入) 8,748円

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) を取得した際に創作した甘酸っぱい「ライム」や、南仏の風のような香りの新作「ラベンダーハチミツ」、フルーティーな「ピーチ」の3種のキャラメルを極薄のチョコレートでコーティングしたドームはパトリック・ロジェ氏の代名詞。

(画像右) ドームアソート (9個入) 8,856円 **高島屋限定**



■フランス屈指の実力派による繊細なハーモニー

フランスの人間国宝とも称されるファブリス・ジロット氏。世界中から厳選した素材とのハーモニーが見事なプラリネとガナッシュを繊細なコーティングで仕上げました。巨匠自らショコラの並び順にまでこだわった限定アソートを心ゆくまで堪能ください。

「ファブリス・ジロット」

(画像左) コフレブルー (14個入) 5,940円 **高島屋限定**

極薄のチョコレートで塩バターキャラメルやプラリネをコーティングした、繊細なショコラを作ること定評のある氏ならではの一品。チョコレートとフィリングの絶妙なバランスが見事です。

(画像右) ピュア (約140g入) 5,940円



■魅力が詰まったプレミアムなセレクション

とろりとしたテクスチャーにバニラなどの風味が広がるスペシャルティのキャラメルドーム、ナッツの香ばしさ際立つプラリネなど、ワールドチョコレートマスターズ2015を制した実力派の繊細な美意識と技が詰め込まれたアソートです。

「ヴァンサン・ヴァレ」

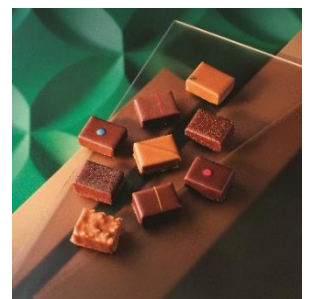
コフレ サーブル=ドロンヌ (9個入) 3,996円

■伝統とモダンの融合をお届け

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) 取得時に評価されたブラジル・サルバドール産コーヒーが香るプラリネに、コシヒカリのライスパフが香ばしいプラリネやトリュフをはじめ、紅茶やペッパーなどの風味が楽しめる9粒のセレクション。

「グザビエ・ベルジェ」

ショコラアソート (9個入) 4,277円 **高島屋限定**



■ 素材の多様化、個性派シヨクラ

■ 香り高い余韻が長く続く、奥深いヴィーガンシヨクラ

2022年にリヨン近郊にブティックをオープン。

名店での修業経験や商品開発に携わった経歴を持つファビアン・デアル氏。香り高く、余韻が長く続く、奥深いヴィーガンシヨクラの世界をご堪能ください。

「ファビアン・デアル」

フィリップタワー5種（5個入）3,208円



■ 北欧・スウェーデンの老舗が作る、100%オーガニックチョコレート

北欧・スウェーデンの老舗が作る100%オーガニックチョコレート。「洋梨&カルダモン」、「レモン&リコリス」など北欧ならではのフレーバーをお楽しみください。

「マルメ シヨクラファブリック」

マルメ スモールチョコレート 6種（6枚入）3,911円



■ 和の甘味を表現した個性派シヨクラ

和のスイーツ、あんみつの素材をシヨクラで表現。京都〈塩芳軒〉のあんこや宇治の抹茶、寒天カカオや黒豆ガナッシュ、シロップ漬けチェリーを自家製チョコレートと組み合わせたボンボンシヨクラを詰め合わせました。

「シヨクラティエ パレド オール」

あんみつシヨクラ（12個入）2,808円

高島屋限定



■ 宝石をイメージしたハート型のシヨクラ

宝石をイメージしたハート型のミルクチョコレート。手のひらサイズのハートの中に、さまざまな味わいのチョコレートを詰め込みました。溢れる愛をハートに込めた、心に残る一品です。

「ブボ・バルセロナ」

チョコスカルプチャー マイハート プティ（1個入）3,490円

高島屋オンラインストア：2024年1月5日（金）午前10時～2月9日（金）午前10時まで
※一部販売期間の異なる商品がございます。

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/>

