NEWS RELEASE

報道関係者各位

EDELWEISS

2019 年 1 月 19 日
株式会社エーデルワイス

ベルギー王室御用達チョコレートブランド 「ヴィタメール」
2019年 バレンタイン ショコラ コレクションをご紹介いたします

【ジャンドゥージャ・ショコラ】

この季節にしか味わえない 5 つの美味しさ。
ナッツとカカオの香ばしさが楽しめる『ジャンドゥージャ・ショコラ』に、爽やかな香りが特徴の
“ ベルガモット ” とナッツのコクとほろ苦さが特徴の “ ピスタチオ ” の 2 つの新しい味が登場します。
また、毎年人気のビターな ” ノワゼット・ノワール ” やコーヒーを使った ” エスプレッソ ” もラインナップ。
ナッツとカカオの深みを楽しむ少し大人な味わいのショコラです。

NEW ベルガモット
爽やかなベルガモットの香りと酸味が
ナッツの香ばしさを引き立てるショコラ

NEW ピスタチオ
ジャンドイヤと相性の良いピスタチオを加えた、
ナッツの香ばしさが広がるショコラ

ノワゼット・ノワール
2種類のジャンドイヤにヘーゼルナッツペーストを
加えた、ビターなカカオとナッツが深い味わいのショコラ

エスプレッソ
コーヒーペーストを加えたナッツの香ばしさに
コーヒーの香りが重なるショコラ

ノワゼット・レイ
2種類のジャンドイヤにヘーゼルナッツ
ペーストを加え、ミルクチョコレートと合わせた
まろやかなショコラ

3 個入(ノワゼット・ノワール、ベルガモット、エスプレッソ 各1)
税込価格 ￥1,296
5 個入(ノワゼット・ノワール、ベルガモット、エスプレッソ、ピスタチオ、ノワゼット・レイ 各 1)
税込価格 ￥2,160
8 個入(ノワゼット・ノワール、ピスタチオ 各 1、ベルガモット、エスプレッソ、ノワゼット・レイ 各 2)
税込価格 ￥3,456

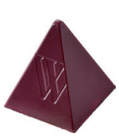
【賞味期限】 60 日間 (製造日より) ※15℃ ～18℃で保存

【ロイヤル・ショコラ】

選び抜かれた上質な洋酒とベルギー産チョコレートを使用したロイヤル・ショコラ。
ピラミッド型のショコラはひと口食べると芳醇な香りと味わいが広がります。
洗練されたブルーのパッケージは重厚感があり、まさに王室御用達の名にふさわしいショコラです。
お酒が好きな方にぜひお召し上がりいただきたい一品です。

シャンパン
＜マイィ　ブリュット　レゼルブ＞
グランクリュに格付けされた畑で
収穫されたぶどうのみ使用。
柑橘系の華やかな香りとコクのある味わい。

ブランデー
＜デュカスタン　アルマニャック　ナポレオン40°＞
フランス南西部ガスコーニュ地方
アルマニャック産のアルマニャック。
重厚で優雅な香り。



赤ワイン
＜テデスキ　アマローネ＞
樽熟成の爽やかな香りと芳醇な風味が特徴の、
イタリア・ヴェローナ地区でつくられた赤ワイン。

ラム
＜ディロン　トレヴューラム　（V.S.O.P）＞
やわらかく奥深い風味の、
フランス領マルティニーク島産のアグリコール・ラム。

4 個入（シャンパン、赤ワイン、ブランデー、ラム 各 1）　税込価格 ￥1,728
6 個入（シャンパン、赤ワイン 各 2、ブランデー、ラム 各 1）　税込価格 ￥2,592

【賞味期限】　45 日間（ 製造日より）　※15℃ ～18℃で保存

【ショコラ・ド・ヴィタメール】

宝石のようにきらめくプラリネショコラを集めたヴィタメールを代表する商品。
今年は皆様からのご要望にお応えして全てのサイズに真っ赤なハートの
“ クール・ルージュ ” を詰め合わせました。
2 個入から 20 個入までサイズも豊富にご用意しております。
赤いハートに日頃の感謝や気持ちを込めて大切な方への贈り物に。

クール・ルージュ
ローストしたヘーゼルナッツのジャンドイヤと、サクサクした食感の
フィヤンティーヌをスイートチョコレートでコーティングしました。

2 個入	税込価格 ￥756	9 個入	税込価格 ￥3,024
4 個入	税込価格 ￥1,512	16 個入	税込価格 ￥5,076
6 個入	税込価格 ￥ 2,052	20 個入	税込価格 ￥6,264

【賞味期限】　45 日間 (製造日より)　※15℃ ～18℃で保存

■「ヴィタメール」とは・・・
1910 年、ベルギーの首都ブリュッセルで創業した、ベルギー王室御用達の老舗チョコレートブランドです。1990 年日本出店。関東・関西の百貨店を中心に 21 店舗を展開し、ショコラ、ケーキ、贈答用の焼菓子など、ベルギー伝統の味を販売しています。(HP)https://www.wittamer.jp

EDELWEISS
〈本件に関するお問い合わせ先〉
株式会社エーデルワイス　商品本部マーケティング課　（担当：塩江）
TEL：06-6426-2580 /　MAIL：y-shioe@edelweiss.co.jp