



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 12月 26日
グランドニッコー淡路

幻の柑橘やミルクなど、島の恵みの出会いが叶える珠玉のショコラ
グランドニッコー淡路の Valentine's Day Gift

バレンタインギフトご予約受付：2023年1月20日（金）より

グランドニッコー淡路(住所:兵庫県淡路市、総支配人:星野 美奈子)は、淡路島原産の香り高い柑橘「淡路島なるとオレンジ」やレモンなど、4つの島の恵みの美味しさを活かして、パティシエが一粒ずつ丁寧に仕上げた気品あふれるボンボンショコラ「キャトル」など、バレンタインとホワイトデー限定のシーズナルギフト3商品を2023年2月1日（水）から3月14日（火）までの期間、ホテル館内のパティスリー&ベーカリー「コパータ」と公式オンラインショップにて販売いたします。なお、バレンタインギフトのご予約は、2023年1月20日（金）より承ります。

➤ パティスリー&ベーカリー「コパータ」:<https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/copata/index.php#vd2023>



プレミアムコレクション「キャトル」

☆ プレミアムコレクション「キャトル」 (4個入り) ¥3,000

販売期間：2023年2月1日（水）～3月14日（火）/ご予約受付：2023年1月20日（金）より
＜フレーバー＞シトロン、ピスターシュ、フレーズ、淡路島なるとオレンジ

『キャトル』（キャトルとはフランス語で数字の「4」を意味します）は、淡路島で約300年前に発見されたとされる柑橘「淡路島なるとオレンジ」、淡路産のレモン、苺や淡路島牛乳など、パティシエが厳選した個性豊かな4種類のフレーバーと、フランスの最高級「ヴァローナ社」のチョコレートを贅沢に合わせたオリジナルのボンボンショコラです。淡路島の温暖な気候と豊かな自然が育んだ果実と、上質なカカオの香りに包まれる、至福のひとつときをお楽しみください。

- シトロン：ヴァローナのホワイトチョコレートに、香り高い淡路産レモンピールのコンポートと果汁が見事に溶け合い、爽やかなアロマが広がるショコラ。
- ピスターシュ：ヴァローナのホワイトチョコレートとピスタチオペーストを合わせたガナッシュに、淡路島牛乳をブレンド。ピスタチオの香ばしさと淡路島牛乳のハーモニーを感じる一粒。
- フレーズ：ヴァローナのフルーツクーベルチュールに苺ピューレとオレンジのリキュール「グランマルニエ」をブレンドしたフルーティーなガナッシュに、淡路産苺のジャムとフリーズドライストロベリーをアクセントに加えた華やかな逸品。



- 淡路島なるとオレンジ：ヴァローナのホワイトチョコレートに淡路島なるとオレンジの果皮と果汁を合わせた香り豊かなガナッシュを、メキシコ産のカカオを使用したスイートチョコレートでコーティング。淡路島なるとオレンジの芳醇なアロマと心地よい苦みを感じる洗練された味わい。

☆ バレンタインショコラ「ルージュ」 (6個入り) ¥3,000

販売期間：2023年2月1日（水）～2月14日（火）/ご予約受付：2023年1月20日（金）より



＜フレーバー＞淡路島なるとオレンジ、フレーズ、カシス、パッション、パレ・ドール、ベルガモット

プレミアムコレクション『キャトル』より「淡路島なるとオレンジ」と「フレーズ」の2種類のフレーバーに、香り高い「ベルガモット」や赤いハートが艶めく「パッション」など、見た目も色鮮やかなショコラをセレクトした情熱的な一箱。

☆ ホワイトデーショコラ「ブラン」 (6個入り) ¥3,000

販売期間：2023年2月15日（水）～3月14日（火）/ご予約受付：2023年2月15日（水）より



＜フレーバー＞ピスターシュ、シトロン、パレフレーズ、ライチ、ハートイボワール、キャラメルマンゴー

プレミアムコレクション『キャトル』の「シトロン」と「ピスターシュ」に合わせるのは、フルーティーな「ライチ」や「キャラメルマンゴー」など、華やかなアロマが楽しめるショコラ。大人シックな装いが魅力のホワイトデー限定のギフト。

ベーカリー&パストリーシェフ 市川 泰也 (いちかわ やすなり) コメント

プレミアムコレクション『キャトル』は、「4つの島の恵み」をテーマにした新作のボンボンショコラです。淡路島がかつて「花とミルクとオレンジの島」と呼ばれていたことから、淡路島になるとオレンジやレモンなどの柑橘、苺と淡路島のミルクを素材に選び、味わい豊かなフランスのチョコレートに合わせました。なかでも、淡路島になるとオレンジは、島内でも入手が困難なことから幻の柑橘と呼ばれており、爽やかな酸味と心地よい苦み、果皮の強い香りが特徴で、その豊かな香りや美味しさを最大限に活かせるように仕上げました。大切な方へのギフトはもちろんのこと、ぜひご自身のご褒美スイーツとして、島の果実薫る華やかなショコラをお楽しみください。



- 販売店舗：グランドニッコー淡路 パティスリー&ベーカリー「コパータ」(2階/営業時間 10:00~21:00) または公式オンラインショップ <https://shop-awaji-grandnikko.com/>
- ご予約・お問い合わせ：
パティスリー&ベーカリー「コパータ」0799-74-1120 (受付時間 10:00~20:00)
※ 掲載料金は消費税が含まれております。 ※ 掲載写真はイメージです。
※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。
- 当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください。 <https://www.awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>

【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地
延床面積：29,200㎡
ホテル：地上10階
施設構成：客室数201室、宴会場7室、
レストラン・ラウンジ4カ所、スパ、フィットネスジム、
屋外プール、ウェディングチャペルほか
アクセス：公共交通機関 高速バスで
JR 舞子駅から約15分、JR 三ノ宮駅から約45分、
JR 新神戸駅から約60分
大阪方面から車で
神戸淡路鳴門自動車道・淡路ICを下り、
国道28号線を海岸沿いに南へ5分
電話番号：0799-74-1111(代表)
公式サイト：<https://www.awaji.grandnikko.com/>

【報道関係者の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 マーケティング課 増田・福間・村田
TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com

【一般の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 パティスリー&ベーカリー「コパータ」TEL：0799-74-1120