

スイーツじゃないみたい！可愛すぎる新ブランド「TOKYO チューリップローズ」のチョコレートが、バレンタイン期間限定で日本初登場。

1月18日(金)ジェイアール名古屋タカシマヤ〈アムール・デュ・ショコラ〉、1月23日(水)阪急うめだ本店〈チョコレート博覧会〉に、初のポップアップストアを期間限定オープン。

「銀のぶどう」や「ねんりん家」を運営する株式会社グレーストーン(本社：東京都中央区銀座)の新スイーツブランド「TOKYO チューリップローズ」<https://www.tuliprose.jp/>が、1月18日(金)ジェイアール名古屋タカシマヤ〈アムール・デュ・ショコラ〉、1月23日(水)阪急うめだ本店〈バレンタインチョコレート博覧会〉に、期間限定で初登場いたします。



●まるでショコラの花園...可愛すぎるチューリップ&ローズを召しあがれ！

「TOKYO チューリップローズ」のコンセプトは、“可愛いチューリップ&ローズを、本格味で召しあがれ！”。パリで腕を磨いた若きシェフ金井理仁(カナイ・マサヒト)の世界を、思いきりオシャレなスタイルでたっぷりお楽しみいただきます。自分へのおきのご褒美チョコに、友達やパートナーに嬉しいサプライズを届けてくれるギフトチョコに。2019バレンタイン注目のNEWショコラスイーツです。



●チューリップラングドシャの中にショコラローズが咲いた、華やかな代表作『チューリップローズ』

金井理仁シェフの代表作『チューリップローズ』は、可愛いチューリップと華やかなローズがひとつになった、とびきりよばりなショコラスイーツです。チューリップの花びらは、シャリシャリッと繊細なラングドシャクッキー。香り高いローズの花は、とろけるホイップショコラ仕立て！

ストロベリー&ラズベリーが甘酸っぱい『ベリー』、深みあるキャラメルマキアートのコクが広がる『キャラメルナッツ』、楽園のパッションフルーツ&マンゴー香る『パッションマンゴー』の3種類。一輪ごとに贅沢な美味しさが口いっぱいに広がる、まさに“ショコラの花園”を楽しめる1箱です。



【バレンタイン・ラインナップ】※()内は本体価格



『チューリップローズ』

繊細なラングドシャクッキー細工のチューリップの中に、とろけるホイップショコラのローズを咲かせた、金井理仁の代表作です。甘酸っぱい「ベリー」、深みある「キャラメルナッツ」、爽やかな「パッションマンゴー」の3種類のセット。

4個入 プレシャス 1,188円 (1,100円)、8個入 1,458円 (1,350円)、12個入 2,160円 (2,000円)



『ボンボンショコラ』

「開きかけのつぼみから広がる瑞々しい香り」をイメージした全9味をチューリップの姿のボンボンに仕立てました。自家製プラリネの力を味わう「プラリネヘーゼルナッツ」、「カシスフランボワーズ」や「ローズマリーはちみつ」「コリアンダーライム」など、パリのエスプリがきいた金井理仁らしい新しい出会いを楽しめる味わいも。

4個入 1,620円 (1,500円)、6個入 2,376円 (2,200円)、9個入 3,564円 (3,300円)



『ショコラフィナンシェ』

パリが愛する本物の味わいをお届けしたい。本場フレンチスタイルにこだわって、深いコクと香りを大切に焼き上げたショコラフィナンシェ。ブランドオリジナルのチューリップデザインです。

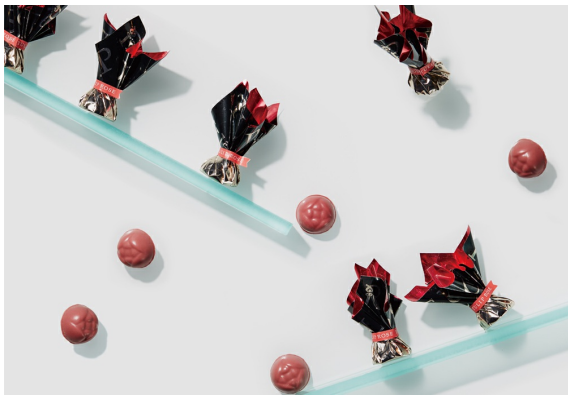
3個入 1,080円 (1,000円)、6個入 2,160円 (2,000円)



『チューリップコイン』

魅力的な「2つの顔」を見せるマジカル・コイン。炭火ミルクショコラの優しいコク...と思ったら、今度は中から炭火ビターショコラの濃厚な旨味が顔をだします。

5個入 648円 (600円)、10個入 1,080円 (1,000円)



『チューリップロゼショコラ』

唇に香りひろがるバラ色のチューリップ。天然のベリーの香りを持つ第4のチョコレート「ルビーチョコレート」で、ミルクのkokを包みました。

5個入 1,080円 (1,000円)、10個入缶 2,160円 (2,000円)



『パヴェショコラ』

チョコレートをまるでスフレのような口どけに仕立てた、金井理仁オリジナルのバイクドショコラデザート。スペイン産ナッツの香ばしさが活きた自家製プラリネをはさんでいます。ジェイアール名古屋タカシマヤ限定品はアーモンド、阪急うめだ本店限定品はヘーゼルナッツで仕立てました。

1個 1,296円 (1,200円)



【シェフ情報】金井理仁(カナイ・マサヒト)

1986年生まれ。専修大学経営学部在学中に東京製菓学校にてお菓子作りを学ぶ。ハイアットリージェンシー東京にて皿盛りのデセールやプチガトーはもちろん、ショコラやウェディングの華やかな細工菓子まで、パティシエとしてあらゆる洋菓子の技術を磨いた。2013年に渡仏。パリにて、シェフ・パティシエをつとめる。2017年に帰国後、集大成として「TOKYOチューリップローズ」を手がける。

【ショップ情報】

1月18日(金)～2月14日(木)ジェイアール名古屋タカシマヤ〈アムール・デュ・ショコラ〉10階メイン会場

1月23日(水)～2月14日(木)阪急うめだ本店〈バレンタインチョコレート博覧会〉地下1階ツリーテラス



■ TOKYOチューリップローズとは <https://www.tuliprose.jp/>

「TOKYOチューリップローズ」のコンセプトは、“可愛いチューリップ&ローズを、本格味で召しあがれ！”。パリで腕を磨いた若きシェフ金井理仁(カナイ・マサヒト)の世界を、思いきりオシャレなスタイルでたっぷりお楽しみいただきます。

■ 株式会社グレーストーンとは <http://www.grapestone.co.jp/>

1978年創業。本格デザート専門店の先駆けとなった店「銀座ぶどうの木」を開店以来、百貨店を中心に展開する洋菓子ブランド「銀のぶどう」、シリアルスイーツ専門店「シュガーバターの木」、東京みやげの「東京ばな奈ワールド」、バームクーヘン専門店「ねんりん家」など、独創性に満ちたオリジナル商品開発力に支えられた独自のスイーツブランドを数多く発信し続けています。

株式会社グレーストーンのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25606