

ぬいぐるみにしか見えないチョコレートでインスタ映えも！

恋と金運を招き、会話も弾む“コミュチョコ”が登場

招きネコならぬ「マネー<sup>き</sup>来チョコ(宝くじ付き)」

1月31日(水)より、川崎市・パティスリーエチエンヌにて販売

この度、スイートアートデザイナーとして世界的にも知られる藤本美弥シェフが手掛けるパティスリー エチエンヌ(神奈川県川崎市)では、バレンタイン限定商品として、“招きネコ”を模したアニマルチョコレート「マネー来チョコ(宝くじ1枚付き)」を、2018年1月31日(水)より、30個限定で販売いたします。

会話が弾み、コミュニケーションが深まるバレンタインチョコレートをつくりたいと考えていたところ、今年から「バレンタインジャンボ宝くじ」が販売されることを知りました。シェフ自身も宝くじファンであることから、金運アップのご利益がありそうで、バレンタイン向けにかわいいチョコレートの開発に着手。インスタ映え間違えなしのとってもキュートなぬいぐるみ風招き猫型チョコレートができました。なお、通常招き猫が持つ千両小判は、バレンタインジャンボ宝くじの一等前後賞合わせた当せん金額に合わせて、三億円といたしました。

本商品は、全てハンドメイドで制作。プラスチックチョコレートという成形用のホワイトチョコレートで粘土細工のように動物をかたどった後、霧状のチョコレートを吹き付けて、ぬいぐるみのような毛の質感を表現。小判と鈴は食用の金箔を贅沢に使用しました。

なお、商品を購入した方には、宝くじ1枚を「三億円」と記載のポチ袋に入れてプレゼント。チョコレートを贈る相手に一緒に渡せば、「三億円当たったらどうする？」といった会話のきっかけにもなるため、コミュニケーションツールになること間違いなしです。

また、贈る相手も家族、恋人、好きな人、お友達だけではなく、商売繁盛のご利益が有ると言われる招き猫であるため、ビジネスの取引先等にもおすすめです。

今年のバレンタインは「マネー来チョコ」で、チョココミュニケーションされてみては如何でしょうか？



全て  
チョコレートで  
できています

センターが「マネー来  
チョコ(宝くじ付き)」  
(税込 5,400円)

## ■バレンタイン特別商品「マネー来チョコ(宝くじ付き)」について

1年に1回のバレンタインなので、会話が弾み、コミュニケーションが深まるチョコレートになればと考えた商品。今年から始まる「バレンタインジャンボ宝くじ」に合わせて、恋も金運も招いちゃうような、招き猫型チョコレートを作りました。一般的な真っ白の招きネコの置物風ではなく、茶色とグレーでキュートなぬいぐるみ風に仕上げました。

高さ約10cmの本商品は、ホワイトチョコレートに水あめなどを混ぜたプラスチックチョコレートを約250g使用。体温で溶けてしまわないように、手早くこねて、招き猫の形に成型します。その後、ぬいぐるみのような毛の質感を表現するために、霧状のチョコレートを吹き付ける作業を数回重ねて行います。アートの制作現場でも使用されるエアブラシで色付けして、食用金箔を貼った小判にチョコレートペンで三億円と書いたら出来上がり。なお、宝くじは三億円と書いたポチ袋入れて、箱の上部に付けしてお渡します。

販売期間： 2018年1月31日(水)～ ※30個限定  
※バレンタインジャンボ宝くじと同日発売開始

販売場所： パティスリー エチエンヌ  
神奈川県川崎市麻生区万福寺 6-7-13

金 額： 5,400円(税込)バレンタインジャンボ宝くじ1枚付き



## ■その他バレンタインおすすめ商品

- アニマルチョコレート(税込 4,400円)

藤本美弥シェフの手作りチョコレートアートです。ハートのチョコレート付き。

- フォルテシマ ショコラ(税込 1,180円)

ナッツ、オレンジピールが香るホロっと食感のチョコレートシュトーレンです。

- ぷにゅ(税込 530円)

肉球をかたどった愛らしいマシュマロです。

白:イチゴ+バナナ、黒:ラズベリー+チョコレート

- ボンボンショコラ(4個入り1,450円、8個入り2,600円、12個入り3,800円 全て税込)

藤本美弥シェフの夫、藤本智美シェフによるオリジナルのボンボンショコラです。



## ■スイーツアートデザイナー 藤本美弥(ふじもと みや)について

製菓専門学校を卒業後、横浜プリンスホテル入社してデザート部門に配属。その後、グランドハイアット東京へ転職。ウエディングケーキ担当になる。

08年3月パリで行われた、世界初の男女混合チームによる国際製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2008」にて、準優勝を果たすという経歴を持つ。特に飴細工の技術は高く評価され、フランスを抜いての最高得点を獲得。フランス国家最高職人から、その技を訊ねられるほどの実力の持ち主。2011年、夫・藤本智美とパティスリーエチエンヌをオープン。

スイーツアートデザイナーとして、アニメから抜け出したような可愛い動物のチョコラから、恐竜やグランドピアノ、野球のグローブ等リアルで彫刻のようなチョコラまで幅広いテイストで新しいチョコラの世界を創造中。国内外著名人のオーダー作品も多数手掛けている。



1991年 横浜プリンスホテルに入社

1998年 ジャパンケーキショー・東京マジパン仕上げデコレーションケーキ部門銀賞

2002年 第10回内海杯技術コンクール金賞

2003年 グランドハイアット東京入社

2004年 第12回内海杯技術コンクール優勝

2008年 世界大会「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」2008 準優勝

2011年 神奈川県新百合ヶ丘「パティスリーエチエンヌ」開業

## ■パティスリー エチエンヌについて

洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」で総合優勝を果たした藤本智美と、国際製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2008」準優勝の藤本美弥の夫婦が、2011年8月新百合ヶ丘にオープンしたパティスリー。コンクールで入賞したケーキはもちろん、シュークリームやロールケーキなど日本人に馴染み深いケーキも揃う。

所在地：神奈川県川崎市麻生区万福寺 6-7-13

マスターアリーナ新百合ヶ丘1F

※小田急線の新百合ヶ丘駅 徒歩8分

営業時間：火～日 10:00～19:00

※定休日：月曜日

TEL：044-455-4642

