

おうち時間を活用して、チョコレートをもっと楽しもう！ PLAZAの人気チョコレートで作る、 「手作りバレンタインスイーツ」のレシピを大公開！

2021年1月29日(金)～2月14日(日) PLAZAのバレンタインプロモーション

株式会社スタイリングライフ・ホールディングス プラザスタイル カンパニー(東京都新宿区)は、2021年1月29日(金)から2月14日(日)まで、全国のPLAZA・MINIPLAにて、バレンタインプロモーション「IT'S OK, I HAVE CHOCOLATE.(イツ オーケー、アイ ハブ チョコレート)」を開催。WEB特設ページでは、人気アイテムの「コントワール・ドゥ・カカオ グルメバー」を使用した手作りスイーツのアレンジレシピを公開しました。



1月29日(金)より、PLAZAのバレンタインプロモーション「IT'S OK, I HAVE CHOCOLATE.」がスタート。見ているだけでワクワクしてくるかわいらしいチョコレートや甘く口どけのよいおいしいチョコレートが、一挙にラインアップしました。

おうちで過ごす時間が増えた今年は、チョコレートをもっとかわいく&おいしくアレンジしてみませんか？PLAZAベストセラーの板チョコ「コントワール・ドゥ・カカオ グルメバー」を使って作る、手作りスイーツのアレンジレシピをWEB特設ページで公開しました。3つのレシピを教えてくれたのは、料理研究家のvivianさん。おうち時間を活用して、もっとかわいくておいしい“チョコジュエック”なアレンジを楽しんでください。

●プロモーションWEB特設ページ：
<https://www.plazastyle.com/vd/?press=vd0129>

「コントワール・ドゥ・カカオ グルメバー」アレンジレシピ①：ケーキポップス/グルメバー ストロベリー、ルビーストロベリー、ブロンドストロベリー、ルビーブルーベリーを使用。



アレンジレシピ②：カップケーキマフィン/グルメバー スペキュロスを使用。



アレンジレシピ③：チョコレートケーキ/グルメバー ハート、ルビーハートを使用。

コントワール・ドゥ・カカオ グルメバー



コントワール・ドゥ・カカオ
グルメバー 全7種 各698円

フランス・パリから南に100kmのカントリーサイドに工房を構えるチョコレートメゾン「コントワール・ドゥ・カカオ」。グルメバーは丁寧に作られたこだわりの板チョコに、フルーツやスペキュロスビスケットなどをそのままトッピングした、毎年大人気のPLAZA直輸入アイテムです。今年は7種類のバリエーション！人気のルビーチョコレート、ブロンドチョコレートもご用意しています。

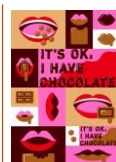
●商品ページ：
<https://www.plazastyle.com/pr/cduc/>

アレンジレシピ監修：料理研究家 vivian



家庭で簡単に作れるパンやケーキから、自家製酵母や季節の手仕事・日々のおかず等、こだわりの手作り生活の提案をブログで発信中。WEBでの執筆、フード撮影・スタイリストとしても活動。

●LINE公式ブログ：<https://lineblog.me/vivian/>
●Instagram：@carlos_vivian



[プロモーション情報]

IT'S OK, I HAVE CHOCOLATE.

期間：2021年1月29日(金)～2月14日(日)

プロモーション特設ページ：

<https://www.plazastyle.com/vd/?press=vd0129>