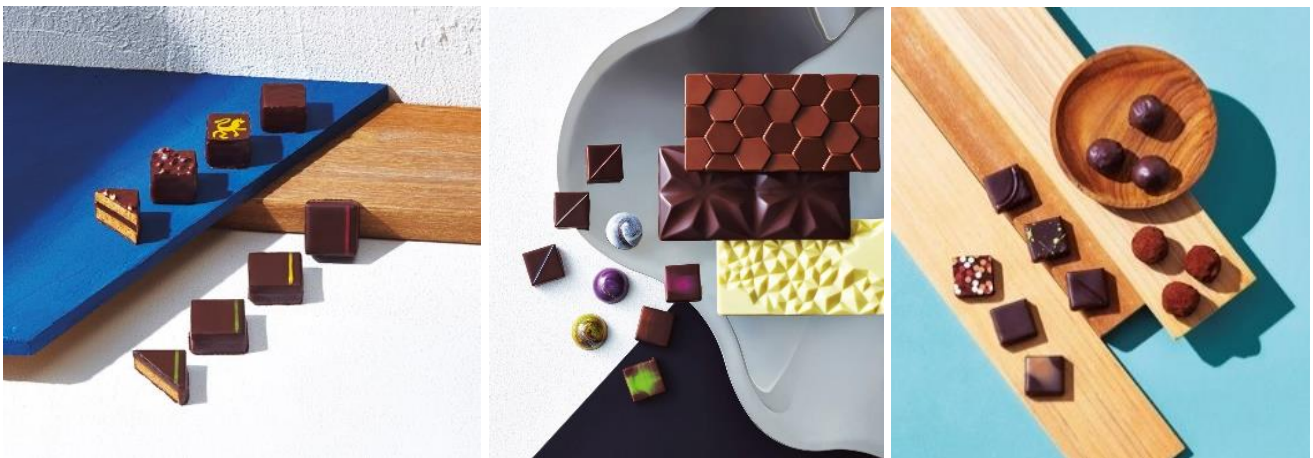


2021年1月26日

【高島屋のバレンタインデー2021】アムール・デュ・ショコラ
このブランドを買えば間違いなし！
「お試しショコラ オンライン」人気トップ3を発表
～幻想的な色使いに思わずうっとりしちゃうショコラや
日本初上陸の実力派台湾ブランドのショコラがランクイン！～

高島屋は、年に一度の“ショコラの祭典”として親しまれているバレンタイン催事「2021 高島屋アムール・デュ・ショコラ」を1月6日(水)より高島屋オンラインストアにて開始しており、1月中旬より全国の高島屋各店でもスタートしております。本年も最新トレンドからこだわりの老舗はもちろん、世界のショコラが集結する祭典として、日本初上陸の名店、一流パティシエのスペシャリテの味わい、おうち時間が楽しくなるショコラを含む、巣ごもり需要にお応えしたニューノーマルショコラなど幅広いラインアップを用意しました。

この度、1月6日(水)から期間限定で実施した「お試しショコラ オンライン」の人気ショコラのランキングを公開します。気になる異性にプレゼントするショコラや、自分用のご褒美ショコラとしても、選んで間違いなしの絶品ショコラがランクインしています。



高島屋では、ますます増加するネット需要や、新たな日常に対応したバレンタインの楽しみ方として、WEB上で人気の30ブランドの中から、気になる味や食べてみたいブランドの味を1粒ずつ選んでご購入いただける「お試しショコラ オンライン」(会期：1月6日(水)10時～1月26日(火)10時)を初めて企画しました。

ランクインしたショコラの魅力をバイヤーコメントで紹介していますので、「お試しショコラ オンライン」に間に合わなかった方も是非、ショコラ選びの参考にしてください。今回紹介するショコラはすべてアムール・デュ・ショコラのオンラインストアではもちろん、高島屋各店でも購入することが可能です。

高島屋オンラインストア：2021年1月6日(水)午前10時～2月9日(火)午前10時

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_campaign=valentinesday

※ **高島屋限定**・・・高島屋のみで、販売をしている商品です。

※ **高島屋オリジナル**・・・高島屋以外の一部店舗でも、販売をしている商品です。

<「お試しショコラ オンライン」人気ランキング>

※2021年1月6日(水)～2021年1月19日(火)時点

第1位 ジュリアン・デシュノ

有名店で腕を磨いたジュリアン・デシュノ氏は、フランスの若手シェフの中でも注目株。日本の紫蘇を使った個性的なペーストとデシュノ氏自慢のプラリネとのマリアージュが楽しめる新作をはじめ、繊細なテクニックや隠し味が効いたプラリネを取りそろえました。

高島屋限定 **店頭・WEBにて販売**

バイヤーによるコメント：フランス・パリ郊外に店を構える若手シェフのお店です。ピークッシュとは「2層」という意味です。

昨年、日本に初登場し好評だったプラリネと、レモンや紫蘇が2層になった新作がお客様の想像を掻き立てたのが好調の要因では！？



プラリネピークッシュ

- ・プラリネピークッシュ(3種計9個入) 3,348円
- ・クラシックプラリネアソート3種計9個入) 3,348円

販売店舗：日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山

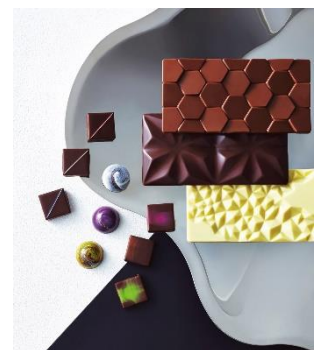
※価格は税込みで表記しております。取り扱い店舗や商品情報等は、変更になる場合がございます。

第2位 ヴァンサン・ヴァレ

ワールドチョコレートマスターズ2015において当時27歳で優勝した若き実力派。「高島屋セレクション」にはバジル&レモンのキャラメルドームなどの自信作。フィランティーヌ入りのクリスピープラリネなどをチョコレートでコーティングした3種のショコラは、高島屋のために製作した新作です。

高島屋限定 **店頭・WEBにて販売**

バイヤーによるコメント：ワールドチョコレートマスターズ優勝のシェフの技術が光る一粒。昨年日本初上陸し、好評。今回の好結果は、昨年のリピーターが多かったからかも知れません。



高島屋セレクション

- ・高島屋セレクション（9種計9個入） 3,456円
- ・プラリネ ラフィネ（約100g） 1,728円
- ・クリスピーセサミ（約100g） 1,728円
- ・ココナッツ フォンドン（約100g） 1,944円

販売店舗：日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山

第3位 YU CHOCOLATIER（ユウショコラティエ）

2016年、2017年のインターナショナルチョコレートアワード アジア・パシフィック部門で台湾ブランドとして初受賞した実力派が日本初登場。32歳の若きオーナーパティシエ、テイ ユケン氏が手がけた珠玉のトリュフをはじめ、シャスミンや文旦の花のみつなど、エキゾチックな台湾産素材の魅力を引き出したボンボンショコラもラインアップ。



高島屋オリジナル 店頭・WEBにて販売

バイヤーによるコメント：本年の日本初登場ブランドです。

フランスで腕を磨き、様々な賞を獲得した実力派のシェフに対するお客様の期待がヒシヒシと伝わります。



ショコラアソート

- ・「YU ショコラティエ」台湾産グランクリュカカオ&クラシクトリュフ（2種計6個入） 3,348円
- ・「YU ショコラティエ」ショコラアソート（6種計6個入） 3,132円

販売店舗：日本橋、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山

■アムール・デュ・ショコラについて

高島屋オンラインストア 2021年1月6日（水）午前10時から販売スタート

高島屋各店（関東） 2021年1月27日（水）から順次スタート

「アムール・デュ・ショコラ」は、日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、柏店、大宮店、高崎店、岐阜店、大阪店、京都店、堺店、泉北店、岡山店にて開催します。（計13店舗）

※営業時間、開催会場は、各店にお問合せください。

※店舗によって販売期間や、一部、お取り扱い商品が異なります。