

“イエナカ”スイーツにおすすめのチョコレートも登場！
「ショコラ×ショコラ」1月23日（土）から開催
 ～ 有名店のチョコレートをお取り寄せ！ECサイトでは100ブランド以上を展開中 ～

小田急百貨店新宿店本館11階催物場では1月23日（土）～2月14日（日）の期間、「ショコラ×ショコラ」を開催し、国内外から選りすぐりのチョコレートが一同に集結します。今年はおうちで過ごす時間で楽しめる“イエナカ”スイーツとして小粒のチョコレートやチョコレートスイーツを紹介するほか、見た目にも華やかなチョコレートやピスタチオチョコレートなど注目の一品が登場します。

また、ECサイトではイベントに先駆けて12月に特集コンテンツを開設。ご自宅にいながら100ブランド以上のなかから好みのチョコレートをお取り寄せしていただけます。

- タイトル：「ショコラ×ショコラ」
- 期 間：1月23日（土）～2月14日（日）
- 時 間：10時～19時30分 ※2月5日（金）は11時開店
- 場 所：小田急百貨店新宿店本館11階催物場
- ブランド数：88ブランド ※期間中、一部ブランドの入れ替えあり
- ECサイト：「小田急百貨店オンラインショッピング」※展開中～2月9日（火）9時まで
<https://shop.odakyu-dept.co.jp>

■テレワークのお供に！手軽に食べられる小粒チョコレート

おうち時間で楽しめる“イエナカ”スイーツとして今年はお小粒のチョコレートに注目です。好みの量を手軽に食べられるのでご自宅でのテレワークのお供に最適です。ナッツやフルーツをコーティングしたものやカカオの産地にこだわったものなどバリエーションも豊富です。



- ①『ヴェルディエ』香るブドウのチョコレート〈ヴィンテージ2007〉(95g) 2,160円
 今年は特別に2007年のヴィンテージ貴腐ワインを金色のレーズンにしみ込ませ、ビターチョコレートで包みました。芳醇な香りとぶどうの酸味をご堪能ください。
- ②『ヴィヴェル パティスリー』チョコレートアソート4個入(チョコレートクラランチ〈ミルク・ホワイト〉各60g、チョコレートパール〈ヘーゼルナッツ17個・アップル8個〉) 3,823円
 2020年3月、表参道に上陸したUAE・ドバイ発のチョコレートブランド。カラフルなチョコレートクラランチとチョコレートパールの贅沢な味わいです。
- ③『ピーター バイヤー』ワールドオブチョコレート(ブラジル47%、アンバー33%、ベネズエラ72%・各45g) 各1,199円
 幸せの国デンマークで大人気の「チョコレートで人々を幸せにする」をモットーに、原材料を厳選し、丁寧に手作りにこだわるショコラトリー。世界中から厳選したカカオ豆を集め小さな粒に旨味を凝縮しました。

■家族で楽しめる！デザート感覚で味わうチョコレートスイーツ

ご自宅で過ごす時間が増えるこの冬は、ご家族で楽しめるチョコレートスイーツがおすすめです。チョコレートとチーズを合わせた新感覚スイーツやカカオの産地の違いを食べ比べできるフィナンシェなどデザート感覚で味わえる一品を紹介します。



④『パティスリー&カフェ デリーモ』フィナンシェブロンドキャラメル (5個入り) 1,600円
※店頭販売は2月3日(水)から

世界中のショコラと洋菓子のマリアージュをお届けするデリーモ。スモーキーなショコラフィナンシェに塩キャラメルを入れ、天面をブロンドチョコレートでディップした贅沢な焼き菓子です。

⑤『チーズチーズチョコレートチーズ』フォンダンチーズ3種アソート (6個入) 1,944円
生チョコ発祥の店シリスマリアのチョコレートソムリエと、チーズ専門店がタッグを組んだ新感覚スイーツです。スイートなホワイトチョコレート×ゴルゴンゾーラ、ほろ苦いビターチョコレート×カマンベールクリームチーズ、ミルクチョコレート×ダークチェリーとマスカルポーネクリームなど、どれも気になる組み合わせです。

⑥『ブノワ・ニアン』フィナンシェアソーティモン (6個入) 2,268円

産地や農園別に3種のチョコレートを不使用し、名前が付けられた焼き菓子。ブラジルだけに生息する貴重なカカオ豆をはじめ、ベルギーのカカオ職人と称されるショコラティエ渾身の味を食べ比べできます。

■注目のチョコレート

「映えチョコ」

「ピスタチオチョコ」

「和チョコ」



☆華やかで気分も明るく！「映えチョコ」

見た目も華やかで写真映えするチョコレートは自分用にもギフトとしても人気の高い一品。自粛傾向が続く今年はずっと、気分が明るくなるカラフルチョコレートがおすすめです。

⑦『ジャニス・ウォン』フラワーボックスオブ5 (5個入) 2,649円

2年連続して「アジア最優秀パティシエ」に輝き、“食べられるアート”で世界的に注目を集めるシンガポールのショコラティエ。塩キャラメルほうじ茶やピスタチオのミルクチョコレートなど、5種の味を揃えたカラフルなお花のアソートです。

☆鮮やかなグリーンカラーも人気！「ピスタチオチョコ」

チョコレートとの相性が抜群のピスタチオは、“ピスタチオグリーン”がファッションでも注目されるなどその鮮やかな色合いも女性に人気です。イタリアの有名ブランドからはシチリア産の高級ピスタチオを贅沢に使用したピスタチオ尽くしの詰め合わせを紹介します。

⑧『ヴェストリ』コッレツィオーネ・ディ・ピスタッキオ (21個入) 3,456円

最高のカカオが生まれるドミニカ共和国の自社農園で品質と味のバランスが取れたオリジナルのカカオを栽培し、2019年には世界チョコレートアワードで金賞を受賞したイタリアブランド。人気のピスタチオチョコレートをふんだんに使い、5種類のチョコレートのさまざまな食感と配合の違いを楽しめるピスタチオ尽くしのセットです。

☆日本のセンスが光る！「和チョコ」

和素材との掛け合わせや繊細な技が光るデザインが特徴の日本のチョコレート。今年は老舗和菓子舗の新ブランドが登場します。

⑨『テント』TENTO(5個入) 1,998円

「お天道様」にちなんで名付けられた『テント』は、日光の老舗和菓子舗「日昇堂」から生まれた和のエッセンス漂う新ブランド。見る角度によってさまざまな輝きを放つ太陽からインスピレーションを受けたチョコレートです。ゆずやいちごなど5種類のフレーバーを詰め合わせました。

■ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」では一足先に特集ページ開設中

ECサイトではウェブ限定品を含め100ブランド以上のチョコレートを展開。クーポン施策や店頭での受け取りサービスなど限定企画を実施しています。

注文期間：～2月9日（火）9時まで

U R L：<https://shop.odakyu-dept.co.jp>



※詳しくは以下のリリースをご参照ください。

<「小田急百貨店オンラインショッピング」で、12月25日（金）から、バレンタインチョコレートの販売を開始します！>

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000190.000035774.html>

<小田急百貨店新宿店>

所在地：東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス：新宿駅西口すぐ

T E L：03-3342-1111（大代表）

U R L：<http://www.odakyu-dept.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務部広報担当 [野田・丹野・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 FAX：03-5325-3670 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp