

報道関係各位

2012年12月

男性の遊び心を刺激する個性派チョコレートからハイクオリティな自家製チョコレートまで！
「バレンタインチョコレート 2013」販売開始
1月15日(火)～ペストリーショップにて予約受付開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)では、「バレンタインチョコレート 2013」の販売をスタートいたします。2013年1月15日(火)から予約を開始いたします。この度は「CASINO～運命のいたずら～」(価格：4,500円)のほか、「セルリアン・セレクション」(価格：1,300円/2,500円)、「セルリアン・アソート」(価格：1,800円)の3種類のチョコレートを販売いたします。

「CASINO～運命のいたずら～」はシェフパティシエ牧野太志が考案した限定20個で販売するデザインチョコレートです。バレンタインチョコレートは選ぶ側の女性目線で作られることが多い中、今回は贈られる男性の視点も思い描きながらお作りいたしました。男性の「遊び心」と、贈る側の女性の「運を天に任せる」気持ちを「CASINO」ゲームに例えて表現しております。チョコレートで出来たカジノテーブルを開けるとテイストが異なるチョコレートが現れる仕掛けになっておりますが、上に飾られた、ルーレット、カード、ダイスも全てチョコレートで作成、他にはない独創的なバレンタインチョコレートとなっております。

「セルリアン・セレクション」は、様々なフレーバーが楽しめるハイクオリティな自家製チョコレートの詰め合わせです。ひとつひとつ手作りでお作りした贅沢なチョコレートで、ハチミツやフランボワーズ、塩キャラメル、カフェなど、上品なテイストのチョコレートをバリエーション豊かに詰め合わせております。10個(10種類)入り、5個(5種類)入りにて販売いたします。

「セルリアン・アソート」はオレンジピールのチョコレート「オレンジェット」とチョコレート4個をセットにいたしました。

「オレンジェット」はこれまで主にタワーズバー「ベロビスト」にてご提供していたチョコレートで、大変好評を頂いておりました。その経緯から、このたび初めてバレンタインチョコレートとして販売をいたします。丁寧に仕上げたオレンジピールを香り高いクーベルチュール・チョコレート※でコーティングいたしました。なめらかな口どけとオレンジの香りが絶妙にマッチしたチョコレートです。コーヒーや紅茶の他、お酒との相性も抜群です。商品の詳細、販売概要につきましては下記をご参照ください。

「バレンタインチョコレート 2013」商品概要

- 商品名 バレンタインチョコレート 2013
 1. CASINO～運命のいたずら～ ★限定20個販売
 2. セルリアン・セレクション
 3. セルリアン・アソート
- 販売価格
 - *CASINO～運命のいたずら～
4,500円
 - *セルリアン・セレクション
10個入り 2,500円 / 5個入り 1,300円
 - *セルリアン・アソート
1,800円
- 販売場所 ペストリーショップ(LBF)
- 予約期間 2013年1月15日(火)～2月13日(水)
- お渡し日 2013年2月1日(金)～2月14日(木)
- 予約方法 03-3476-3000(代) ペストリーショップ



※クーベルチュール・チョコレートの説明は裏面添付資料をご参照ください

※チョコレート詳細、シェフプロフィールは裏面をご参照ください。※料金はいずれも消費税込みの金額となっております。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 西澤:E-mail: y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

★CASINO～運命のいたずら～

◆限定 20 個



【上段】

・カジノテーブル

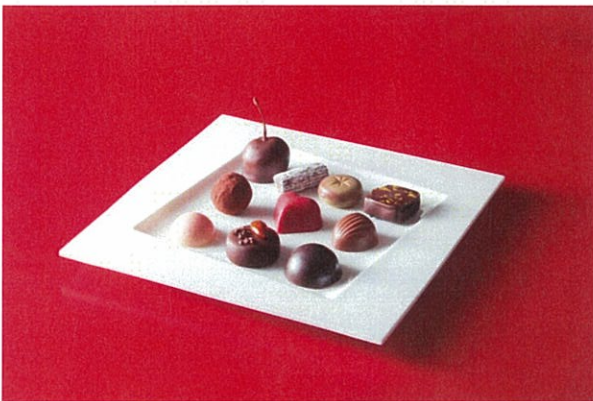
カジノテーブル、ルーレット、カード、ダイス、CASINO テーブルは全てチョコレートでお作りしております。ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート等

【下段】

・チョコレートボックス

セルリアン・セレクションの自家製チョコレート 10 種類とオレンジットの詰め合わせ。BOX もチョコレート製

★セルリアン・セレクション ◆10 個 (10 種類) 入り・5 個 (5 種類) 入り



【写真上段 左より】

・チェリー

1 年間自家製キルシュに漬けたチェリーをボンボンに仕立てました。

・プラリネ

ナッツの香りとチョコレートのクリーミーなハーモニー

・レモン

レモンのコンフィチュールを包み込んだ甘さと酸味のバランスが最高の一品

・塩キャラメル

塩キャラメルのインパクトが魅力のチョコレート

【写真中段 左より】

・グランマニエ

グランマニエの香り漂う大人テイストのトリュフ

・フランボワーズ

深紅のハートに熱い想いを込めたラズベリー味のチョコレート

・ミエル・パニーユ

アカシアのハチミツとバニラチョコレートの素晴らしいハーモニー

【写真下段 左より】

・フレーズ

フリーズドライのイチゴをホワイトチョコレートで包んだ甘酸っぱい仕上がり

・カフェ

カリブ産のチョコレートとコーヒー風味のガナッシュのコラボレーション

・カシス

カシスのジュレとチョコレートが交わる瞬間が魅力のチョコレート



5 個入りには、塩キャラメル、フレーズ、グランマニエ、フランボワーズ、カフェが入っております。

★セルリアン・アソート



【写真右】

・オレンジット

オレンジピールをクーベルチュールチョコレートでコーティング。なめらかな口どけとオレンジの香りが絶妙なハーモニーを奏でます。コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。※クーベルチュールとはフランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバターの含有量の多い製菓用のチョコレートをさします。通常のチョコレートでは味わえない、クリーミーな口どけが特徴です。

【写真左】

・セルリアン・セレクションの自家製チョコレート 4 種類。

カフェ、フレーズ、フランボワーズ、塩キャラメル。

◆牧野 太志 Futoshi Makino (セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ)

パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、2003 年 9 月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。2007 年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。様々なお客様が色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」にこだわり「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語り、季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。

