

数々の受賞歴を持つショコラティエが贈る“新作バレンタインショコラ” ～愛知県名物「八丁味噌」のショコラも登場！～

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:大江静男)は、2月1日(木)～14日(水)まで、コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップにて、ショコラティエオリジナルのバレンタインチョコレート販売します。



2015年より販売を開始した、ショコラティエ 川野によるバレンタインチョコレート。年々変化するバレンタイン市場で、本物志向が高まる中、数々の大会に出場し受賞歴を持つホテルのショコラティエが、より上質で至福のひとつを過ごしていただきたいとの思いを込め新たなショコラをご提案します。

今年は、昨年開催された「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」にて、銅賞を獲得したショコラ「ambitieux～大望～」を含めた新ラインナップをご用意。

また、地元の食材を使用したスイーツで改めて愛知県の魅力を発信したいと考え、愛知県岡崎市の名産品である「八丁味噌」を使用した新作“八丁”が登場！大豆と塩のみを原料としてつくられた、濃厚な旨味が特徴の八丁味噌と、白味噌、まろやかな甘さの黒糖とショコラとのコラボレーションが楽しめる一品に仕上げました。

他にも、人気のバナナフレーバーに洋酒を利かせた“バナム”や、抹茶と和三盆で味わい深い和のテイストを醸し出す“利休”など、バリエーション豊富な全6種類をそろえました。

毎年好評のマカロンやトリュフ、生チョコレートもご用意しているので、頑張った自分へのご褒美や、お手土産にもご利用いただけます。

名古屋東急ホテルでは、今後も愛知県の魅力を全国のみなさまにお伝えできるよう、地元食材の旨味を活かしたメニューや商品を考案し、ご提供してまいります。

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」銅賞作品
“ambitieux ～大望～”



ローストカカオの印象的でしっかりとしたテイストの“レ・コレクション・ベネズエラ”と、香り高いアールグレイ、ほどよい酸味のアプリコットとのマリアーージュがお楽しみいただける一粒。



ショコラティエ 川野 圭一

2014年

「ジャパンケーキショー東京」
チョコレート工芸菓子部門 銀賞

2016年

「ジャパンケーキショー東京」
チョコレート工芸菓子部門 銅賞

2017年

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」銅賞

※「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」

プロフェッショナル向けベルギーチョコレートの代表ブランドである“ベルコラーデ”による、パティシエ・ショコラティエの技術向上のために開催されるアワード



左から

A: アンビシオン 〈アールグレイ&アプリコット〉 ★「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2017」銅賞作品★
2種類のフレーバーをあわせたアールグレイガナッシュに、アプリコットのマリアージュ

B: パルファン 〈トンカ&プラリネ〉

塩味が心地よいクッキー生地にあーモンド、ヘーゼルナッツのペーストとトンカ豆をあわせたガナッシュ

C: 八丁 〈味噌&黒糖〉

愛知県名物“八丁味噌”をベースに白味噌と黒糖を加え、白胡麻を添えたガナッシュ

D: バナム 〈バナナ&ラム〉

バナナのパート ド フリュイにラム酒を加えた洋酒香る大人のガナッシュ

E: 利休 〈抹茶&和三盆〉

抹茶と和三盆糖の味わい深い、和テイストのガナッシュ

F: シシリー 〈ピスタチオ&キルシュ〉

ピスタチオにキルシュのフレーバーが香るガナッシュ

サン ヴァランタン ショコラ
Saint-Valentin Chocolat 2018

【期間】 2月1日(木)～14日(水)

【販売時間】 11:00～21:00

【内容】 ショコラヴァリエ

6ピース入り ¥2,100 ・ 9ピース入り ¥2,500

マカロン・・・¥1,500

トリュフ・・・¥1,600

生チョコ

5ピース入り ¥1,400 ・ 8ピース入り ¥1,800 など

※表示料金には税金が含まれています。

【場所】 名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップ

【ご予約・お問い合わせ】 コーヒーハウス「モンマルトル」TEL: 052-251-3795 (直通)