

今年のチョコ選びはオンラインで！バリエーションは約2割増！ バイヤー厳選！バレンタインチョコBest10

大丸松坂屋オンラインショッピング：2月5日(金)10時まで(一部、商品により異なります)
※バレンタイン特設会場「ショコラプロムナード」大丸東京店 11階：1月28日(木)～2月14日(日)

大丸東京店では、クリスマスケーキ(前年+30%増)やおせち(前年+40%増)など、外出、外食を控えるなかで食のイベントが例年以上に盛り上がりを見せています。バレンタイン商戦ではオンラインショッピングを強化し、商品の種類を前年の約2割増で展開。11月に実施した、大丸東京店のメール会員(回答数1,209名)へのアンケート調査では、「自分用チョコを購入する」と答えた方が前年より15%増え、全体の80%以上を占めるという結果に。そこで、オンラインショッピングで購入できる、自分へのご褒美にぴったりな“バイヤー厳選！バレンタインチョコBest10”をご紹介します！

大丸松坂屋オンラインショッピングはコチラ⇒<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/valentine/>

上位3つはコレ！“リモート映え”必至な「カラフルチョコレート」



南国に棲む野鳥のクチバシをモチーフにしたシェルの中に、フルーツフレーバーキャラメルを入れたショコラ。フルーツは皮付きで加工するため、本物の果実のようにジューシー。
〈マレーン・クーチャンス〉TOUCAN (12個入り)5,400円



“フランス菓子の父”、ガストン・ルノートル氏が創設したメゾン。ロゴを5面に刻印したキューブ型のショコラは、華やかな色合いのプラリネとガナッシュを5種詰め合わせました。
〈ルノートル〉キューブ・ルノートル(5個入り)2,592円



繊細さと革新性に磨きをかけた、スペイン・バルセロナの高級パティスリー。可愛らしいキューブ型のボンボンショコラは日本初上陸！高品質のカカオと〈ブボ バルセロナ〉ならではの素材の組み合わせを楽しんで。〈ブボ バルセロナ〉キューブボンボンLOVE8(8個入り)2,916円

4位・5位は、注目の女性シェフたち！

⑤フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)を2部門受賞したイヴ・チュリエス氏と、「アジアのベストレストラン50」にて「ベスト・パティシエ賞」に選ばれた〈été(エテ)〉の庄司夏子氏がコラボレーション！



「アジアのベストレストラン50」にて「ベスト・パティシエ賞」に選ばれた〈été(エテ)〉の庄司夏子氏がコラボレーション！ダークチョコにオレンジピールが爽やかに香るショコラをはじめ、香り高い南フランス産ヘーゼルナッツなど原料にこだわったフレンチショコラをこの機会に。
〈イヴ・チュリエス〉été×イヴ・チュリエス(8個入り)2,376円



⑥シンガポールに24歳で自店をオープンさせ、評価を得てきたジャニス・ウォン氏のブランド。“食べられるアート”を1つのテーマに活躍する彼女の華やかで斬新なアシェットデセールが注目を集めています。東南アジアを彷彿させる、カラフルなショコラ。目でも味わいでも魅了するアソートが到着。〈ジャニス・ウォン〉チョコレートボックス オブ9(9粒入り)3,949円

6位・7位は大丸東京店に“初登場”のブランドから！

6位



㊤2016年、ピエール・マルコリーニのシェフ・パティシエも務めた黒木琢磨氏が東京・五反田に開いたショコラトリー・パティスリー。ガナッシュの風味豊かなボンボンショコラを9種詰め合わせ。フルーツやスパイスなど、それぞれのフレーバーにあわせてカカオをセレクトしています。〈LES CACAOS〉セレクション(9個入り)3,000円

7位



㊤“Chocolat is Art”斬新な発想や遊び心で、新しいショコラを創造する〈LIB CACAO〉。上質なホワイトチョコレートを贅沢に使用し、卵とヨーグルト、バターで作ったテリーヌは濃厚で上品な味わいが魅力。ジャムやスパイスなどをトッピングしてあなた色に。〈LIB CACAO〉TERRINE DE CHOCOLAT BLANC 1個 3,520円

8～10位は、やっぱりはずせない！世界の人気&定番のお店！

8位



世界的コンクールで受賞のシェフが手掛ける職人技の口どけを堪能！中米ドミニカ共和国にある自社農園で栽培されたオリジナルカカオを使用しています。〈VESTRI〉選べる！アンティーカ・ジャンドウイア 1 (1個・スプーン1本付き)1,890円 ※オンラインショッピングでの取扱いは2個入り・3,456円～。

9位



スペイン王室御用達のショコラティエ。爽やかなバレンシアオレンジを、ダークチョコレートでコーティングしました。オレンジ柄の新パッケージも印象的。〈カカオ サンパカ〉ショコラタ ナランハ(5枚入り)2,160円

10位



2015年、チョコレート王国ベルギーの王室御用達の栄誉を授かった同国を代表するブランド。カカオの仕入れルートの開拓から精練まで全工程を手掛け、独自のチョコレート作りを行っています。〈ピエール マルコリーニ〉バレンタイン セレクション 9個入り 3,672円

～番外編～お店に来たら絶対チェックしてほしいBest 3！

1位



2021年は「ブルガリ イル・チョコレート」のイタリア各地に存在する、ユニークな地域性と食材から生まれた「ガストロノミカル・トラベル チョコレート・ジェムズ」。〈BVLGARI IL CIOCCOLATO〉チョコレート・ジェムズ「サン・ヴァレンティーノ2021」(4個入り)4,800円 ※オンライン購入可

2位



ショップを構えず、バレンタインとホワイトデー期間のみ限定で販売され、常に行列＆完売で話題のロサンゼルス発プライベートパティスリー。ハリウッドセレブに愛され続ける幻のチョコレートを今年こそ。〈YVAN VALENTIN〉イヴァン トリュフ(4個入り)2,571円 ※店頭販売のみ

3位



“ショコラを至福の芸術に”のコンセプトのもと、2004年にパリで誕生。パリ本店でも人気のフルーツタブレット。旬の苺の甘酸っぱさとすっきりとしたノールショコラは相性抜群！〈JEAN-CHARLES ROCHOUX Chocolatier〉フルーツタブレット(イチゴ)1枚3,564円 ※各日13時～、店頭販売のみ

取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)
藤井・宮川