

バレンタインまであと1週間！売上ランキング発表！ バレンタインチョコレートBest10

2月14日(月)まで/11階ショコラpromナード

いよいよバレンタインまであと1週間と迫りました。会場の賑わいがピークとなる、2月11日(金・祝)・12日(土)・13日(日)の3連休を目前に、チョコレートの準備はこれからという方に向けて、売上ランキングを発表します！チョコレート選びの参考にどうぞ！

まずは海外ブランドのBest10をご紹介します！

1位

YVAN VALENTIN



日本では、バレンタインの期間のみ限定で販売され、連日行列&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。

イヴァン トリュフ(12個入り) 6,686円

デジレー



1903年、ベルギーに誕生。ショコラティエが伝統のレシピをもとに確かな技術を新しい発想で創り上げる“デジレーショコラ”は日本では常設店を構えておらず、この時期だけの期間限定販売です。限定アソート8個入り 1,728円

4位

2位

ピエール マルコリーニ



高級チョコレートの代名詞、〈ピエールマルコリーニ〉の今年のテーマは「VOYAGE & OASSION」。マルコリーニの上質なカカオを採る航海と情熱をハート缶で表現。6種のクールシリーズに、代表ブラリーヌなど9種をアソート。コフレ クール 9個入り 3,672円

5位

ヴェルディエ



1945年創業のフランス南西部ポーで4代続く老舗コンフィズリー。ブランドの顔ともいえるレザンドレ・オ・ソーテルヌは熱心なリピーターが多い逸品。レザンドレ・オ・ソーテルヌ貴腐 ヴィンテージ2005 プルミエ・クリュ 100g 2,376円

3位

ラ・メゾン・デュ・ショコラ



ガナッシュの魔術師と称えられる創始者、ロベール・ランクススの真髄を継承する、“M.O.F”職人ニコラ・クロワゾー率いる職人たちの才能が結集。美食家の舌を唸らせるショコラがそろいます。フォルマン パリ 8粒入り 3,726円

6位

ヴェストリ



スプーンですくって食べるジャンドウイア。理想的なカカオ産地・中米ドミニカ共和国に自社農園を保有し、栽培からチョコレートの完成まで一貫して手掛ける“Farm to Bar”ブランド。イタリア トスカーナの職人が手作りする、濃厚でなめらかな口どけが格別です。選べる！アンティーカー・ジャンドウイア 1 (1個 スプーン1本付き) 税込1,944円

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

7位

デルレイ



宝石の街”で知られるベルギーアントワープのショコラトリ。キャラメルやピスタチオなどのフレーバーが楽しめる6種のダイヤモンド型ショコラを、ジュエリーの輝きをまとったレッドカラーのダイヤモンド型ボックスに。
ダイヤモンドBOX 6個入
3,564円

8位

ピエール・ルドン



1粒ごとに独創的なショコラを作りあげるベルギーの古都リエージュ出身のショコラティエ。ビター・ミルク・ホワイト、そして“第4のショコラ”ルビー＆ブロンドの5種が一度に楽しめる「サンク・エトワール」に定番のハートショコラを加えて。サンク・エトワール プリュスクール10個入り 3,888円

9位

ガイド・ゴビーノ



チョコレート愛する街トリノで、トリネーゼやセレブリティに人気を誇るイタリアンブランド。希少なピエモンテ産IGPヘーゼルナッツを使ったジャンディオットは“オッティモ(最高)”の一言に尽きます。ガイドストリア10個入り 3,024円

10位

BVLGARI IL CIOCCOLATO



毎年違うテーマで作られるイヤーズスペシャル。2022年はイタリア・ローマをテーマに古代ローマで貴族が使った食材をヒントに創作。チョコレート・ジュエズ「サン・ヴァレンティーノ2022」(4個入り) 4,920円

国内ブランドのBest 5をご紹介します!

1位

メゾン・ドゥ・イッテター



京都 先斗町にお店を構えるフランス会席料理(先斗町 禊川)のオーナーシェフが始めたプライベートブランド。コース料理の最後に出されるショコラが味わえます。
ショコラ詰合せスペシャルBOX
12個入り 3,888円

2位

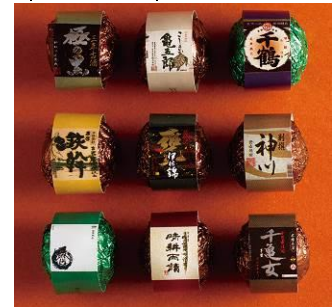
八芳園 kiki-季季-



東京 白金台にある結婚式場「八芳園」のプライベートブランド。全国の生産者を訪ねて、丁寧に選び出した苺や柚子をはじめとする、果実のフレーバーが揃ったバレンタイン限定の特別セレクション。kikiボンボンショコラバレンタイン限定フルーツセレクション5個入り 2,160円

3位

パティスリーヤナギムラ



1998年、オーナーシェフの地元・鹿児島県で開業。以来、サツマイモや知覧茶、焼酎など地産池消にこだわるスイーツ作りを注ぐブランド。鹿児島県の焼酎蔵にて甕壺で仕込まれた焼酎だけを選び、作りあげたボンボンショコラ。薩摩蔵 甕壺仕込9銘柄 9個入り 2,916円

4位

Lib CACAO



‘Chocolat is Art.’ 本物にこだわるのはもちろんのこと、インスピレーションや感情、遊びごころをショコラに込めて。フレンチシェフ新田周平氏とコラボしたテリーヌは、旬なベリーとマール・ド・シャンパーニュをふんだんに使い、コリアンダー、クロモジなどのスパイスで味を立体的に仕上げた、季節限定のテリーヌ。
←ホワイトショコラテリーヌ-Au printemps-
1個 3,888円

オリジナルのベルギー産クーベルチュールと国内外から集めた上質な素材、そして手作りの技術にこだわるブランド。グラノーラ、フルーツなどとりどりの素材と食感、広がるカカオの風味に満たされます。美しいパトで想いをつなぐショコラです。

パトショコラ2022 9本入り 2,916円→

5位

グランプラス



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