

売上はコロナ前より拡大。大丸東京店のバレンタイン2023 バイヤー注目チョコランキング ベスト10

1月26日(木)～2月14日(火)

大丸東京店11階 催事場「2023 ショコラプロムナード スペシャル会場」

2月14日(火)はバレンタイン。大丸東京店11階催事場「2023 ショコラプロムナード スペシャル会場」には、国内外のチョコレートブランドが約60ブランド集結します。コロナ禍においても、食のイベントマーケットは注目が高く、なかでも“バレンタイン”は比較的、売上への影響が少なく、2022年開催時は対前年約5%増で、コロナ前の2019年を超える売上となりました。3年ぶりに行動制限がなく、1月以降、入店客数が+30%増で推移しており、今年のバレンタインはさらなる拡大が予想されます。そんななか、今回は、大丸東京店のバレンタイン担当バイヤーが厳選した、注目ブランドのランキングBEST10をご紹介します。



1位 BVLGARI IL CIOCCOLATE

希少なイタリア産食材をはじめとする厳選素材が世界中から集められ、メートルショコラティエ齋藤香南子のもと、ブルガリの世界観を体現するためにひとつひとつ丁寧に手作りされています。大胆な素材の組み合わせを繊細なハーモニーにまで昇華させる天才的なショコラティエの1人。口の中で、素材が溶け合って一つの味にまとまるのが魅力的です。

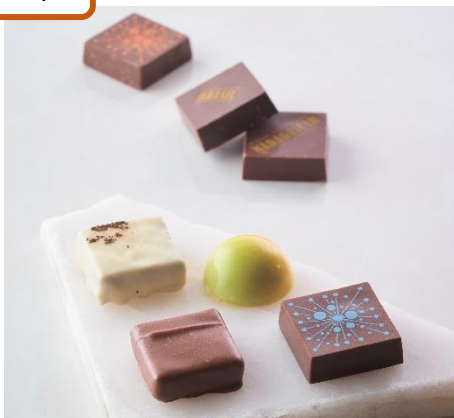
■チョコレート・ジュムズ「サン・ヴァレンティーノ2023」4個入り
税込5,200円

2位 ジャン・シャル・ルロシュ



職人としてだけでなく、彫刻家としての顔も持つ、気さくで親しみやすい人柄でも知られるルロシュ。故郷リシュリユで修行を始め、パリのショコラトリー「ラ・プティット・ショコリエール」に勤務、レストラン「ギー・ザヴォア」でデザートを担当した後、「ミッシェル・ショーダン」に10年間在籍。シェフショコラティエまで務め、2004年に独立。パリ6区に現在の店舗を構える。2018年1月、東京・南青山に日本1号店をオープン。ジャン・シャル・ルロシュといえば、イチゴのフルーツタブレットというイメージが強いけれど、繊細な仕上がりのポンポンもすばらしいので、ぜひ試してもらいたいです。■フルーツ タブレット ノアール(イチゴ) 1枚 税込3,564円

3位 ドウルミアン



ドウルミアン氏は元々は、夢を捨てきれず教師をやめてショコラティエの下で修行後、2005年にベルギー南東部のガウメ(Gaume)のプルヴィー(Prouvy)という小さな村で、ショコラトリーを開業しました。チョコレート(ショコラ)はすべて手作業で製造されるため、生産量が限られており、クラシックなチョコレートから奇抜で独創的なチョコレートまで様々な作品を生み出しています。バレンタインではアソートセットが多い中、一粒一粒好きな粒を詰め合わせてオリジナルセットが作れるところが、魅力的なブランド。

■アソート 12個入 税込4,320円

4位 セントー



ベルギーのフランダース地区テレビュレンにあるショコラティエ。何よりもカカオにこだわり、カカオの個性に合わせたフレーミング選びから、ベストなチョコレートを追求しています。

■セレクション10 10粒入り
税込2,970円

5位 YES. SHE KNOWS



異色のショコラティエ石井秀代によるブランド。“大人の遊び”をテーマに掲げ、厳選素材とテクスチャーの層が織りなす、お酒にペアリングするショコラです。

■PAIRING6 6個入り 税込5,500円
■PECAN NUTS #5
90g 税込6,500円

6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ロベール・ランクスのもと誕生した高級チョコレート専門店。現在は M.O.F.ショコラティエのニコラ・クロワゾーがクリエイションを引き継ぎ、滑らかな口溶けと繊細な味わいから、最高峰ブランドとして世界中から高く評価されています。

■オ クール ドウ パリ8粒入り
税込3,996円

7位 デメル



オーストリアの古都ウィーンで230年以上の歴史を重ねてきた老舗洋菓子店。ハプスブルク家の紋章をブランドマークに掲げ、芸術品のようなチョコレートを作り続けています。

■トリュフ 9粒入り 税込3,466円

8位 グイド・ゴビーノ



チョコレート激戦区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。ジャンディオットをはじめ、数々のオリジナリティ溢れる傑作を生み出しています。

■グイドストリア10 10個入り
税込3,240円
■ゴビーノ クラシコ26 26個入り
税込6,372円

9位 BS40



ブリュッセルの Butter Street40番地に店舗を構えたことがブランド名の由来。動物性脂肪を使わないすっきりとした後口が特徴。

■BS40-8 8粒入り 税込2,592円

10位 ヴェストリ



カカオの名産地・中米ドミニカ共和国に自社農園を保有し、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。こだわりの素材を使って、イタリア トスカーナの職人が丁寧に仕上げました。

■選べる！アンティーカ・ジャンドゥイア2 2個、金スプーン1本付き 税込3,618円

お酒のバイイングに20年以上従事し、JSA 認定シニアソムリエの資格を保有。8年前よりバレンタインも担当。ソムリエの舌を活かして、チョコレートを厳選。今年は、華奢で味わいの繊細さや複雑さのあるタイプのチョコに注目しています。

私がセレクトしました！



バレンタイン
担当バイヤー
西野

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表) 担当:藤井・宮川