

# 贅沢？節約？2025バレンタインは2極化 ごほうびチョコレート VS おやつチョコレート

1月30日(木)～2月14日(金)

大丸東京店11階催事場「2025 ショコラ プロムナード スペシャル会場」  
大丸東京店1階・地階 和洋菓子売場「2025 ショコラ プロムナード第1・2会場」

※1階・地階は1月22日(水)～2月14日(金)

【特設ページ】<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/valentine/index.html>

2025年バレンタインのチョコレート市場は気候変動によるカカオ生産量減少やヨーロッパからの送料の高騰などから20～30%以上値上がりしているものも少なくありません。しかし、この時期しか味わえないチョコレートを楽しみに「チョコレート貯金」をし、ブランド物の高額チョコレートを買求める方も多数いらっしゃると思います。一方で比較のお値段が手ごろな「チョコレート菓子」を、おやつ感覚で気軽に自分で楽しむ、友人と楽しむ、プレゼントをするというニーズも。昨年の大丸東京店のバレンタイン商品の平均単価は11階会場が5,073円、1階・地階和洋菓子売場が2,751円と大きく差が出ました。そんな二極化現象のニーズを、大丸東京店では「ごほうびチョコレート」、「おやつチョコレート」と分類、それぞれオススメアイテムをご紹介します。

## トリュフチョコ

## ごほうびチョコレート/11階

## ボンボンチョコ



ハリウッドセレブ御用達のプライベートチョコレートブランド「イヴァン」のシグネチャーでもあるダーク、ホワイト、カプチーノ、プラリーヌの定番4種類をすべて味わえる人気商品です。〈YVAN VALENTIN〉イヴァン トリュフ12個入り7,996円

1988年英国でバーバラ・ホールズワースによって誕生したブランド。丁寧に練り上げた、シルクのように滑らかな舌触り。香り高いカカオの美味しさ。心まで酔わせるエレガントピンクのトリュフチョコレート。〈ホールズワース〉ピンクプロセッコトリュフ(55g入り)2,700円

創業25年を迎える、ベルギーのフランダース地区テルビュレンにあるショコラティエ。創業25周年を記念したアニバーサリーイヤー限定BOX。2025年の新粒「アルジャン」など、ブランドの歩みを感じられる特別なセクションです。〈セントー〉セントー25thアニバーサリーセクション(10粒入り)3,564円

白トリュフのはちみつ漬けを使用した「Carat」や、沖縄の新月の海水塩を使用した「Gecca」など、遊び心をくすぐるユニークなフレーバーを8種詰め合わせました。お好みのドリンクとペアリングして、一粒ずつ異なるストーリーとともに楽しみください。〈YES.SHE KNOWS〉PAIRING8(8粒入り)7,500円



1988年冬、日本で初めて「生チョコレート」を誕生させた〈シルスマリア〉。大人気のTeaシリーズ『アルグレイ&マサラチャイ』の2種を、特別なセット箱に。都内では大丸東京店でしか買えない商品です。〈シルスマリア〉紅茶2種アソート-Art of Tea-(20粒×2種)4,752円



エンジニアからカカオ職人に転身した異色の経歴を持つ〈ブノワ・ニアン〉。バナナやオレンジのようなフルーティーな風味を感じるグアテマラ産トリニタリオ種のカカオを使用した、素材にこだわり抜いた生チョコです。〈ブノワ・ニアン〉生チョコレート(リオ・ドゥルセ)(9粒入り)2,160円



オーストラリア・パースで活躍中の日本人ショコラティエール 中村有希。世界のラグジュアリーな味覚からインスピレーションを得た9粒で、「Life is a celebration(人生とは祝福)」を表現。豪華な専用袋付き。〈ナカムラチョコレート〉セレブレーションBOX(9個入り)5,140円



ベルギーの伝統的なペルジャンショコラに東洋のエッセンスを組み合わせ、独自のチョコレートを探索し続けているローラン・ジェルボーが「手がとまらないほどaddictive」とお勧めする自信作。看板商品のギャレ オ ノワゼットに2種の日本限定フレーバーを加えた4種セット。〈ローラン・ジェルボー〉ギャレ オ フリュイ セック(8個入り)5,184円



ニューヨーク マンハッタン生まれのチョコレート。一番人気のシャンパンに2種のカクテルを加えた3種のリカーを味わえる、贅沢な大人のためのトラッフル詰め合わせ。〈フィフス アヴェニュー チョコレティア〉リカーセレクト(シャンパン、マリリンモンローカクテル、ニューヨークカクテル)(6個入り)3,672円



2004年、パリのサンジェルマン地区にオープンしたブティック。フランス語で「至福」の意味を持つショコラアソート。さまざまなフレーバーのボンボンショコラが至福の時間を演出します。〈ジャン＝シャルル・ロシュエ〉ショコラアソート フェリシテ(11個入り)5,109円

コーティングチョコ

おやつチョコレート/1階・地階

インクルードチョコ



サステナブル・プログラム「カカオトレス」対応のチョコを使用した羊羹に版画の柄を表現。カカオ農家の応援につながると共に目でも舌でも伝統味わえる逸品です。半生食感のチョコレート羊羹に版画の柄を表現しました。〈塩瀬総本家〉チョコレート羊羹(4個入り)2,376円/1階



まろやかな生トリュフチョコレートに、アーモンドチョコレートを纏わせた「パリッ・フワットロツ」のトリプル食感を楽しめる、新登場の生トリュフチョコレートです。2025年の新作です。〈SNOWS(スノー)〉スノーボールごろり(5個入り)1,998円/1階



香り豊かなチョコレートを使用したコク深い生地で甘酸っぱいアプリコットジャムを包み、チョココーティングしました。〈アンテノール〉プティ・ザッハ(3個入り)1,512円/1階



くるみ入りのショクラあんとう産干柿を重ね、ダークチョコレートでつつみました。〈宗家 源 吉兆庵〉ショクラ干柿(2個入り)1,080円/1階



ダロワイヨ人気のマカロンにチョコレート掛けをした、期間限定商品です。マカロン ビズ あまおう、ピスターシュ、シトロン 各2個(ダロワイヨ)ニヤカロン ビズ(6個入り)2,160円/地階



冬限定プレミアム版。なめらかなホワイトショクラサンドを、芳醇な香りとココアの炭火ショクラで包み込んだ贅沢な一品です。〈シュガーバターの木〉シュガーバターの木 炭火ショクラがけサンド(8個入り)1,382円/1階



カカオ豆を炭火焙煎することで生まれるキレとココが特徴の「炭火ショクラ」をとりとかけた、外も中もショクラづくしのバームクーヘンです。〈ねんりん家〉炭火ショクラオール(3個入り)1,404円/1階



ずんだシェイクエクセラにチョコレートシロップとチョコランチをトッピングした期間限定商品です。〈ずんだ茶寮〉ずんだシェイク・エクセル ショクラ(1杯)650円/1階



UNI DONUTS とヴィタメールのコラボレーションドーナツ。かぼちゃを練り込んだふわふわ食感のドーナツ生地に、ヴィタメールのチョコカスタークリーム、フランボワーズのセット。〈ヴィタメール〉生ドーナツ3個セット1,998円 ※2/1~2/14の15時~30セット限定販売/1階



冬に搾る濃厚でココのある放牧牛乳で作るなめらかな生チョコレート、挟み焼きした香ばしいラングドシャクッキーでサンドしました。〈SNOWS(スノー)〉スノーサンドVD 缶(6個入り)1,782円/1階



軽やかなチョコレートクリームとキャラメル、コンフィチュールをサクサクのタルト生地にとじ込みました。〈ヴィタメール〉タルト・オ・ショクラ(5個入り)3,024円/1階



香ばしい最中種に口溶けの良いビターチョコレートをはさんで。大人のバレンタイン。〈叶匠壽庵〉心よせ(結)(5個入り)2,160円/1階



人気のスコーン専門店「リッカ」とフランスの老舗「ダロワイヨ」が初めてのコラボレーション。「ダロワイヨ」の代表作「オペラ」のチョコレートや「マカロン」のクラッシュを使ったオリジナルスコーンが登場！2種の限定アイテムと「リッカ」の定番人気スコーンを加えた4種の詰合せです。〈ダロワイヨ〉Lycka x DALLOYAU ショラスコーンセット(4個セット)2,160円/地階



ヘーゼルナッツを混ぜ込んだブラウニーに、ジャンドゥーヤクリームとミルクチョコレートを重ねた、バレンタイン限定の新作スイーツ〈N.Y.C.SAND〉N.Y.ジャンドゥーヤブラウニー(4個入り)2,160円、(8個入り)4,050円/1階



ピスタチオがぎっしり詰まった贅沢なバクラヴァ。チョコレート生地とチョコレートソースで仕上げる期間限定のフレーバーです。〈ナーディル・ギユル〉チョコフォンデュピスタチオバクラヴァ(3個入り)2,376円/1階



フリーズドライの果実に含まれ製法でじっくりチョコレートを浸こませた、新感覚のフルーツチョコレート。バレンタイン初登場！〈メレド・ショクラ〉左上)ギフトセット クー(10袋入り)2,808円、右下)メリメロ ベリーベリーラヴィアン(ストロベリー60g、ラズベリー35g、青島みかん2個)2,700円/1階

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川)

TEL 050-1782-0000(大代表)



DAIMARU

2-2

※価格は全て税込です。