

贅沢?節約?2026バレンタインは ごほうびチョコレート?おやつチョコレート? それともぜいたくケーキ?

① 大丸東京店11階「2026 ショコラ プロムナード スペシャル会場」

2026年1月29日(木)~2月15日(日)

② 大丸東京店1階・地階 和洋菓子売場「2026 ショコラ プロムナード第1・2会場」

2026年1月21日(水)~2月14日(土)

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

物価高が続き節約志向が強まる中でも、年に一度のバレンタインにむけて「バレンタイン貯金」をし、高額チョコを買い求められる方も多数いらっしゃいます。大丸東京店では、本格志向のこだわりチョコレートを「ごほうびチョコレート」、友達に気軽にプレゼントしたり、おやつ感覚で一緒に楽しめるチョコレートを「おやつチョコレート」、特別な時間を演出する一品仕立ての生ケーキを「ぜいたくケーキ」とし、それぞれのバイヤーおススメ 30 点をご紹介します。※なくなり次第終了の商品もございます。

ごほうびチョコレート/11階 1/29(木)~2/15(日)



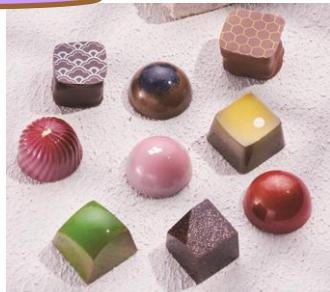
「世界を旅するショコラティエ」
ピエール マルコリーニが、日本各地を巡って生み出した特別なアソート。〈ピエール マルコリーニ〉コフレ アニヴェルセル ヴァンサンカン ジャポン 9個入4,968円



「宝石」という名を持つチョコレート・ジェムズ。メートル・ショコラティエのジャンルカ・フストによるバレンタイン限定のフレーバーを5種詰め合わせ。〈BVLGARI DOLCI〉コレツィオーネ・サン・ヴァレンティーノ2026 5個入7,000円



ショコラティエが集まる激戦区で、その技術とセンスが高く評価され、2024年には権威ある「Gault & Millau (ゴーミヨ)」ガイドで最優秀ショコラティエ(Chocolatiers of the Year 2024)を日本人として初受賞。〈ヤスシサキ〉グレイシャス8 8個入4,428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の幸せなひと時に寄り添う味や香り、日常の中にある愛してやまない情景などを9つのチョコレートで表現。2026年新フレーバーは「ストロベリー&シャンパン」。〈ナカムラチョコレート〉セレブレーション BOX 9個入5,238円



世界的な名画が描かれた宝石箱のようなフォルムの缶やハンドバッグ型の缶に、ひとつひとつ丁寧に仕上げた小粒のチョコレートを詰め合わせました。〈ガルニエ〉ガルニエ B 4個入1,404円



アラビア語で美しいを意味する【ジャミーラ】。煌めくチョコレートで日常から解放されたひとときを味わっていただけるように」との思いを込めたブランドです。〈メリーチョコレート ジャミーラ〉サバーフ(朝)6個入1,620円



濃厚でなめらかなトルコ産ピスタチオペーストと、サクサク食感の極細麺「カダユフ」をフィリング。香り高く仕上げたミルク・ホワイトのほか、新作のベリーをアソート。〈divan〉ピスタチオドバイチョコレートプラリネアソート6個入3,240円



タイ産カカオに特化したプレミアムチョコレートブランド。70%ダークチョコレートをベースとした商品開発を行い、一日の終わりに大人のくつろぎを深める一粒をお届けします。〈Nigght Cacao by KOKODii〉生チョコレート(アソート)6個入3,996円



フランス ボルドー地方のシャトーと提携し、格付ボルドーワインの濁を使ったガナッシュが誕生しました。ワインの香り豊かなガナッシュはワインとショコラの異なるテロワールが紡ぐ特別な逸品です。〈Hasnaâ〉Hasnaâ (アスナ) / ウインガナッシュ 右岸 4個入3,218円



2025年9月に新たに誕生した「八芳園洋菓子店」。高輪本店以外では、大丸東京店のみでの展開。〈八芳園洋菓子店〉ボンボンショコラ コンプリート BOX 12個入5,292円



ミルク感たっぷりのジャムをバターが香るゴーフレットでサンド。カカオ本来の風味が広がる、フレーティなチョコ味をご用意しました。〈バターのいとこ〉バターのいとこの贈りもの チョコ8枚入3,240円/1階



代表作「マウントバーム」に香ばしくコク深いゴールドショコラをかけた、バレンタインシーズ ン限定のスペシャルバームクーヘンです。〈ねんりん家〉ひとつマウントバーム(ゴールドショコラ)3個入1,404円/1階



サクサクのバターサブレで、バターhoipショコラとアーモンドプラリネ香る厚切りのショコラをサンド。濃厚なコクを体験してください。〈バターステイツ by 銀のぶどう〉バターhoipショコラサンド8個入1,998円/1階



〈La noix〉①ザクッとした食感とくるみの香ばしさが引き立て合うクッキー。オールナットクッキー10個入り2,160円、②華やかな果実感と軽やかな食感が広がるミルフィーユ。ルージュ・ノワ・ミルフィーユ4個入1,296円/1階



軽やかなチョコレートクリームと、キャラメルや、コンフィチュールをサクサクのタルト生地にじ込めました。〈ヴィタメール〉タルト・オ・ショコラ5個入3,132円/1階



シェフが世界中のカカオから探し出し、発酵やブレンドをいく通りテストした、フィナンシェ専用73%のハイカカオチョコレート使用。〈アンリ・シャルパンティエ〉フィナンシェ・オ・ショコラ詰合せ4個入1,080円/1階



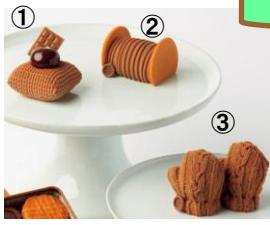
エスプレッソコーヒーソースが入ったしっとり濃厚なブラウニー。華やかなカカオの香りと隠し味のコーヒーが紅茶にピッタリ。〈amine (T.D.Early)〉ショコラブラウニー8個入1,728円/1階



シナモン香るショコラかりんとショコラを纏った新食感おかから、人気のホワイト、ミルキー。ハート型の「イチゴショコラ、苺の3種を詰め合わせ。ラ」と花型の「ホワイトショコラ」をミックスした、この時期品です。〈麻布かりんと〉バレ だけの限定商品。〈あげもち ンタイン限定ショコラ かりん Cocoro〉バレンタインあげも と詰合せ48g 702円/1階 ちミックス83g 756円/1階



人気のチョコがけおかきや限定のカレー味など5種の甘辛おかきを、おしゃれなボックスに詰め合わせました。〈赤坂柿山〉レトロスクエアボックス14枚入1,080円/1階



ザブトンモンブランをはじめ、マサヒコオズミパリが奏でる限定ショコラケーキ。和とフランスの感性がとけ合う、バレンタインだけの特別なひとときを。〈マサヒコオズミパリ〉①モンブラン ジャポネ ショコラ960円、②ガトーポピン ショコラ930円、③ミトン ショコラ930円/1階



ラム香る洋栗クリームの山の中に、まろやかな和栗ソースをとろとろとしぶって閉じ込めたスーパーメルティモンブランです。〈モンブラン THE 珀山〉THE 珀山モ 10時17時1日2回販売、お一人様2箱まで/1階



楽しい笑い声とワクワクがあふれる、「ミッキーマウス」と一緒にいるような世界を表現。艶やかなショコラと、きらめく果実の酸味が重なり合い、口にした瞬間ときめきが広がる。〈PATISSERIE ANNIVEL〉「ミッキーマウス」モン・アヴァンチュ Monventure グララージュ・ショコラ1,620円/1階



キャラメリゼしたアーモンドを入れたざくざく食感のチヨコで、風味豊かなジャンドウやガナッシュクリームとチョアーモンドスポンジを包みました。〈アンテノール〉ハートショコラ~ナツツクランチ約9cm×9cm×高さ5cm1,350円/1階



ベルギー産チョコレートを使用した濃厚なショコラ生地にガナッシュを絞りました。〈ヴィタメール〉ガナッシュ・ショコラ 1,944円※2/7(土)~2/14(土)/1階



〈La Maison du R〉を代表する看板商品バスクチーズケーキに、やわらかく包み込むように上品な風味のチョコレートを合わせました。〈La Maiaon du R〉ショコラバ で包みました。〈バターステイツ by スクチーズケーキ 1ホー 銀のぶどう〉「ストロベリーシーズン」アル4,000円※1/28(水)~2 あまおうソースとろける苺の生ショコラ3個入り1,296円/1階



なめらかな口どけにこだわった“ホワイトチョコレートベースの苺の生ショコラ”と、とろとろ甘酸っぱい“あまおう苺ソース”。2つの苺のうまみを、つやつや輝く真っ赤なグラサージュ



カスタードと生クリームの人気のボトムクリームに、カカオの濃厚で風味豊かなクリームを載せて。タルトのざっくりとした食感と好対照。〈THE CAMPANELLA TOKYO〉ザ カンパネラ 生タルト ショコラ3個入り1,480円/1階



チョコレートとプラリネの香り高いムースケーキ。なめらかなチョコレートムースにヘーゼルナッツの香ばしさが調和する、バランスの良い味わいです。〈アンリ・シャルパンティエ〉ショコラ・ノワゼット961円/1階



コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュ、ビスキュイ・ジョコンド、グラサージュ。7層からなる重厚な味わいをご堪能ください。食べやすいサイズに切り分けた「オペラサンク」はギフトに最適です。〈ダロワイヨ〉オペラ サンク5個入1,620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)