

<参考資料>

ブルガリ イル・チョコレートが手掛ける、バレンタイン限定チョコレート・ジェムズ 「サン・ヴァレンティーノ 2019 (San Valentino 2019)」

ブルガリ イル・チョコレートは、バレンタイン限定チョコレート「サン・ヴァレンティーノ 2019 (San Valentino 2019)」コレクションと、「クオーレ・ディ・サン・ヴァレンティーノ 2019 (Cuore di San Valentino 2019)」を発表いたしました。2007年のオープンから12年目を迎えたブルガリ イル・チョコレート。まさに「チョコレート・ジェムズ (宝石)」と呼ぶにふさわしいチョコレートは、視覚はもちろん味覚を刺激します。



2016年1月よりメートルショコラティエとしてブルガリ イル・チョコレートを率いる齋藤香南子のバレンタインの新作は、淡いアメジストカラーのボックスで展開する「サン・ヴァレンティーノ 2019」コレクション。定番として人気の「ルイ・エ・レイ (彼と彼女)」には「イタリア産サフランとくるみ (“ルイ”)」と「ヴィンコットとセミドライいちじく (“レイ”)」の2個入りと、ルイ・エ・レイに加え、バレンタイン限定の「オリーブオイルとトマト」と「ピエモンテ産ヘーゼルナッツのプラリネ」の4種類のチョコレートが楽しめる4個入り、さらにバレンタイン限定フレーバー4種類と定番フレーバー「ピスタチオ」を2個ずつセットにした10個入りをご用意しました。

<サン・ヴァレンティーノ 2019 “ルイ・エ・レイ” (2個入)>

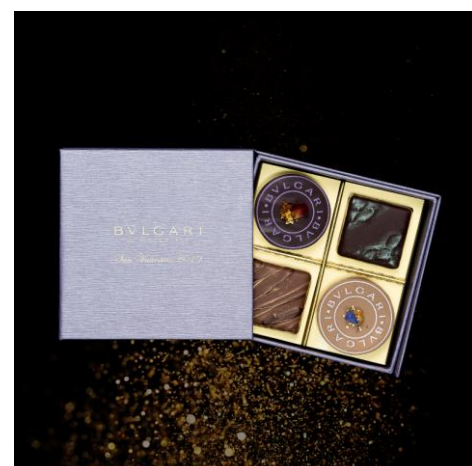
- 販売開始日：2019年1月14日 (月)
- 価格：3,800円 (税込み)
- フレーバー
ルイ：イタリア・マルケ州のサフランと長野県産のくるみのミルクチョコレートガナッシュを、ホワイトチョコレートでコーティング。
レイ：甘みのある濃厚なぶどうを煮詰めたヴィンコットとセミドライいちじくのガナッシュを、ビターチョコレートでコーティング。



<サン・ヴァレンティーノ 2019 (4個入)>

ルイ・エ・レイを含む、4種類のバレンタイン限定のフレーバーが入った、特別ボックスです。

- 販売開始日：2019年1月14日 (月)
- 価格：4,800円 (税込み)
- フレーバー (左上より時計回りに)
レイ：甘みのある濃厚なぶどうを煮詰めたヴィンコットとセミドライいちじくのガナッシュを、ビターチョコレートでコーティング
オリーブオイルとトマト：シチリア産の青みのある香りが特徴のエキストラヴァージンオリーブオイルとトマトのホワイトチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング
ルイ：イタリア・マルケ州のサフランと長野県産のくるみのミルクチョコレートガナッシュを、ホワイトチョコレートでコーティング
ヘーゼルナッツのプラリネ：甘みのあるピエモンテ産ヘーゼルナッツをふんだんに使ったミルクチョコレートプラリネをミルクチョコレートでコーティング



<サン・ヴァレンティーノ 2019 (10個入)>

バレンタイン限定フレーバー 4種類と人気の定番フレーバー「ピスタチオ」を2個ずつセットにした10個入りボックスが、2019年初めて登場します。

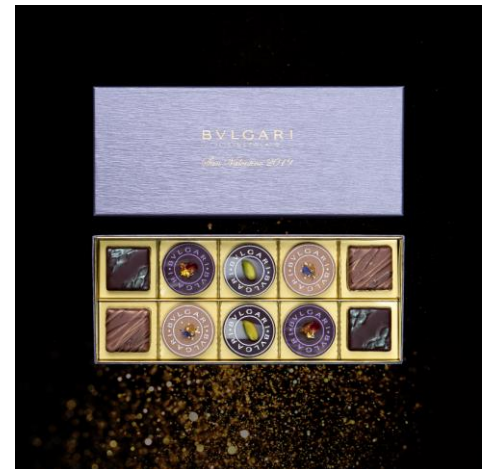
- 販売開始日：2019年1月14日（月）
- 価格：11,000円（税込み）
- フレーバー（左上より右へ順に）

オリーブオイルとトマト：シチリア産の青みのある香りが特徴のエキストラヴァージンオリーブオイルとトマトのホワイトチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング
レイ：甘みのある濃厚なぶどうを煮詰めたヴァンコットとセミドライいちじくのガナッシュを、ビターチョコレートでコーティング

ピスタチオ：ブロンテ産ピスタチオのホワイトチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング

ルイ：イタリア・マルケ州のサフランと長野県産のくるみのミルクチョコレートガナッシュを、ホワイトチョコレートでコーティング

ヘーゼルナッツのプラリネ：甘みのあるピエモンテ産ヘーゼルナッツをふんだんに使ったミルクチョコレートプラリネをミルクチョコレートでコーティング



また、ブルガリ銀座タワーのイル・チョコレート限定で「クオーレ・ディ・サン・ヴァレンティーノ 2019 (Cuore di San Valentino 2019)」を発売しています。

<クオーレ・ディ・サン・ヴァレンティーノ 2019>

ブルガリ銀座タワーのイル・チョコレートのために特別に作られた「クオーレ・ディ・サン・ヴァレンティーノ 2019 (Cuore di San Valentino 2019)」。クオーレ（イタリア語で「ハート」の意味）の名の通り、ブルガリ イル・チョコレート初のハート形のチョコレートが美しく並ぶスペシャルボックスです。フレーバーの異なる「オーロ（ゴールド）」1粒と、「ロッソ（赤）」7粒の合計8粒がセットになったエレガントなラウンドボックスは、100個限定で販売します。

- 販売開始日：2019年1月14日（月）
- 価格：12,000円（税込み）
- 販売数：100個限定
- フレーバー

オーロ（ゴールド）：ソルティピーナッツのクレミーノを、ビスケットのようなほのかな甘みのチョコレートでコーティング

ロッソ（赤）：ヘーゼルナッツとラズベリーフレーバーのクレミーノを、ビターチョコレートでコーティング

- 販売場所：ブルガリ銀座タワー「BVLGARI Il Cioccolato」
- お問い合わせ先：ブルガリ イル・チョコレート 03-6362-0510



■ブルガリ イル・チョコレート メートルショコラティエ 齋藤 香南子（さいとう かなこ）について

短大で食物栄養学を専攻し、2002年卒業、その後6年間にわたって飲食店の厨房で経験を積む。2007年9月にブルガリ 東京・大阪レストランに入社。表参道のイル・カフェ内に併設された、ブルガリ初のチョコレートショップ「イル・チョコレート」の開業に携わる。2016年1月、メートルショコラティエに就任。



■ブルガリ イル・チョコレートについて

ローマ発祥のジュエラーであるブルガリの“チョコレート・ジェム（宝石）”として知られるブルガリ イル・チョコレート。ブルガリのメートルショコラティエ 齋藤香南子の職人技によって、都内の工房で一粒一粒丁寧にハンドメイドされています。深い味わいのチョコレートは、五感を刺激するような体験となるでしょう。厳選された素材選びから製造過程まで、またロゴを配した華やかで上品なボックスに至るまで、「ブルガリ」ブランドのこだわりを表現しています。

【報道関係からのお問合せ】ブルガリ 東京・大阪レストラン／ブルガリ ホテルズ & リゾーツ広報事務局
(共同ピーアール株式会社) 兼森、勝呂、干場

TEL: 03-3571-5176 Email: bhr-pr@kyodo-pr.co.jp