

カカオショックの今こそ、カカオの多様な魅力を味わう

2025 松屋銀座 バレンタイン

1月31日(金)から「GINZA バレンタインワールド」スタート!

松屋銀座では、2025年1月31日(金)~2月14日(金)、8階イベントスクエアで「GINZA バレンタインワールド」を開催します。今回のテーマは「カカオの可能性」。カカオの価格が高騰し手に入りにくい時代だからこそ、カカオの可能性をもっと広げたい。そんな思いで、チョコレートだけではなく、デセールやドリンク、焼き菓子、さらにはフード系と、イートインを過去最大に充実させました。さらに、カカオの豆部分以外にも、パルプやハスクなど、カカオを余すところなく味わえる商品も登場します。カカオの無限の可能性を体感できるお祭りのような空間を、ぜひお楽しみください。

店頭 「GINZA バレンタインワールド」

- 会期：2025年1月31日(金)~2月14日(金) 15日間 (前年+2)
- 会場：8階イベントスクエア
- ブランド数：76 (前年-6) 初登場：12
イートイン・実演販売：22ブランド (前年+5)
- 売上目標：売上前年比 約120%(EC含む)

EC 「松屋オンラインストア」

<https://store.matsuya.com/cp.html?fkey=valentine>

- 会期：2025年2月14日(金)まで

※1月30日(木)までは、8階GINZA バレンタインワールドの商品を、31日(金)からは地下1階洋菓子のバレンタイン商品を展開。



2025年 松屋銀座バレンタインのポイント

① イートイン・実演販売をさらに強化、過去最多の22店!

昨年+5となる22ブランドに拡大 席数も増やし、より多くの方に楽しんでいただけるように

1、今をときめくパティシエによる限定ショコラ・デセール

スターパティシエたちが目の前で仕立てるデセールとパフェが入れ替わりで登場。

2、ショコラティエと料理人が手がける、カカオ料理が初登場

フード系のイートインが初登場! チョコレートにとどまらないカカオの魅力をお伝えします。

3、出来立ての味でカカオを堪能する、至福のイートイン・スイーツ

焼きたてクッキーガナッシュサンドやマラサダなど、個性豊かなスイーツが集合!

4、チョコ×お酒のマリアージュ BAR

4年目となる人気企画。チョコとお酒が互いにその魅力を引き出しあう、絶妙なマリアージュ。

5、珈琲とのペアリングを楽しむ「ショコラサロン」

蔵前「蕪木」による珈琲とショコラのイートインは3年目。初のグラスデザートも提供。

② 「日本のショコラティエ×日本の食材」でひらく、カカオの可能性

今をときめく日本のショコラティエたちが、選び抜かれた日本の食材を使って作り上げたチョコレート。輸送費高騰などもある今、改めて注目したい「日本」にこだわった珠玉のラインナップ

③ キーワードは「サステナブル」「イタリア」「和菓子」、話題のドバイチョコや限定も!

サステナブルな取り組みにより作られたチョコから、イタリアのチョコ、和菓子、話題の新顔まで

① イートイン・実演販売をさらに強化、過去最多の22店！
カカオを軸に、チョコレートに留まらない幅広い食体験が叶う

プロが仕立てる特別なデザートに、チョコとお酒のマリアージュ、デザートとコーヒーのペアリング、そして今年はフード系まで、様々なイートインが22ブランド集結。今年は席数を増やし、整理券方式も導入することで、よりたくさんの方に楽しんでいただけるようになります。

今をときめくパティシエによる限定ショコラ・デザート 〈各日午前11時—午後7時30分〉

昨年も大盛況だった、スターパティシエたちが目の前で仕立てるデザートとパフェ。会場だけのスペシャルな味わいや、レストランのコース料理でしか味わえない1皿を、出来立てだからこそ感じられる香りや食感とともにご堪能ください。



〈ゲン ササキ ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ〉

[出店日] 1月31日(金)–2月3日(月)

※物販は1月31日(金)から全日程

(上) 柑橘のパフェ 3,520円

(下) 五感で楽しむ柑橘とショコラのデザート 3,300円

ともに松屋銀座限定

国内外で数々の受賞歴を持つシェフパティシエ・佐々木元氏。マスカルポーネやショコラ、生姜、ヘーゼルナッツキャラメリゼなどを使用した味の変化が楽しめる柑橘のパフェに、口どけの良いムース・ショコラ・オランジュノワゼットをメインに様々な柑橘の風味が交差する、五感で堪能したいデザートが登場。



佐々木元氏



〈ヴェール〉

[出店日] 2月4日(火)–9日(日)

(上) 金柑と焙じ茶のパフェ 3,401円

(下) 発酵りんごと発酵薔薇のフロマージュグラッセ 2,401円

ともに松屋銀座限定

東京・神楽坂の、日本茶を織り交ぜたデザートコース専門店。金柑とバナアツ産<アエランチョコレート>のアイスが相性抜群なパフェは、焙じ茶や胡麻、炭焼きの金柑のピューレ、柑橘の酸味をアクセントに。発酵させたりんご、いちご、薔薇をたっぷり使用したフロマージュグラッセは、コク深い抹茶のアイスと一緒にどうぞ。



田中俊大氏



〈レストランローブ〉

[出店日] 2月10日(月)–14日(金)

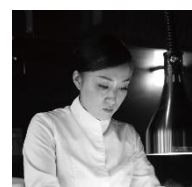
※物販は1月31日(金)から全日程

(上) 苺 ローズ ショコラ 2,750円

(下) 栗 トリュフ ショコラ 3,850円

ともに松屋銀座限定 **松屋初登場**

パリで研鑽を積み、女性シェフパティシエとしての道を切り拓いてきた平瀬祥子氏。初提供となるパフェは、香り高いエシカルローズに完熟苺とショコラブランを合わせた、まるで食べる香水のような美しい一品。シェフの地元、熊本県産の利平栗を使ったモンブランは、ビターなショコラにトリュフの芳醇な香りが重なる、大人の味わい。



平瀬祥子氏

ショコラティエと料理人が手がける、カカオ料理が初登場〈各日午前11時—午後7時30分〉

【フード系】のイートインが初登場！料理人やショコラティエによる、感動のフードメニューを実現しました。甘いものを食べたらしょっぱいものと、会場内で一日中お楽しみいただけます。カカオのスイーツ以外の魅力や個性を体感してください。



〈セイスト〉

〔出店日〕1月31日(金)–2月6日(木)

アマゾンカカオ プルドポークバーガー 2,200円

松屋銀座限定

国内外のコンクールで受賞歴を持つ瀧島誠士氏が2021年に立ち上げた、店舗を持たないチョコレートブランド〈セイスト〉。ショコラティエの枠を超えフードメニューにも挑戦する瀧島氏が手がけるのは、複数のスパイスを使用し、低温でじっくり火を通して柔らかく仕上げたブルドポークが主役のバーガー。バンズには、ブルーランジェリーの人気店〈シンク〉の風味豊かなブリオッシュを使用。赤パブリカのソース、アマゾンカカオ、バーベキューソースで和えた、力強くも繊細な味わい。



〈アマゾン カカオ〉

〔出店日〕2月7日(金)–14日(金)

ヘーゼルナッツショコラビビン麺 3,300円

松屋銀座限定※物販は1月31日(金)から

アマゾンカカオの普及活動、菓子製造、長野県軽井沢のレストラン(ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ)のシェフと、精力的に活動する(アマゾンカカオ)の太田哲雄氏が手がけるのは、アマゾンカカオとジューシーな信州の地鶏を使用したビビン麺。石臼でひいたヘーゼルナッツのペーストと信州の白菜や大根を柚子の果汁でマリネすることで、ナッツと柑橘の絶妙なハーモニーが生まれます。濃厚なショコラソースとアマゾンカカオの力強さが全体を引き締める、特別なビビン麺。



〈メメントモリ〉

モレカレー 1,430円

松屋銀座限定

チョコレートとたっぷりの香辛料を使用したメキシコの伝統料理、「モレ」をカレーにアレンジ。今回はカカオで炊いたお米を使用した松屋銀座限定バージョンを実演販売します。



〈ノエルベルデ〉

黒毛和牛と黒豚とカカオピューレのスペシャルミートパイ 765円

カカオクラフトビール 1,100円

東京・神楽坂の〈ミートリオン〉とコラボしたミートパイは、黒毛和牛と黒豚の極粗挽きのお肉にカカオパルプピューレを隠し味に加えたスペシャルな味。カカオクラフトビールと一緒に楽しみください。

出来立ての味でカカオを堪能する、至福のイートイン・スイーツ

その場でガナッシュを挟む焼きたてクッキーサンドや人気のマラサダの限定フレーバー、くず餅を使ったパフェやソフトクリームなど、会場でしか味わえない個性豊かなチョコスイーツをぜひお楽しみください。



〈ファミリー バイ ミホ サトウ〉

焼きたてクッキーガナッシュサンド 866円 **松屋銀座限定**

サクほろの食感がたまらない焼きたてのチョコクッキーに、フルーティーなアマゾンカカオのガナッシュをたっぷり絞り、アマゾンカカオのカカオハスクキャラメル、山葡萄のジャムを合わせた自慢のスペシャルティ。



〈レナーズ〉

マラサダパフ チョコレート バレンタイン2025 368円 **松屋銀座限定**

ハワイ発のマラサダ専門店より、定番のシュガー、シナモンに加えて、チョコレートクリームにカカオニブをまぶした限定の味が登場。

〈その他実演ブランド〉 オキナワカカオ、ダンデライオン・チョコレート、カカオサンパカ、ショコラティエ パレドオール、浪漫須貯古齡糖、江戸久寿餅

※イートインスペースでお召し上げりの場合、税率10%です

「チョコ×お酒のマリアージュ BAR」〈各日昼 11 時—午後 7 時 30 分まで〉



青森県弘前市のクラフトチョコレート専門店〈浪漫須貯古齡糖〉のショコラティエ・須藤銀雅氏が手がける BAR 専用チョコレート工房(アトリエ Airgead)の BAR 専用チョコレートが今年も登場。4 年目となる今回は、個性きわ立つ注目の 2 店が仲間入りし、4 店舗が入れ替わりで出店します。チョコとお酒が互いにその魅力を引き出し合う、絶妙なマリアージュをお楽しみください。

〈SUKIYABASHI SAMBOA〉 [出店日]1 月 31 日(金)–2 月 3 日(月)

サンボアハイボール、サンボアハイボール用オリジナル セットで 1,760 円

1918 年に神戸に誕生し、銀座に暖簾分けされた銘店。パーテンドー・津田敦史氏がつくる昔ながらの氷なしハイボールの風味を、シナモンとピンクペッパーが香るチョコレートが後押し。(写真左)

〈BAR CROSSING〉 **松屋初登場** [出店日] 2 月 4 日(火)–7 日(金)

飲む香水、パッションマンゴー セットで 1,801 円

パーテンドー・村上雄基氏による独創的なカクテルが話題の西新宿の BAR が初出店。チリの葡萄の蒸留酒ピスコに花々が香る華やかなカクテルを、蒸留酒のランシオ香をイメージしたガナッシュのスパイシーな風味が引き立てる。(写真右から二番目)

〈新宿 ウイスキーサロン〉 **松屋初登場** [出店日]2 月 8 日(土)–10 日(月)

ザ・グレンリベット 12 年、ザ・グレンリベット用オリジナル セットで 1,801 円

マスター・オブ・ウイスキー・静谷和典氏による BAR。「ザ・グレンリベット 12 年」と合わせるのには、コリアンダーとグリーンアニスを合わせた瑞々しいガナッシュとアプリコットジャムの 2 層仕立てのチョコレート。(写真左から二番目)

〈Bar Pálinka〉 [出店日] 2 月 11 日(祝・火)–14 日(金)

シチェック イルシャイ オリヴェール パーリンカ、柚子ハーブ セットで 1,760 円

フルーツの華やかな香りが魅力のハンガリーの蒸留酒「Pálinka(パーリンカ)」を専門で扱う神楽坂のバー。白ブドウが甘やかに香るパーリンカと、柚子やレモングラスを使用した爽やかなガナッシュがベストマッチ。(写真右)

珈琲とのペアリングを楽しむ「ショコラ サロン」〈各日午前 11 時—午後 7 時 30 分まで〉

東京・蔵前にて、自家焙煎の珈琲と自家製のチョコレートの製造・販売を行うお店〈蕪木〉。3 年目となる今年には、店主の故郷、東北の素材(カシス、フランボワーズ、サワーチェリー、洋梨)を使用したボンボンショコラと、ボンボンショコラと同様の素材をテーマにしたショコラショーを展開。また、初めての試みでグラスデザートを目の前で仕立てて提供します。



〈蕪木〉

クープ グラッセ ショコラ 2,090 円 **松屋銀座限定**

水出しアイスコーヒー 880 円

店主の故郷である東北の果物がメインのデザートが初登場。福島県産フランボワーズや青森県産カシスのソルベ、岩手県産サワーチェリーのスパイス風味マセレなどにショコラのソルベを合わせ、カカオのフィユティーヌやビスキュイで奥深い味わいに。ドリンクとのペアリングには、好相性の水出しコーヒーや、店主の選んだワインをご用意。

ショコラショー 各 1,210 円 ※すべてアルコール使用。

毎年大人気のショコラショーシリーズも、デザートと呼応するよう東北の果実で構成しました。思わず幸せなため息がこぼれる、至福のひと時をお過ごしください。

ルージュ **松屋銀座限定**

マダガスカル産カカオ、福島県産フランボワーズのピュレ、バラの香りを移したシャンティ、マールを使用。ベリーの果実味の後に華やかな香りが広がります。



② 「日本のショコラティエ×日本の食材」でひらく、カカオの可能性

日本各地の食材で引き出す、カカオの多彩な魅力

近年、日本のショコラティエや日本の素材にフィーチャーしたショコラを多く取り扱ってきた中、今年はさらにパワーアップし、豊富なラインナップでお届け。限定アイテムも多数ご用意しています。



〈ゲン ササキ ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ〉
ボンボンショコラ 松屋銀座限定アソートメント 10 (10個入り) 5,940円
松屋銀座限定 1/3~EC

香り豊かな徳島県産の木頭柚子に、島根県奥出雲の薔薇と信州産のりんごグラニースミス、国産のショウガなど各地の魅力的な素材を組み合わせた柚子アソートや、キャラメルとプラリネ 2層のキャラメルボンボンが入った松屋銀座限定のアソートメント。



〈ショコラトリー&バー ロンポワン by ヒロフミ タナカマル〉
火の国 (4個入り) 2,268円
松屋銀座限定 1/3~EC

ショコラティエ田中丸博文氏の出身地でもある熊本県の素材をテーマに、命の源である穀物の二条大麦や大豆フクユタカ、穀物から作られる宇城黒糖と肥後赤酒を使用した松屋銀座限定の4粒です。



〈レストランローブ〉メリ・メロ ショコラ (350g) 6,480円
松屋初登場 松屋銀座限定 1/3~EC

とろけだすように濃厚かつリッチな風味のテリーヌショコラ。石川県の加賀棒茶をブレンドした香ばしいショコラに、京都の宇治抹茶がまろやかな旨味を醸すショコラ、酸味のバランスが心地よい佐賀県の柚子を使用したショコラなど、5つの味わいをセットで。



〈ファミリー バイ ミホ サトウ〉 favorite yummy (6個入り) 3,132円
松屋銀座限定 1/3~EC

日本人の食卓に欠かせない「お米」にフォーカスし、シェフの故郷でもある北海道産のお米に爽やかな土佐ベルガモットを合わせたボンボンショコラと、華やかに香る狭山〈池乃屋園〉の「紅ほうじ茶」と無花果を合わせたガナッシュ。



〈パティスリーショコラトリーレシィ〉
アメリカ (1本) 4,320円 松屋銀座限定

国内の Bean to Bar チョコレート専門店〈ミニマル〉のチョコレートを使用したガトー。タンザニア産シングルオリジンチョコレートの持つ華やかな香りをさらに高めるため、アールグレイティーを煮出したガナッシュ、シェフの故郷の宮城県産の苺とフランボワーズのコンフィチュールを重ねました。



〈浪漫須貯古齡糖〉^{ロマンズチョコレート} ボンボンショコラアソート 10 (10個入り) 4,752円
松屋銀座限定 1/3~EC

自家製チョコレートを使用した宝石のようなショコラアソート。青森県産ブランドとうもろこし「嶽きみ」を使用したガナッシュや、鹿児島県産の良質な棒ほうじ茶を使用したガナッシュなど、特に香りの相性を大切に素材を組み合わせ丁寧に作り上げました。



〈テロワール バイ ダイチ オクノ〉セレクション 8 (8個入り) 3,601円
松屋初登場 松屋銀座限定 1/3~EC

出店日：1月31日(金) - 2月6日(木)
 越前の蕎麦の実を使用した香ばしいプラリネや、越前海岸の美しい海の海水から結晶化した塩を使ったショコラなど、シェフの出身地である福井県越前の素材を使用したショコラ3種に、お酒や果実を使った5種をセットにしてお届け。



〈アマゾニア〉ボンボンショコラ森林 BOX (6個入り) 3,101円
 出店日：2月7日(金) - 14日(金)

日本の森林をイメージしたセレクション。クロモジとヒノキ、喜界島のごまプラリネ、新潟県のいちご「越後姫」とココナッツ、柚子とはちみつなど、国産の香り高い素材を使用。人気の定番2種を含めた新作 BOX です。

③ キーワードは「サステナブル」「イタリア」「和菓子」、話題のドバイチョコや限定も！
サステナブルな取り組みにより作られたチョコから、イタリアのチョコ、和菓子、話題の新顔まで

未来につながるチョコレート～世界の 카카오 生産者をチョコで応援～

カカオとともに生きるすべての人の幸せを願い、情熱をかけるショコラティエたち。彼らのサステナビリティに満ちた取り組みから生まれた、味わい深いチョコレートをご紹介します。



〈ラショコラトリナナイロ〉左：ギモーブホワイトタブレット（1枚）
3,240 円、右：ナッツ&ナッツタブレット（1枚） 3,024 円

松屋銀座限定 松屋初登場 1/3~EC

島根県出雲市の Bean to Bar チョコレートメーカー。ボリビア産カカオ豆のカカオバターで作るホワイトチョコレートに、果実のギモーブを載せたタブレットや、コロンビア産カカオ豆 70%のチョコレートにナッツやカカオニブをトッピングしたタブレットが登場。



〈メントモリ〉Amazon Negroni（1杯） 1,980 円、
Sustainable Tablet コニャック、ダークラム、クラフトジン（40g） 各種 1,620 円、
Sustainable Tablet ブルーチーズ（40g） 各種 1,761 円

自家製のカカオスピリッツ用にお酒に漬け込んだカカオニブを再利用し、吉祥寺の〈プレスキルショコラトリー〉とのコラボレーションで作られたタブレットは、芳醇なプレミアムスピリッツに、スパイスでハーバルなジン、ブランデーらしい上品な香りのコニャック、リッチなラム酒の余韻を楽しめるラムなどの4種。3種類のカカオを使ったカクテル「ネグロニ」は、カンパリのビターオレンジのフレーバーが重なり合い、味わいはまさにオレンジジュートのよう。



〈アマゾン カカオ〉左：ピスタチオとレモンのアマゾンバターサンド（6個入り） 4,968 円、右：パルミジャーノとペコリーノのアマゾンカンカン（300g） 4,536 円 **松屋銀座限定 1/3~EC**

軽井沢のレストランでシェフを務める傍ら、ペルーのカカオを公正な価格で輸入する活動に励む太田哲雄氏の〈アマゾン カカオ〉。濃厚なピスタチオ入りのバタークリーム、カカオの果肉のジャム、レモンのコンフィチュールをカカオニブとカカオハスク入りのクッキーで挟んだバターサンドクッキーに、2種のチーズとアマゾンカカオのマリアージュをお楽しみいただけるカンカンが登場。

イタリア発！ 夢のチョコの祭典「ミア チョコラテリア」

「ミア チョコラテリア」はイタリア語で“私のチョコレート屋さん”という意味。バレンタイン発祥の国・イタリアから、美味しくてオシャレなイタリアチョコレート“イタチョコ”が大集結。華やかで個性豊かなチョコレートが揃います。一部量り売りもあり、気になるものを少しずつ買うこともできる、ワクワクするような空間です。



〈ドン・プリージ〉

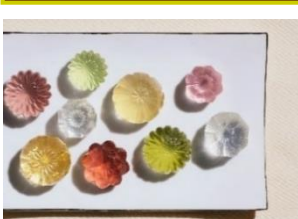
カカオバターを使わずテンパリングも行わず、低温調理で砂糖と香辛料のみを使う「モディカチョコ」を作るブランド。ガリガリジャリジャリと、まるでおかきのような食感がクセになるチョコ。ザクロやレモンなどのフレーバーをお楽しみに。

〈スタイナー〉テイスト オブ イタリー（3個入り）各 951 円

150 種のチョコレートを展開する、トスカーナのチョコレートファクトリー〈スタイナー〉。「バルサミコ」や「ジェノベーゼ」など、ワインに合う“前菜チョコ”シリーズに、香り豊かなイタリア・アルパ産白トリュフ使用の新作が仲間入り。



和菓子職人が挑む、伝統と革新の味わい



〈薄氷本舗 五郎丸屋〉

きせつのさがしもの（バレンタイン 2025）（9個入り） 3,780 円

松屋銀座限定 1/3~EC

ガラス造形作家・山本真衣氏の作品から着想を得て作られた生琥珀糖。淡く繊細な色合いは、様々なカカオリキュールを使用したカクテルによって表現され、見る角度によって表情がきらきらと変化します。松屋銀座限定の 2025 バレンタインバージョンです。



〈田中屋せんべい総本家〉

カカオとピーナッツのお煎餅 かささぎの（5枚入り） 4,320 円

1/3~EC

大人気の「落花せんべい」に、蔵前の名店〈蕪木〉のハイチ産のカカオマスを使用した生地をのせ、じっくりと焼き上げました。温度を上げ過ぎずしっかりと焼くことで、チョコレートの風味をより強く味わえる仕上がりに。



〈江戸久寿餅〉

シンクズモチ（4個入り） 1,728 円、（6個入り） 2,376 円 **松屋銀座限定**

〈アトリエ キュイェール〉のショコラティエ山崎陽子氏が監修を務めた、新しい久寿餅。〈ノエルベルデ〉のエクアドル産カカオをベースに発酵小麦でんぶん、黒みつ、きなこを使用した4つの味を展開。乳酸発酵プラントベースの唯一無二のビーガンスイーツをお届けします。



〈ショコラティエ川路〉 Shitamachi ショコラ
(4個入り) 2,376円 **松屋浅草限定** 2/5~EC

下町で人気の和菓子の老舗3店と、新進気鋭の〈ショコラティエ川路〉がコラボした4粒。希少なホワイトカカオを使用した〈ショコラティエ川路〉の定番から、〈青柳正家〉の羊羹と生チョコの二層仕立て、〈梅園〉の黒蜜を混ぜ込んだガナッシュに杏子のコンポートが入ったあんみつ風、〈常盤堂雷おこし本舗〉の雷おこしとミルクチョコを合わせたものまで、和菓子の魅力をチョコレートに閉じ込めた松屋浅草限定品です。

2月5日(水)-14日(金)、浅草店1階スペース・オブ・アサクサ「バレンタインブティック」にて販売

話題の新顔ドバイチョコレート、松屋限定アイテム、外せない売れ筋をチェック！



〈ディヴァン〉ピスタチオドバイチョコレート (80g) 2,916円
※地下1階洋菓子売場で販売 1/3~EC

トルコ産のピスタチオで作る濃厚なピスタチオクリームと、トルコのお菓子「カダユフ」のサクサクとした食感が楽しめる、ユニークな板チョコレート。世界で話題の美味しさをぜひ。



〈ハウオリ・オラ チョコレート&カカオティー〉
ポノチョコレート ハレアカラ (84g) 2,970円
松屋初登場 **松屋銀座限定** 1/3~EC

〈ハウオリ・オラ チョコレート&カカオティー〉が展開する〈ポノチョコレート〉は、ハワイ・マウイ島の小さなチョコレート会社が手がける日本初上陸のブランド。島のシンボルである山の名がついた「ハレアカラ」はドラゴンフルーツ入り。売上げの一部はハワイアンチャリティーに寄附されます。



〈島の四季梱包〉瀬戸内ポルポロン <ノワール> (9個入り) 3,564円

スペインの伝統的菓子、ポルポロンをチョコレートで軽く包み、ほろほろ感はそのままだに少し贅沢な味わいをプラス。瀬戸内の塩、小豆島レモンの酸味、チョコ&和三盆の甘みが奏でる美しいハーモニー。カカオ味のポルポロンと市松模様に詰め合わせて、テクスチャーの違う黒が目にも楽しい大人のスイーツ。



〈ラヴォラッティ〉
パルミジャーノ・レッジャーノ ボンボン (8個入り) 3,564円 1/3~EC

北イタリアの特定地域でのみ生産される、多彩な熟成期間のチーズ「パルミジャーノ・レッジャーノ」に、ホワイト&ダークチョコレートを合わせました。デザートやお酒のおともに。

※商品はすべて税込み

松屋の地域共創プロジェクト×青森県×GinzaValentineWorld

★「ルビンのこけし」チョコレートカラー特別販売

ルビンのこけし フレンド (チョコレート) 6,600円

1月30日(木) - 2月14日(金)

販売場所: 7階おりふしギフトラウンジ

松屋銀座と青森県黒石市との取り組みにより生まれた新しい津軽こけし「ルビンのこけし」シリーズに、チョコレートをイメージしたカラーが登場! 3体がぴたっと寄り添う愛らしい様子をお楽しみください。デザイン: 佐藤 卓氏



★ちょこざらプレゼント

1月31日(金) - 2月14日(金)

お渡し場所: 8階イベントスクエア入口特設カウンター

期間中、8階イベントスクエアにて税込7,560円以上(合算可)お買い上げいただいた松屋の各種カード会員様のうち先着3,000名様に、「津軽びいどろのまめ皿(1枚)」をプレゼント。※松屋の各種カードをご呈示ください。

※なくなり次第終了 ※お一人様1点限り ※種類はお選びいただけません



※写真はイメージです