

五感が躍る、カカオ体験。今年は**デセールコース**が初登場！

2026 松屋銀座 バレンタイン

2月4日(水)から「GINZA バレンタインワールド」スタート！

松屋銀座では、2026年2月4日(水)ー14日(土)、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「五感で楽しむカカオ」。できたてのデザートを楽しめるイートインや、お酒とのマリアージュを味わえる BAR カウンターなど、その場で見て、感じて、味わえる「食体験」をブラッシュアップ。特に今年は、パティシエが目の前で一皿ずつ仕立てる「デセールコース」が初登場し、臨場感あふれるライブステージをお届けします。また、日本の素材×カカオの新たな可能性を探求するショコラや、未来へつなぐサステナブルな取り組みを行うブランドの商品など、多彩な切り口でカカオの魅力をご紹介します。

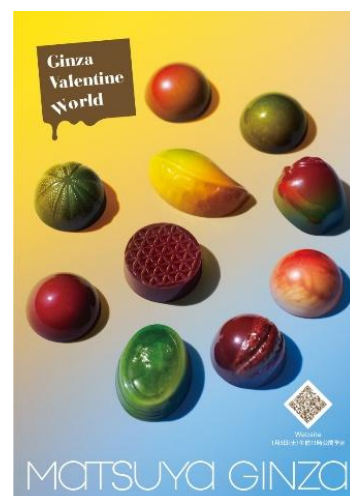
店頭 「GINZA バレンタインワールド」

- 会期：2月4日(水)ー14日(土) 11日間 (前年-4)
- 会場：8階イベントスクエア
- ブランド数：74 (前年 76) 初登場：8 (前年 12)
うちイートイン・実演販売：23 ブランド (前年 22)

EC 「松屋オンラインストア」

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

- 会期：2月14日(土)まで 一部商品は1月30日(金)まで
※1月30日(金)までは8階GINZA バレンタインワールドの商品を、1月31日(土)からは地下1階洋菓子のバレンタイン商品を展開。



2026 年 松屋銀座バレンタインのポイント

1,五感で楽しむライブ体験！イートイン&BAR

会場でしか味わえないできたての美味しさと感動体験を提供。イートイン・実演販売は過去最高 23 ブランドが登場。

- ①**初登場！**パティシエが目の前で仕立てる**デセールコース**
パティシエたちが目の前で一皿ずつ仕立てる、ライブ感あふれるデセールコースが予約制で初登場。
- ②**スターパティシエによる限定ショコラ・デセール**
会場だけのスペシャルな味わいを、できたてだからこそ感じられる香りや食感とともにお届け。
- ③**フードからスイーツまでイートイン・実演販売でできたてを味わう**
カカオを使用したタコスやカレーなど個性豊かなフード系イートインに加え、できたてスイーツも。
- ④**チョコ×お酒のマリアージュ BAR**
5年目となる今回はカクテルの魅力にフォーカス。バーテンダーの美しい所作から生み出されるお酒×チョコレートのマリアージュを提供。
- ⑤**〈クープグラッセショコラ×水出しアイスコーヒー〉や毎年人気の〈ショコラショー〉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4年目。昨年連日人気を博したクープグラッセショコラの新作も登場。

2,日本の食材×カカオの融合

国産素材を使用した国内ブランドが **3割増**！日本の食材の魅力を存分に楽しめるラインナップ。

3,未来につながるチョコレート

世界各地のカカオ生産者に寄り添い、未来へつなぐ支援活動に取り組むつくり手たちのこだわり抜かれた味わい。

4,SNS で話題のエンジェルヘアチョコレートが新登場！

ドバイチョコの進化系として注目を集める新感覚チョコレートが松屋に上陸。

1,五感で楽しむライブ体験！イートイン&BAR

会場でしか味わえない、できたての美味しさと感動体験を提供。さまざまなイートインや実演販売を行うブランドが過去最高の23ブランド集結しました。

初登場！パティシエが目の前で仕立てるデセールコース 【事前予約制】1月21日(水)午前11時から
各日①昼12時②午後2時③午後4時④午後6時の4部制(各10席限り)

パティシエが目の前で一皿ずつ仕立てる、ライブ感あふれるデセールコースが初登場。デザート之余韻を深めるドリンクとのペアリングがおすすめ。コースならではのストーリーに身を委ねながら、一皿ごとに息づく作り手の哲学を体感いただけます。

〈レストランローブ〉

【出店日】2月8日(日)～10日(火)

※物販は2月4日(水)から全日程

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による特別なデセールコース。その繊細な技が引き出すカカオの多彩な表情を、心ゆくまでご堪能ください。



平瀬祥子氏

ムニユカカオ **すべて松屋銀座限定**

デザートのみ 14,300 円、ドリンクペアリング付き(写真の品) 17,600 円、アルコールペアリング付き 18,700 円

①一皿目：「ホワイトカカオ ベンガルスパイス」×「アマゾンカカオ水」

ミルクチョコレートをベンガルスパイスと合わせたスフレに、バター香るアイスクリームとマカンボがショコラの味を引き立てる一皿。力強くフルーティーなアマゾンカカオ水を合わせて。

※一皿目の前にコースの始まりを飾る「アミューズブッシュ」が付きます。「フォアグラショコラ」など4種類のフィンガーフードで、甘味だけではないカカオの新しい一面をお楽しみください。

②二皿目：「苺 シャンパン カカオパルプ」×「カカオビネガー、ジャスミン、洋梨のモクテル」

苺とカカオパルプ、ホワイトチョコレートを華やかに香る薔薇やライチと合わせた一皿。ペアリングには、カカオビネガー、ジャスミン茶、洋ナシ出汁を使用したノンアルコールカクテルを。

③三皿目：「ヤーコン」×「鹿のコンソメ」

みずみずしいヤーコン(キク科の根菜)をピクルスやムース、アイスにカカオサブレと余すことなく使用した一皿。ペアリングには鹿のコンソメを。まさに大地の恵みを味わう一皿です。

※三皿目の後に「ミニアルディーズ(ボンボンショコラ2種)」が付きます。コース全体の余韻をお楽しみください。

〈VERT(ヴェール)〉

【出店日】2月11日(祝・水)～14日(土)

東京・神楽坂の、日本茶を織り交ぜたデザートコースの専門店。オーナーシェフ田中俊大氏が、カカオを主軸に「日本茶の可能性」を表現した特別なショコラコースをお届けします。独創的なセンスで食材を操る田中氏の、一期一会の味わいをぜひ。



田中俊大氏

茶湊流水 ともに松屋銀座限定

ドリンクペアリング付き(写真の品) 16,500 円、アルコールペアリング付き 18,700 円

①一皿目：「発酵柑橘とカカオパルプの羊羹」×「青心烏龍茶、カカオ、馬告のブレンド」

発酵柑橘とカカオパルプで表現した〈ヴェール〉のシグネチャーである羊羹を一皿目に。すっきりとした印象ながら、インパクトのあるペアリング構成です。

※柑橘は旬の素材を使用します。画像はイメージです。※一皿目の前に、コースへの期待が高まる「ブラジルナッツとほうじ茶の葛練り豆腐」が付きまします。

②二皿目：「フォンダンショコラ(ダークチョコレート) 大葉のソルベ ホエイのソース」×「VERT 特製抹茶ラテ(オーツミルク、抹茶、カルダモン)」

フォンダンショコラと大葉のソルベの温冷差のあるデザート。〈ヴェール〉特製の抹茶ラテで包み込むような余韻を感じていただけます。

③三皿目：「苺と薔薇 燻製ショコラのパフェ」×「和紅茶、ほうじ茶、玉露のブレンド」

薔薇と苺を主役に、燻製ショコラで味わいの幅を持たせた美しいパフェ。そこに合わせるのは、甘み、渋み、香ばしさ、旨味が重なり合う、深みのあるブレンドティーです。幾重もの香りのレイヤーが魅せる、華やかな世界をお楽しみください。

※三皿目の後は「生チョコと抹茶のテリーヌショコラ×精進出汁のショコラショー」で、記憶に残る余韻をお楽しみください。

スターパティシエによる限定ショコラ・デセール

各日午前 11 時—午後 7 時 30 分
(ラストオーダー午後 7 時)

毎年大好評のパティシエが目の前で仕立てるデセールやパフェ。会場だけのスペシャルな味わいを、できた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] 2 月 4 日(水)–9 日(月)

※物販は 2 月 4 日(水)から全日程

(左) Parfait élégance d'agrumes 3,520 円

(右) Fondant au chocolat rose framboise 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。小田原の「ブラッドオレンジ」、「不知火」をはじめとする柑橘を紅茶やショコラとマリアージュさせたパフェに、温かいフォンダンショコラと冷たいバニラアイスのコントラストや薔薇とフランボワーズのエレガントな香りを楽しめるデザートが登場。



佐々木元氏

〈マサハル コウヅマ〉

[出店日] 2 月 10 日(火)–14 日(土)

※物販は 2 月 4 日(水)から全日程

(上) 月光百合根のコンフィとヴルーテ 発酵カカオバターの香り 3,960 円

(下) エクアドルカカオのデセール "パッハリートと旬の果実" 3,740 円

ともに松屋銀座限定

数々のコンクールで受賞歴を重ねる気鋭のパティシエ上妻正治氏。低温貯蔵で甘みを引き出した北海道産「月光百合根」をコンフィとヴルーテに仕立て、発酵カカオバターのエキュームを合わせた一皿に、エクアドル産カカオ「パッハリート」を主役に旬の沖縄フレッシュパッションフルーツ、ティムットペッパーでマセレした伊予柑などの香りを重ねた一皿の、素材へのこだわりと探究心が生み出した 2 種のデセールをどうぞ。



上妻正治氏

フードからスイーツまでイートイン・実演販売でできたてを味わう

カカオを使用したタコスやカレー、温かいクッキーに濃厚アイスのをせるクッキーアイスや、人気のマラサダの限定フレーバー、くず餅を使ったシェイク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の実演販売をぜひお楽しみください。



〈メメントモリ〉

Cacao's Tacos 1,980 円 **松屋銀座限定**

自家製のカカオハスクを練り込んだ香ばしいトルティーヤに、じっくり煮込んだ豚肉のカルニタスをのせました。仕上げにチョコレートを削りかけることで、肉のコクとスパイスの香りに奥ゆきが生まれ、ほんのり甘苦い風味が広がります。カカオの新しい可能性を感じるひと皿です。



〈ガートココア〉

カカオパネンカレー (タイコーヒーセット) 2,343 円 **松屋銀座限定**

タイ料理店〈タイ・イサーン料理ヤムヤム〉監修。ココナッツミルクのコクとスパイスの香り広がるタイの伝統料理「パネンカレー」に、〈ガートココア〉の 70%チョコレートと合わせました。タイ料理とタイカカオの新しいリアージュを、タイ産コーヒー豆を使用したコーヒーと一緒にどうぞ。



〈アマゾン カカオ〉

[出店日] 2月4日(水) - 7日(土)

アマゾンカカオジェラート 1,320 円 **松屋銀座限定**

長野県白馬のミルクをベースにアマゾンカカオペーストをたっぷり混ぜ込んだ、濃厚ながら後味さっぱりのカカオジェラート。そこに日替わりのジェラートをのせた、2 種のジェラート盛り合わせをお届けします。



〈ファミリー バイ ミホ サトウ〉

クイニアマン カカオ 751 円(テイクアウト)、756 円(イートイン) **松屋銀座限定**

フランス・ブルターニュ地方の伝統的な焼き菓子を、カカオでアレンジ。じっくりと自家焙煎したアマゾンカカオニブとグラニュー糖を、発酵バター豊かな風味と北海道産小麦の絶妙なバランスで丁寧に折り込んだ、奥深い味わいです。

その他イートイン(実演販売)ブランド：〈レナーズ〉〈ピエール マルコリーニ〉〈カカオサンパカ〉〈江戸久寿餅〉
〈浪漫須貯古齡糖〉〈オキナワカカオ〉〈彩雲堂×be GELATO〉〈ディヴァン〉など

※テイクアウトは税率 8%、イートインは税率 10%

チョコ×お酒のマリアージュ BAR

各日 12 時 - 午後 7 時 30 分

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。5 年目となる今回は、カクテルにフォーカス。バーテンダーの所作の美しさや、一杯に宿る世界観を感じながら、チョコレートとのマリアージュをお楽しみください。



〈BenFiddich〉 **松屋初登場**

[出店日] 2月4日(水) - 6日(金)

森の中の果樹園 柚子ハーブ セットで 2,200 円

薬草やハーブ、スパイスを使った独創的なカクテルに定評のある新宿の BAR。シンガニや洋梨ブランデーなどを使用した果実香るカクテルを、柚子果汁やジュニパーベリー、レモングラスなどを合わせた爽やかなガナッシュが引き立てます。



〈SUKIYABASHI SAMBOA〉

[出店日]2月7日(土) - 10日(火)

ベルベットアンバー 樽バニラ セットで1,980円

1918年に神戸に誕生し、銀座に暖簾分けされた銘店。ひと口目はなめらかで上品、その後に静かに広がるビターさで余韻を楽しめるカクテルと合わせるのには、バニラビーンズとグリーンアニス、トンカ豆の香りを丁寧に抽出したガナッシュ。



〈Bar Pálinka〉

[出店日]2月11日(祝・水) - 14日(土)

鯉、木苺、グラスにて。

昆布、ポワフルローゼ (各1個) セットで2,750円

ハンガリーの蒸留酒「Pálinka(パーリンク)」を専門で扱う神楽坂のBAR。ラズベリーの蒸留酒にシロップとクエン酸、鯉節をステアしたカクテルは、2種の個性豊かなショコラによってまるで別のカクテルのように味わいが変化。一杯で2度美味しいペアリング体験をどうぞ。

〈クープグラッセショコラ×水出しアイスコーヒー〉や 毎年人気の〈ショコラショー〉を楽しむショコラサロン

各日午前11時 - 午後7時30分

蔵前〈蕪木〉による珈琲とショコラのイートインは4年目。昨年連日人気を博したクープグラッセショコラの新作も登場。



〈蕪木〉

クープグラッセショコラ『檸檬』 2,640円 松屋銀座限定

水出しアイスコーヒー 880円

東京・蔵前にて、自家焙煎のカカオを使用したチョコレート製造・販売を行う〈蕪木〉。今年は、深みがあるビター感、キレのある酸味を表現したチョコレートに、愛媛県明浜産レモンを軸としたグラスデザートが登場。レモンの風味と、チョコレートをはじめとする素材とのグラデーションをお楽しみください。ペアリングのドリンクには、華やかな香りの水出しコーヒーや、店主が厳選したワインをご用意。

〈蕪木〉ショコラショー 各1,210円 ※すべてアルコール使用

ショコラショーは、デザートと呼応する素材を使用した新作「檸檬」や、毎年人気の「ルージュ」が登場します。



檸檬 松屋銀座限定

愛媛県明浜産レモンを使用したショコラショー。レモンピールのほろ苦さとベトナム産カカオのビター感に、キャラメルのコクとコニャックの豊かな香りが心地良く調和した味わいです。



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ーレ、バラの香りを移したシャンティ、マールを使用。ベリーの実味の後に華やかな香りが広がります。



〈蕪木〉

ショコラの焼菓子詰め合わせ (6個入り) 2,592円 松屋銀座限定

チョコレートや珈琲の風味を活かした個性豊かな焼き菓子の詰め合わせ。一つひとつ丹念に仕上げた味わいをぜひお楽しみください。 ※テイクアウトのみ。

2,日本の食材×カカオの融合

国産素材を使用した国内ブランドが3割増！日本の食材の魅力を存分に楽しめるラインナップ。

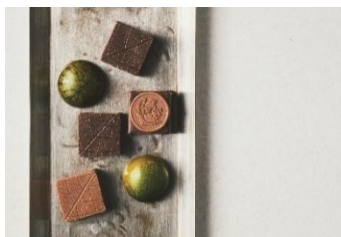


〈ルフルーヴ〉

GINZA2026 (6個入り) 3,240円

[出店日]2月8日(日) - 14日(土) 松屋銀座限定 1/3~EC

オーガニック農家に育ったショコラティエ上垣氏が、地元・養父蒸留所のウイスキーの原酒を、ペルー産のカカオバターを使った自家製ホワイトチョコレートとマダガスカル産のカカオを使ったミルクチョコレートで表現。インドネシアのスラウェシバニラ、自家農園の栗の蜂蜜、沖縄のナムワバナナなど、素材にこだわったボンボンBOXです。



〈アマゾンア〉

黒文字 BOX (6 個入り) 3,301 円

[出店日]2月10日(火)～14日(土) **松屋銀座限定** 1/3～EC

日本で古くから親しまれてきた香木クロモジを主役にしたボンボンショコラ。岩手県大船渡産と大分県中津産のクロモジを、葉と枝で使い分けながら香りの奥行きを引き出しました。日本の豊かな森林に思いを馳せながら、クロモジの繊細な香りとチョコレートの調和をご堪能ください。



〈テロワール バイ ダイチ オクノ〉

TERROIR FUKUI8 (ボンボンショコラとパートドフリュイ) (8 個入り) 3,901 円

松屋銀座限定 1/3～EC

シェフの故郷・福井県の素材を集めたボンボンショコラとパート・ド・フリュイ(黄金梅)のBOX。蕎麦のプラリネ、日本酒、結晶塩、シェフの実家の庭の木から手摘みされた山椒などを使った、土地の香りと個性を堪能できるテロワール豊かなセットです。



〈ショコラトリ&バー ロンポン by ヒロフミ タナカマル〉

松屋限定版レ・ミエル (6 個入り) 3,024 円 **松屋銀座限定**

プレミアム生ショコラ ネグリタ ラム ダブルアローム (10g) 216 円

蜂蜜メーカー出身のショコラティエが蜂蜜の自然な甘さで果実やハーブの香りを巧みに引き出した「レ・ミエル」と、ラムの貴婦人と称されるフランスの伝統的な高級ラム酒「ネグリタ ラム」を贅沢に使用した期間限定の生ショコラの量り売り。



〈ファミリー バイ ミホ サトウ〉

citron frame (6 個入り) 3,132 円

松屋銀座限定 1/3～EC アップサイクル

瀬戸内の陽光と潮風に育まれた愛媛県岩城島産のタヒチライムを使用した 1 粒や、通常は捨ててしまふ梅酒の梅と瀬戸内小越農園のレモンを合わせた 1 粒など、国産素材を中心に考えた〈ファミリー バイ ミホ サトウ〉の骨組みとなるショコラ BOX です。



〈パティスリー クルール〉

信州ショコラセレクション (8 個入り) 3,981 円

[出店日]2月4日(水)～9日(月) **松屋銀座限定** 1/3～EC

そばの実、杏、シャインマスカット、和紅茶など、様々な信州産の食材をオーガニックフェアトレードショコラと合わせた松屋銀座限定 BOX。豊かな自然に育まれた信州食材の魅力を存分に味わえるアソートです。

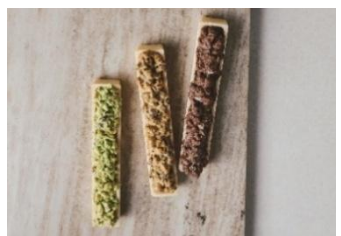


〈浪漫須貯古齡糖〉

ボンボンショコラアソート 10 (10 個入り) 4,968 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。シェフの地元・青森の食材を中心に、意外性のあるハーブやスパイスを組み合わせることで、新たな魅力を引き出しました。人気の「嶽さみ」や新作の「りんご花の蜂蜜」、紅玉や玉林など 3 品種のりんごを軸に構成した新粒など、りんごの個性を活かしたレシピもお楽しみいただけます。



〈レストランローブ〉

菓焼きショコラ (50g) 918 円 **松屋銀座限定**

棒茶ショコラ (50g) 756 円

抹茶ショコラ (50g) 756 円

石川県産ライスパフやナッツを合わせて国産米のもなか皮で包んだ「菓焼きショコラ」、石川県加賀の棒茶とライスパフを合わせた「棒茶ショコラ」、国産の抹茶やくるみを使用した「抹茶ショコラ」と、レストランならではの深い味わいと軽やかな食感を楽しめる 3 種のショコラが登場。

3,未来につながるチョコレート

世界各地のカカオ生産者に寄り添い、未来へつなぐ支援活動に取り組むつくり手たちのこだわり抜かれた味わい。



〈アマゾン カカオ〉

[出店日]2月4日(水)ー7日(土)

①洋梨とブラッドオレンジのアマゾンバターサンド (6個入り) 4,968 円 **1/3〜EC**

②信州産プルーンとプラムのアマゾンバターサンド (6個入り) 4,968 円

アマゾンカカオをクッキー生地を使用した2種のクッキー缶。自家製の洋梨コンフィチュール・ブラッドオレンジのコンフィチュールをピスタチオバタークリームでサンドしたクッキーと、自家製の信州産プルーンのコンフィチュールとプラムのジャムを、バタークリームとともにサンドしたクッキーです。



〈アンチドート〉

100% RAW トナカテクトリ(+ニブ) (65g) 2,251 円

84%パナケイア (ラベンダー+レッドソルト) (65g) 2,091 円

1/3〜EC

低温焙煎カカオ 84%のダークチョコレートにラベンダーと赤いアレエア塩を加えたタブレットは、ひときわ強く香りたつフローラルな風味が特徴。ローカカオ 100%のチョコレートにカカオニブを加えたタブレットは、ナッティーな風味と芳醇な香り、カカオニブの食感が唯一無二のハーモニーを奏でます。



〈ショコラトリキャメル〉

①瀬戸内レモン&静岡抹茶のボンボンショコラ 2種セット

(各1個入り) 1,188 円

②瀬戸内ネーブルとサモアダークのオレンジット (1枚) 594 円

ともに松屋銀座限定 1/3〜EC

瀬戸内で育ったネーブルオレンジを香ばしいサモア産ダークチョコレートでコーティングしたオレンジットに、瀬戸内産レモンピューレと自ら焙煎したサモア産カカオ 75%のダークチョコレートのボンボンと、濃厚な自家製抹茶チョコレートと甘いミルクのマリアージュが楽しめるボンボンのセット。



〈ノエルベルデ〉

チョコバナナミルクシェイクバー (25g) 1,512 円 **1/3〜EC**

セミージャス・デル・ソル (4個入り) 2,592 円

エクアドル産のアリパ種カカオにアンデス産のミルク、田辺農園の自然循環型農法によるバナナをたっぷり使用したタブレットと、赤道直下のエクアドルで採れたフルーツやマカンボ、海塩を使用し、エクアドルの農産物へのオマージュを表現したボンボンアソート。エクアドルの個性を凝縮した、豊かな味わいをお楽しみください。



〈オキナワカカオ〉

沖縄素材のボンボンショコラ やんばる 2026 (6個入り) 3,564 円

※本商品には、沖縄産カカオは使用していません。

沖縄本島北部「やんばる」の豊かな自然と文化からインスピレーションを受けて生まれた、ボタニカルなボンボンショコラ。世界的長寿エリア「ブルーゾーン」としても知られる大宜味村で育まれた素材を活かした、個性豊かなフレーバーの詰め合わせです。

〈オキナワカカオ〉 OKINAWA CACAO Bean to bar(14 g) 3,240 円

沖縄産カカオのみを使用したミニタブレット。主にベトナム・ベンチャー農園から仕入れたカカオを栽培しているため、フルーティーさに加え、カカオ発酵の風味やマツト感を感じる味わい。



〈メメントモリ〉

①カカオアレキサンダー (1杯) 2,090 円

②カクテルショコラ (4個入り) 2,430 円 **松屋銀座限定 1/3〜EC**

③サステナブルタブレット (40g) 各種 1,782 円 **アップサイクル**

ブランドのシグネチャーカクテルを表現したボンボンショコラは、スピリッツの芳醇な香りとカカオの個性が調和した、まさに飲むチョコレート。自家製のカカオスピリッツ用にお酒に漬けたカカオニブを再利用したタブレット、カカオを漬けたコニャックをベースにしたアレキサンダーと合わせて、カカオとスピリッツが響き合う世界を3つのかたちでご堪能ください。

※①は税率 10%で表記

4, SNS で話題のエンジェルヘアチョコレートが新登場！

ドバイチョコの進化系として注目を集める新感覚チョコレートが松屋に上陸。



〈ディヴァン〉

エンジェルヘアチョコレート(1枚入り) 3,240 円

トルコの伝統菓子「ピシュマニエ」とチョコレート、ピスタチオが融合した、贅沢かつ新感覚なチョコレート。ピシュマニエは、砂糖を煮詰めてキャラメル化させ、手で何度も引き伸ばして細い糸状にし、小麦粉とバターの生地を合わせて糖糸を何度も折りたたみ練り込んだ繊維状のお菓子。エンジェルヘアチョコレートは、見た目が髪の毛のように細い糸状のピシュマニエの断面が特徴で、そのビジュアルインパクトから、ドバイチョコレートの進化系として SNS で注目を集めています。

松屋の地域共創×GINZA バレンタインワールド

★福島県会津若松市「チョコベコ」特別販売



チョコベコ(ブラウン、ピンク) 各 2,750 円

1月28日(水) - 2月14日(土)

販売場所：松屋オンラインストア

期間中、松屋銀座 1 階正面口ショーウィンドウのディスプレイには、福島県会津若松市の伝統工芸品「赤べこ」が、チョコレートをイメージした華やかなデザインで登場。バレンタイン仕様の愛らしい「チョコベコ」は、松屋オンラインストア限定で販売もします。

購入はこちら <https://store.matsuya.com/goods/list.html?cid=beko>

★松屋の各種カード会員様限定 お買い上げプレゼント



2月4日(水) - 14日(土)

お渡し場所:8階イベントスクエア 特設カウンター

期間中、8 階イベントスクエアにて税込 10,800 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 2,000 名様に、「津軽びいどろのまめ皿 (1 枚)」をプレゼント。

※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。

※画像はイメージです。

※価格はすべて税込です