

会場でしか味わえない、イートイン・実演販売が過去最多！

## 2024 松屋銀座 バレンタイン

2月2日(金)～「GINZA バレンタインワールド」スタート！

松屋銀座では、2024年2月2日(金)～14日(水)、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「チョコと楽しむ食体験」。昨年好評だった、会場でしか味わえない作り手とコミュニケーションが取れる、実演販売・イートインスペースを活用し、出来立てのデザートや、チョコとお酒の特別なマリァージュなど、チョコレートを紹介して五感で楽しむ食体験を提案します。

### 店頭 「GINZA バレンタインワールド」

- 会期：2024年2月2日(金)～14日(水) 13日間（前年-1）
- 会場：8階イベントスクエア
- ブランド数：82（前年+1） 初登場：13ブランド  
イートイン・実演販売：17ブランド（前年+3）
- 売上目標：売上前年比 約110%(EC含む)



### EC 「松屋オンラインストア」

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

- 会期：2024年1月31日(水)まで ※一部商品は2月14日(水)まで

## 2024年 松屋銀座バレンタインのポイント

### ① イートイン・実演販売は過去最多

昨年の14ブランドから、17ブランドに拡大 ライブ感を味わえる、ワクワクするような会場に

#### 1、「新星パティシエによる限定ショコラ・デザート」

今をときめく新進気鋭のパティシエが目の前で仕立てるデザートが入れ替わりで登場

#### 2、「チョコ×お酒のマリァージュ BAR」

新規2店舗を含む、人気のバー4店舗がお酒と嗜むチョコとともに、入れ替わりで登場

#### 3、「ショコラ サロン」

昨年初出店で反響のあった店舗で味わう珈琲とショコラのペアリング

#### 4、「イートイン・スイーツで味わう至福のひとつ」

会場でしか味わえない出来立てのスイーツを

### ② いましか、ここでしか買えない 限定商品・コラボ商品 初登場ブランドも

松屋銀座限定商品はもちろん、日本初上陸のチョコも

### ③ 4年ぶりの開催 チョコレートについて考える「チョコレートセミナー」

チョコレートの奥深い世界を学びながら楽しめるセミナー

## ① イートイン・実演販売は過去最多の 17 ブランド チョコレートを通して五感で食体験を楽しめるラインアップが充実

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、入れたてのコーヒーと甘美なペアリング。出来立ての美味しさが楽しめるチョコレート・ブレイク空間へ、皆様をお連れします。

### 新星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 分まで〉

今をときめく人気パティシエが、特製のデザートやパフェを、目の前で仕立ててご提供。松屋銀座のバレンタイン会場でしか味わえない 1 皿、1 杯に込められた彼らの想いに触れつつ、出来立てだからこそ感じられる香りや食感をご堪能ください。



#### 〈ヴェール〉

[出店日] 2月11日(日)–14日(水)

(上) いちごと薔薇のパフェ 3,850円

(下) 柑橘と和栗のバシュラン 2,750円

**ともに松屋銀座限定**

東京・神楽坂にある、日本茶を織り交ぜたデザートコース専門店。イチゴの羊羹、釜炒りほうじ茶のブラマンジェ、〈エディブルフラワー研究所〉の国産の薔薇で仕立てたパフェと、柑橘と和栗、てん茶農家・辻喜代治氏ががける至福の抹茶を使用したソースが絶妙な組み合わせのバシュランは、ともに〈アエランチョコレート〉のチョコがアクセント。



#### 〈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2日(金)–5日(月)

(上) Parfait“bouquet de roses”

～さ姫・フランボワーズ・ショコラ・ピスタチオ～ 2,970円

(下) Dessert Kouign-Amann chocolat

～クイニーアマンショコラ・3種のアイス～ 2,640円

**ともに松屋銀座限定**

国内、世界大会にて数々の受賞歴を持つ、〈ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ〉のシェフパティシエ・佐々木氏。〈奥出雲薔薇園〉のさ姫、イチゴ、ピスタチオ、チョコレートの美味しさが詰まった自慢のパフェと、温かいクイニーアマンショコラが溶け出すガナッシュに、バニラ、ショコラ、フランボワーズとさ姫の3種類のアイスを添えたデザートをお楽しみください。



#### 〈ユニ マサハル コウヅマ〉

[出店日] 2月6日(火)–10日(土)

(上) Parfait aux agrumes (パルフェアグリューム) 3,401円

(下) Pain perdu“unis” (パンペルデュ“ユニ”) 2,901円

**ともに松屋銀座限定**

東京・虎ノ門のレストラン〈ユニ〉にてシェフパティシエを務め、素材の魅力を最大限に活かしたお菓子作りを追究する上妻氏。パフェは、国産の柑橘数種類とカカオを組み合わせ、デザートは、レストランで好評のブリオッシュに、国産の柑橘のコンフィチュール、チョコレートとキャラメルソース、アイスで仕立て、この時期ならではの美味しさをご紹介します。

「チョコ×お酒のマリアージュ BAR」〈各日昼 12 時—午後 7 時 30 分まで〉

銀座の銘店の熟練バーテンダーと、今回初お目見えとなる新進気鋭のバーテンダーが務める東京の人気店、4 店舗が入替わりで出店。ともに嗜むチョコレートは、青森県弘前市でクラフトチョコレート専門店を、東京では B A R 専用チョコレート工房を展開しているショコラティエ・須藤銀雅氏がプロデュース。チョコとお酒の個性豊かなマリアージュをお楽しみください。



〈SUKIYABASHI SAMBOA〉  
ジントニック  
柚子ハーブ セットで 1,650 円  
1918 年に神戸に誕生し、銀座に暖簾分けされた銘店。バーテンダー・津田敦史氏の技が光る、フランス産のリンゴのジンで作るジントニックに合わせるの  
は、柚子やローズマリー、レモングラス  
がすっきりと香るガナッシュ。

[出店日] 2 月 2 日(金)–4 日(日)



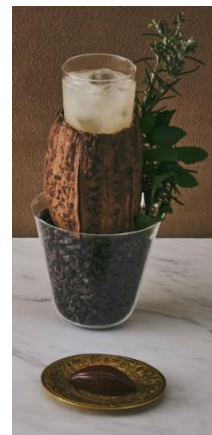
〈Bar 木挽町〉  
グレンモーレンジィ オリジナル  
バタースコッチ  
セットで 1,650 円  
最良のマリアージュを探求し続ける中  
野修二氏が営む、会員制バー。爽やかな  
柑橘の香りと華やかなバニラの風味が  
特徴のグレンモーレンジィに合わせる  
のは、バターをたっぷり使用したコク深  
いガナッシュ。

[出店日] 2 月 5 日(月)–7 日(水)



〈Bar Pálinka〉  
イルシャイ・オリヴェール パーリンカ  
ブルーチーズ  
セットで 1,650 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〈パーリンカ〉を専門  
で扱う神楽坂のバー。バーテンダーの  
松沢健氏が厳選した、白ブドウが甘や  
かに香るパーリンカに合わせるの  
は、塩味の効いたブルーチーズチョコ。

[出店日] 2 月 8 日(木)–10 日(土)



〈memento mori〉  
カカオパルプフィズ  
パッションマンゴー  
セットで 2,001 円  
ミクソロジーの第一人者・南雲主于三氏  
が店主の「カカオとボタニカル」がコン  
セプトのバー。ウォッカにカカオパルプ  
(カカオの果肉)を入れた爽やかな飲み口  
のシグネチャーカクテルに合わせるの  
は、フルーティーなガナッシュ。

[出店日] 2 月 11 日(日)–14 日(水)

「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〉。今年は、薫り高く濃厚な風味で大人気のショコラショーシリーズに加え、それぞれの味わいをボンボンショコラで表現。珈琲とショコラの至福のペアリングをお楽しみください。



〈蕪木〉  
エチオピア・イルガチェフェ・ドライオンツリー  
ボンボンショコラ moto  
セットで 1,251 円  
ベトナム産カカオや愛媛・明浜産の柑橘などを使用したフルーティーなボンボンショコラと、  
コーヒーチェリーを樹上乾燥させることで甘さを引き出して作られた珈琲「エチオピア・イル  
ガチェフェ・ドライオンツリー」の組み合わせ。



〈蕪木〉 **松屋銀座限定**  
ショコラショー(ルージュ) 1,100 円  
「赤」がテーマのショコラショー。福島産フランボワーズのピュレに、国産のバラの香りに移したシャンティ、マダガスカル産カカオの香味の調和をご堪能ください。

## イトイン・スイーツで味わう至福のひととき

上記出店ブランドを含め、イトイン・実演販売ブランドが全部で17ブランド出店。会場でしか味わえないチョコスイーツをぜひお楽しみください。



〈セイスト〉和栗とチョコレートのクラフトアイスクリーム 1,650円

**松屋銀座限定**

和栗専門店〈リコドルチェ〉こだわりの熊本県産の和栗と、〈田中屋せんべい総本家〉のごま煎餅を使用し、〈セイスト〉流のクラフトアイスに仕上げました。



〈江戸久寿餅〉大人のクズクズシェイク(黒みつラムレーズン)

Sサイズ 1,201円 Mサイズ 1,301円

**松屋銀座限定**

江戸久寿餅特製の黒みつ、きなこ、九州産大豆「ふくゆたか」を使用した豆乳シェイクに、ラム酒に漬けたレーズンをトッピング。つぶつぶの久寿餅とレーズンの食感がたまらないヴィーガンチョコレートシェイクです。

〈その他出店ブランド〉レナース、カカオサンパカ、ショコラティエ パレドオール、<sup>ロマンスチョコレート</sup>浪漫須貯古齡糖

※1 イートインスペースでお召し上がりの場合、税率10%です。

## ② いましか、ここでしか買えない 限定商品・コラボ商品 初登場ブランドも 25種類の松屋限定商品が登場

毎年人気の一品はもちろん、今回は初登場ブランド・日本初上陸のブランドや25種類の限定商品を展開。バレンタインの期間中、松屋銀座でしか買えないチョコレートや、初登場ブランドをご紹介します。

### ショコラティエが引き出す日本の恵み



〈<sup>ロマンスチョコレート</sup>浪漫須貯古齡糖〉ボンボンショコラアソート 10 (10個入り) 4,320円

**松屋銀座限定** 1/3~EC

青森産の食材を数多く使用したボンボンショコラアソートの最新作。自然栽培ならではの強い香りが魅力の〈CONSE ファーム〉のミントをはじめ、カシスとベルベヌ、弘前の唐辛子「清水森ナンバ」とカカオなど、香りの組み合わせに力を入れたラインアップをお届け。



〈ファミリー バイ ミホ サトウ〉little heart (6個入り) 2,801円

**松屋銀座限定** 1/3~EC

北海道産蝦夷ベリーのコンフィチュールを閉じ込めた「red Heart」と、レモンコンフィチュールと香り高い積丹ジンを使ったガナッシュの二層仕立ての「yellow Heart」。初登場のボンボンショコラ2種の限定アソート。



〈ナカムラ チョコレート〉

ナカムラセレクション (6個入) 2,776円

**松屋初登場** 1/3~EC

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。こし餡と塩漬けにした桜葉で作る新作ガナッシュ「桜もち」や「抹茶」「柚子」など、素材を掛け合わせた繊細な味わいと意匠で、日本の雅を表現したボンボンショコラをご紹介します。



〈ゲン ササキ ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ〉

mariage au chocolat (10 個入) 5,400 円

松屋銀座限定 1/3~EC

テクスチャーや香りにこだわり、ただ純粋に美味しさを追求したボンボンショコラのアソートメント。日本各地の選りすぐりのフルーツやナッツを使用し、昨年大人気だったラインアップに、新たに5種のフレーバーが仲間入り。



〈ユニ マサハル コウヅマ〉

(左) ボンボンショコラ ジャパニーズ クラフトチョコレート 5 種 (5 個入り) 3,240 円

松屋銀座限定 1/3~EC

日本のクラフトチョコレート 5 社が、フィリピン、タイ、インド、インドネシア、ベトナムの5ヵ国で生産されたカカオで作った5種のチョコレートに、ベリーや柑橘類、ハーブなどを組み合わせてボンボンショコラに仕上げました。

〈ユニ マサハル コウヅマ〉

(右) ボンボンショコラ 柑橘アソート (5 個入り) 3,240 円

松屋銀座限定 1/3~EC

国産のベルガモット、レモン、ゆず、ライム、温州みかんを、多彩な加工法でハーブやナッツと組み合わせ、ボンボンショコラに仕上げたシグネチャーセットは、柑橘好きの方にお届けしたい一品です。レストランパティシエならではの素材のマリアージュをお楽しみください。



〈アマゾニア〉ジャングル BOX (6 個入) 3,001 円 [出店日] 2月2日(金) - 7日(水)

松屋初登場 松屋銀座限定

2023年に洋菓子の世界大会 FIPGC に出場したばかりのショコラティエ・松田みどり氏の出身地、新潟産の食材を使用したものや、国内外の大会で受賞歴のあるものを詰め合わせた、動物がモチーフのボンボンショコラ。



〈オランジェ キカキ〉厚切り早生みかんオランジェット (2~3 枚入) 864 円

松屋銀座限定 1/3~EC

愛媛県宇和島産の早生みかんを厚切りにし、1週間以上かけてゆっくり加熱して作り上げた風味豊かなコンフィに、タイ・チェンマイ発〈ガートココア〉のチョコレートをコーティング。濃密でジューシーな国産柑橘オランジェットです。

トップメゾンの自信作で、ショコラの世界を謳歌



〈フィフス アヴェニュー チョコラティア〉

リカーセレクト 6 個入り 3,348 円

松屋銀座限定 1/3~EC

一番人気の「シャンパン」、アイリッシュウィスキーの深みとアマレットリキュールのアーモンド風味を楽しめる「ゴッドファーザーカクテル」、テキーラとコーヒリキュールのカルーアが融合した新作「ブレイブ・ブルカクテル」の3種のリカーを詰め合わせた贅沢なセット。



〈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 2,052 円

松屋銀座限定 1/3~EC

チョコレート生地仕上げたピスタチオバクラヴァ。チョコレートの味わいをより一層楽しむよう、中にチョコレートソースをたっぷり入れています。



〈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 3,348 円

百貨店初登場 松屋銀座限定 1/3~EC

日本初上陸のブランド〈ラヴォラッティ〉。北イタリアの限られた地域で生産されるチーズ「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た、ワイン片手に味わいたいボンボンショコラ。

## 人気ブランドの夢のコラボレーション



〈セイスト〉銀座セット セットで3,780円

松屋銀座限定 1/3~EC

「ぎんざ空也 そらいろ」の餡子を使用した、それぞれ異なるアプローチで餡子を活かした3種のボンボンショコラと、「松崎煎餅」のもち米100%の柿の種とブロンズチョコレートをコーティングした甘塩っぱい詰め合わせのセット。



〈アマゾンカカオ×ピエトロ ロマネンゴ〉  
カカオローズバターサンドクッキー (270g) 4,968円

松屋銀座限定 1/3~EC

軽井沢のレストラン〈ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ〉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が率いる〈アマゾンカカオ〉と、イタリア・ジェノバの老舗砂糖菓子店〈ピエトロ・ロマネンゴ〉のコラボが実現。ピスタチオとカカオを練りこんだクッキーに、ジェノバ近郊の修道院で栽培された、農薬不使用のバラをたっぷり使った華やかなジャムを挟み込んだ、松屋銀座限定品。

### ③ 4年ぶりの開催 チョコレートについて考える「チョコレートセミナー」

チョコレートの奥深い世界を学びながら楽しめるセミナー

チョコレートの原料となるカカオ豆や、製造に関してのお話。チョコレートとフェアトレードの関係性、チョコレートとお酒のマリアージュなどの体験を通して、チョコレートの奥深い世界を学びながら楽しめるセミナーを開催いたします。

〈蕪木〉カカオ・チョコレートの世界

2月8日(木) 午後6時から(約2時間)

■紙パルプ会館3階会議室 ■定員：30名様 参加費：6,000円 事前予約制

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「蕪木」の店主、蕪木祐介氏による、カカオ豆やチョコレート製造に関してのお話や、タブレットチョコレート等のテイastingを通して、五感でカカオ・チョコレートを感じ、知り、楽しんでいただけるセミナーです。



〈アマゾンカカオ〉太田哲雄とピエトロ ロマネンゴの出会い

2月9日(金) 午後6時から(約1時間)

■紙パルプ会館3階会議室 ■定員：28名様 参加費：4,500円 事前予約制

軽井沢のレストラン〈ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ〉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の励む太田哲雄氏が率いる〈アマゾンカカオ〉と、イタリア・ジェノバの老舗砂糖菓子店〈ピエトロ・ロマネンゴ〉の夢のコラボが実現。コラボに至るきっかけや、お菓子作りへの想いを試食を交えて楽しんでいただきます。ご自宅で楽しめるお土産もご用意いたします。



〈アトリエ Airgead×Bar 木挽町〉BAR専用チョコレート×お酒のマリアージュ体験

2月12日(振・月) 午後7時から(約1時間)

■8階MGテラス ■定員：15名様 参加費：7,000円 事前予約制

〈アトリエ Airgead〉を展開するショコラティエ、須藤銀雅氏のBAR専用チョコレートとそのチョコレートに合うお酒を銀座の会員制のBAR、〈Bar 木挽町〉のバーテンダー、中野修二氏が選定。マリアージュの楽しみ方や味わいをチョコレート目線・お酒目線でそれぞれの特徴を聞きながらお楽しみください。※チョコレート×お酒を3セットご用意いたします。



須藤銀雅氏

中野修二氏

※事前予約はこちらから

<https://www.matsuya.com/ginza/events/2024/0103/ginza-valentine-world-2024/>

※価格は全て税込です。



#### ちょこざらプレゼント

イベント期間中、松屋のカード各種をご呈示の上、会場で税込5,400円以上(合算可)お買い上げいただいた先着3,000名様に、カカオ豆の種子であるカカオハスクをアップサイクルして作られた「ちょこざら」をプレゼントいたします。

※お一人様1枚限り ※なくなり次第終了