

3年ぶり行動制限の無いバレンタインを会場で楽しむ！
日本人パティシエや国産素材の魅力発信
2023 松屋銀座 バレンタイン
2月1日(水)～「GINZA バレンタインワールド」スタート！

松屋銀座では、2023年2月1日(水)～14日(火)、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。行動制限の無く活況だった昨年のクリスマス商戦同様、バレンタインも3年ぶりに行動制限が無く、来店者数の増加が見込まれます。そこで、イートインや実演販売を拡充するなど会場の楽しさを磨き来場を促します。また、物価高騰が続く中、日本人ショコラティエや国産素材の魅力にも再注目。バレンタインの多様な楽しみ方を提案します。

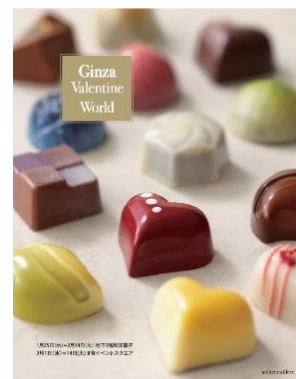
店頭 「GINZA バレンタインワールド」

■会期:2023年2月1日(水)～14日(火) 14日間(前年+1) ■会場:8階イベントスクエア
■ブランド数:81(前年+9) 初登場:17ブランド イートイン・実演販売:11ブランド(前年+4)
■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:2023年1月4日(水)11時～2月5日(日)18時
■展開数:約80ブランド、約290点(前年並み) ■価格帯:864円～14,001円



2023年 松屋銀座バレンタインのポイント

① 「気鋭の日本人パティシエ×国産食材」

コロナを経て注目の高まる日本人パティシエや国産素材。匠の技と素材の力が融合し魅力的なチョコに

② 「イートイン拡充 多彩なマリアーージュを会場で体験」

BAR、珈琲、日本茶とチョコレートで広がる楽しみ方、新たなライフスタイルの提案

③ 「サステナビリティの追求」

レイズトレードなど生産地やチョコレートの原点に寄り添うチョコレート、「#サポチョコ」の取り組み

① 「気鋭の日本人パティシエ×国産食材」

日本の素材にフォーカスし、ショコラという形で彩りよくドレスアップ

日本人ショコラティエが、生産者の手で大切に育まれた日本の新たな食材を活かしたショコラのご提案。素材の力と、匠の技が織りなす、どこかふるさとを思わせる暖かみのある美味しさとの出会いを、皆様に。

〈ゲン ササキ ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ〉

mariage au chocolat 5個入り 2,376円

松屋初登場 **松屋銀座限定** 1/4～EC

ピスタチオとキャラメル、柚子とはちみつ、オレンジと紅茶、フランボワーズとローズ、ピーナッツとコーヒー。日本各地の選りすぐりの食材が織りなす、5種類のマリアーージュをお楽しみいただけます。

◆(こだわり食材): 島根県「食用バラ(さ姫)」 徳島県「木頭柚子」など

◆パティシエ: 佐々木元氏…東京製菓学校卒業後、都内有名店で修業を重ね、国内外の大会で優勝経歴を持つ。現在は la boutique de yukinoshita kamakura のシェフパティシエを務める。



〈ユニ マサハル コウズマ〉春姫のボンボンショコラ 5 個入 3,240 円

松屋初登場 **松屋銀座限定**

鹿児島県産の完熟金柑「春姫」を使用した、甘美なボンボンショコラ。素材そのもののジューシーさや柑橘特有の爽やかな香りと、バニラやプラリネとの掛け合わせから生まれる新たな香りの調和をお楽しみください。

◆〈こだわり食材〉: 鹿児島県「春姫」



◆パティシエ: 上妻正治氏…東京製菓学校卒業後、パティスリーキャロリーヌ、クリオロなどを経て、現在は虎ノ門の1日8席限定の高級レストラン「unis(ユニ)」でシェフパティシエを務める。

〈ミルズ バイ ミホ サトウ〉Berry Berry truffe 6 個入り 2,801 円

松屋初登場 **松屋銀座限定** 1/4~EC

シェフの出身地・北海道産の蝦夷ベリーと練馬区に加藤農園で採れたあまどりいちごで作り上げたキュートなトリュフ。ハート型で可愛く仕上げた至福の一粒です。

◆〈こだわり食材〉: 北海道「蝦夷ベリー」 東京都「あまどりいちご」



◆パティシエ: 佐藤美歩氏…次世代注目の女性シェフ。アルノー・ラエール ジャポン、Seiste(セイスト)のスーシェフなどを経て、自身初のチョコレートブランド「mills(ミルズ)」を立ち上げる。

〈浪漫須貯古齡糖〉ボンボンショコラアソート 10 個入り 4,320 円

松屋銀座限定 1/4~EC

クラフトチョコレートと様々な食材を組み合わせる宝石のように仕上げたボンボンショコラ。青森県のカシス、唐辛子、桜の蜂蜜やヒバ(ヒノキの一種)など個性的で魅力ある食材の味わいが存分に楽しめるアソートです。

◆〈こだわり食材〉: 青森県「カシス」、「唐辛子」、「桜の蜂蜜」、「ヒバ」など



◆ショコラティエ: 須藤銀雅氏…製菓学校卒業後、パティスリー、フレンチレストラン、ショコラトリーを経て、青森県弘前市に開業。「GINZA バレンタインワールド」では、イートイン「チョコ×お酒のマリアージュ BAR」のチョコレートもプロデュース。

〈アトリエ キュイエール〉九州ショコラ ~九州玉手箱~ 25 個入り 9,720 円

松屋銀座限定 1/4~EC

九州各県と九州の離島の食材で作った九州ショコラ。人気ショコラのあまおうや、柚子抹茶などの定番ショコラをはじめ、今冬の新作、柿のショコラや玄米茶のショコラなどが仲間入り。パリエーションを楽しめる宝石の玉手箱のようなショコラ BOX です。

◆〈こだわり食材〉: 福岡県「柿」、「ピオーネ」 佐賀県「ローズティー」、「嬉野茶の玄米茶」など



◆ショコラティエ: 山崎陽子氏…パティシエとして修業を重ねる中で、チョコレートの奥深さを痛感。某大手料理教室で講師を務める傍ら、九州エリアのケーキ技術指導員として製菓講師の研修・育成に携わる。

〈セイスト〉柿の木 1,890 円

松屋銀座限定 1/4~EC

もち米を 100% 使用し、出汁と醤油で味付けた柿の種に、マカダミアナッツを軽くキャラメリゼし、塩を少し効かせたブロンドチョコレートでコーティング。甘さとしょっぱさを同時に味わえる夢のコラボ商品が期間限定で初登場いたします。

◆〈こだわり食材〉: 〈松崎煎餅〉新潟県「もち米」



◆ショコラティエ: 瀧島誠士氏…2015 年のイタリアで開催された製菓の世界大会の優勝をはじめ、数々の世界の製菓コンテストの受賞経験を多数持つ。2021 年に自身のチョコレートブランド「Seiste(セイスト)」を立ち上げる。

② 「チョコのある生活 多彩なマリアージュを会場で体験」

銀座の BAR が入れ替わりで 4 店舗登場！ 珈琲、日本茶とチョコレートの楽しみ方を会場で初提案！

※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。

イートイン①「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〉※1

銀座で人気のバー4 店舗が入替わりで出店。昨年出店の 2 店舗に加え、女性がバーテンダーを務める 2 店舗が初出店。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、東京では BAR 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。至福のマリアージュをご堪能ください。

チョコ×お酒



〈SUKIYABASHI SAMBOA〉
 カカオハイボール(1杯)
 樽バナナ(1個) 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・津田敦史氏自慢の、カカオニブを漬け込んだウォッカで作る「サンボア特製ハイボール」に合わせるの、バナラビーンズが豊かに香るガナッシュ。

[出店日] 2月1日(水)ー4日(土)



〈バー・ガスライト EVE〉
百貨店初登場
 ウィステリア(1杯)
 ウィステリア用オリジナル(1個)
 セットで 1,650 円
 カクテルの世界大会での日本人女性として初優勝経験を持つ、高橋直美氏が店長。スペシャリテの「ウィステリア」に合わせるの、ハーブやベルガモットが爽やかに香るオリジナルチョコレート。

[出店日] 2月5日(日)ー7日(火)



〈Bar Noa Ginza〉
百貨店初登場
 トマーティン 12年のコーヒーカクテル(1杯)
 ヘーゼルナッツトリュフ(1個)
 セットで 1,650 円
 平山梨紗子氏がオーナーバーテンダーを務める、カウンター5席のみのオーセンティックバー。珈琲豆を漬け込んだスコッチウスキーベースのカクテルに合わせるの、ヘーゼルナッツの香りと、キノコのトリュフの香りが楽しめるチョコレート。

[出店日] 2月8日(水)ー10日(金)



〈Bar 木挽町〉
 カリラ(1杯)
 昆布(1個)
 セットで 1,650 円
 最良のマリアージュを探求し続けるお酒のプロ・中野修二氏が営む、会員制のバー。ピート香とスモーキーなアロマが特徴のカリラに合わせるの、北海道産日高昆布の豊かな風味が際立つガナッシュ。

[出店日] 2月11日(祝・土)ー14日(火)

イトイン②「スペシャル ショコラ CAFE」〈各日 午前10時ー午後7時30分まで〉※1

チョコ×珈琲



〈蕪木〉**百貨店初登場** **松屋銀座限定**
 ショコラショー(クラシック)(1杯) 990円(写真左上)
 カフェ・コンパンナとジャンドゥーヤ(1杯/1粒) 990円(写真右下)
 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。お席でゆっくり過ごしたい方は、濃厚で香り高いショコラショーを、定番のクラシックから、様々な素材やアルコールなどと合わせたアレンジバージョンまで、数種類からお選びいただけます。
 クリームの爽やかな甘さにヘーゼルナッツ、カカオ、珈琲のロースト香が絡まり合うカフェ・コンパンナと自家製ジャンドゥーヤは、イタリア発祥のパンコスタイル、立ち飲みでのご案内となります。

チョコ×日本茶



〈アエランチョコレート×ヴェール〉**百貨店初登場** **松屋銀座限定**
 日本茶のフォンダンショコラ(1皿) 2,501円(写真下)
 パヌアツ産ヴィーガンチョコレート ココナッツ入り(45g) 1,321円(写真上)
 東京・神楽坂で大人気の日本茶デセールの専門店〈ヴェール〉が初登場。パヌアツ共和国産のカカオで Bean to Bar ヴィーガンチョコレートを作る〈アエランチョコレート〉のココナッツショコラと、日本屈指のてん茶農家・辻喜代治氏が手がけるシングルオリジン抹茶・さみどりを使用したソルベの組み合わせが絶妙なフォンダンショコラを目の前で仕上げてください。お土産用に、チョコレートバーのご用意もございます。

できたてを召し上がり、人気店のイートイン！※1

上記出店ブランドを含め、イートイン・実演販売ブランドが全部で 11 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。

〈浪漫須貯古齡糖〉本気のチョコバナナ 1本 681円

青森県弘前市のクラフトチョコレート専門店が、本気で作ったチョコバナナがバレンタイン初登場。濃厚な完熟バナナに、水ガナッシュ・シュトロイゼル・カカオニブをまとうせました。
※期間中の(土)、(日)のみの販売です。(各日 100 本限り)



〈レナズ〉マラサダパフ ピスタチオホワイトチョコ 1個 306円

松屋銀座限定

ハワイ発のマラサダ専門店。イタリアの老舗スイーツブランド〈BABBI〉のピスタチオペーストを使用したホワイトチョコレートクリームがバレンタイン限定で登場。



〈その他出店ブランド〉カカオサンパカ、江戸久寿餅、シヨクラティエ パレドオール

イタリア発！ヨーロッパ最大級のチョコレートの祭典「ユーロチョコレート」

イタリア・ペルージャで 25 年以上にわたり開催されているヨーロッパ最大級のチョコレートの祭典「ユーロチョコレート」が、2 年ぶりに松屋銀座に帰ってきます！バラエティーに富んだチョコがいろいろ、本場の楽しみ方を会場で。

〈スタイナー〉チョコラタツァシリーズ クラシック 1個 321円

各種フレーバー 1個 381円

約 150 種のチョコレートを展開するトスカーナの老舗ファクトリーから、イタリアの冬の定番、ホットチョコレートのご紹介。12 のフレーバーが初登場いたします。



③「サステナビリティの追求」

レイズトレードなど生産地やチョコレートの原点に寄り添うチョコレート、「#サポチョコ」の取り組み

Bean to Bar から、生産地の作り手たちとともに歩むレイズトレードまで。サステナブルな取り組みを通して生み出されたチョコレートをご紹介します。

Bean to Bar

〈マルウ〉フォースパイサー 80g 1,588円(画像上)

MAROU BAR ココナツミルクチョコレート 53%ポップドライブ 35g 430円(画像下)

ベトナムで生まれた Bean to Bar チョコレートメーカー。ベトナムの 6 つの地域で収穫されたカカオときび砂糖のみを使用したシングルオリジンチョコレートに、それぞれのカカオの産地の食材を合わせたフレーバーチョコレートも人気。



〈テオアンドフィロ〉チョコレートマンゴー 90g 1,998円

松屋初登場 1/4~EC

フィリピン発の Bean to Bar チョコレートブランドで、自国にて収穫された原材料をメインにチョコレートを作る数少ないファクトリーのひとつ。肉厚で甘酸っぱいフィリピン産のドライマンゴーと、濃厚なミルクチョコのハーモニーをお楽しみください。



レイズトレード

レイズトレードとは…公正な取引や対価を保障する(フェアトレード)だけでなく、生産地や作り手の生活や市場競争力を向上させるため、人、モノが一丸となって経済発展を図る交易のかたち。

〈ノエルベルデ〉ストロベリーホワイト 28g 1,404円

1/4~EC

フェアトレードの一步先をゆくレイズトレードという考えのもと、日本人の高橋力榮氏が、生産地とともに育つことを目標に、エクアドルにて立ち上げた Earth to Bar チョコレートブランド。エクアドル産のカカオの豊かな風味をお届けします。



〈メディカレート〉ケトサポート抹茶 6個入り 2,916円

松屋初登場 松屋銀座限定 1/4~EC

「食べた方が健康になれるおいしいチョコレート」をコンセプトに、医師とショコラティエが共同開発。ブランドの代名詞ともいえるレイズトレードのエクアドル産ビオカカオと、茶園清水屋の手摘み抹茶の上品な香りの絶妙なコンビネーションを。



産地応援

〈チョコレート ジャングル〉

チョコレート ジャングル テイスティングボックス 70% 5g×14枚 3,024円

松屋初登場

「生産者がカカオ生産で豊かになれる価格で沢山買える市場の開拓」を目指すブランドから、14ヶ国のチョコレートの食べ比べセットが登場。産地ごとの味わいとのお会いを心ゆくまでお楽しみください。



〈オキナワカカオ〉青マンゴーカカオケイク 3本入り 1,944円

松屋銀座限定 1/4~EC

沖縄の畑から直接仕入れた素材を活かした Bean to Bar チョコレート作りに励むブランド。熟す前に摘果された沖縄・やんばる産のマンゴーのコンフィチュールでフィナンシェを作り、カカオを感じるチョコレートでコーティングしました。



世界の女の子をチョコで支援(サポート)する「#サポチョコ」



チョコレートを楽しみながら、世界の女の子を支援。「GINZA バレンタインワールド」で販売するタブレットチョコレートの売り上げの一部を、国際NGO「プラン・インターナショナル」を通じて、差別や偏見に苦しむ途上国の女の子たちを守り、勇気づけ、ポジティブな変化をもたらす役割を担えるようサポートするガールズ・プロジェクトに寄付します。



国際NGOプラン・インターナショナルと読売新聞の働く女性向けのウェブサイト「OTEKOMACHI(大手小町)」との共同企画『#サポチョコ』の一環として、2019年のバレンタインフェアから始まり、今回で5年目となる取り組みです。

プラン・インターナショナルとは

子どもの権利を推進し、貧困や差別のない社会を実現するために活躍する国際NGO。1937年に設立され、現在は世界75カ国以上で活動しています。

女の子の力を、世界を変える力にする。



「ショコラブランドセレクション」

松屋初登場や限定をはじめ、人気ブランドの提案

自分用のご褒美チョコや、大切な人への贈り物など、様々なご用途でお使いいただけるチョコをご紹介します。

「海外ブランド」

〈ローラン ジェルボー〉ギャレ オ ノワゼット 8個入り 4,536円

松屋初登場 1/4~EC

素材の味を引き立てるため、添加物や調味料をできるだけ少なくして作ったプラリネ。砂糖の使用量を控えたことにより、芳醇でナツティーな味わい。



〈コーホー〉ボンボンショコラ アソートピンク 12個入り 5,400円

松屋初登場 1/4~EC

ハワイの人気ブランドが初登場。小さな宇宙のようにきらめく1粒1粒のドームは、色も香りもアートそのもの。グアバやマンゴーなどハワイの食材をふんだんに使用したフレーバーをお楽しみください。



〈デメル〉仔ぶたのダンス 1個入り 2,160円

松屋銀座・浅草限定

仲睦まじく寄り添う2匹の愛らしい仔ブタは、香ばしいヘーゼルナッツ入り。友チョコにもおすすめで、毎年人気の一品です。



〈トリストン〉チョコレート BOX 6個入り 3,240円

松屋銀座限定

スイスで愛され続けるチョコレートの名店。ミルクパヴェ、フランボワーズ、抹茶の3種入りで、繊細かつ深みのある味わいの生チョコレートをお楽しみください。



「国内ブランド」

〈グランプラス〉バトンショコラ 9本入り 2,970円

松屋初登場 1/4~EC

カラフルで華やかなロングサイズのショコラ。ピスタチオ、シャインマスカット、グラノーラ、ナッツなど食感と味わいが楽しめる9種類がセットに。



「人気急上昇中のブランド」

〈ナーディル・ギュル〉チョコレートピスタチオバクラヴァ 4個入り 1,944円

松屋銀座限定 1/4~EC

トルコの伝統菓子「バクラヴァ」。定番のピスタチオバクラヴァにベルギー産ダークチョコレートを生地練り込みました。本場トルコでも人気の味で、日本では松屋銀座限定でのご案内です。



ちょこざらプレゼント

イベント期間中、会場で税込 5,400円以上(合算可)お買い上げの先着 3,500名様に、「〈テシオ〉三つ雲豆皿(松屋銀座オリジナル刻印入り)をプレゼント。水色・黄色・ピンクの3色からお選びいただけます。チョコレートやアクセサリーなどを乗せるのにぴったりな浅くてフラットな豆皿です。

※お一人様1枚限り ※なくなり次第終了



バレンタイン装飾 正面ウィンドウにお菓子の家が登場。松屋の地域共創×青森県〈BUNACO〉

1月25日(水)~2月14日(火)

チョコレートと、「食べられないバウムクーヘン」で作ったお菓子の家が、期間限定で松屋銀座の正面ウィンドウに出現します。

「松屋の地域共創プロジェクト」とは…2020年から始まり、日本各地で継承されている伝統工芸・産業・文化を、絶やすことなく新たな機会創出と発展へと繋げることを使命とし、発足したプロジェクトです。地域の魅力や、真摯なモノ作りとその背景を、松屋銀座のショーウィンドウや、店内装飾の演出に用い、これまでも数々のコラボレーションを実現してきました。



「バウムクーヘン」とは…

青森県でブナを有効活用したものづくりを行う〈ブナコ〉と松屋がコラボし、ユニークなティッシュボックス「食べられないバウムクーヘン」が誕生しました。

デザインを手掛けたのは、グラフィックデザイナーの佐藤卓氏。〈ブナコ〉独自の技術で作られ出されたコイル状に巻かれたブナ材の様子がまるで年輪のよう、という発想から生まれました。

上部に巻かれたブナ材は、通常商品では使用できない、規格外のものを使用。商品パッケージは、心の病や障がいを持った方々の就労支援を行っている企業に制作を依頼しており、サステナブルな要素も持ち合わせたティッシュボックスです。



「食べられないバウムクーヘン」(ティッシュボックス/単品) -Design by Taku Sato- 8,800円

「食べられるバウムクーヘン」と「食べられないバウムクーヘン」 -Design by Taku Sato- 11,000円(画像下)

7階デザインコレクション/松屋オンラインストアにて販売。

青森県のお小さな村、西目屋村の百花蜜で作ったバウムクーヘンとセットでも販売いたします。

※なくなり次第終了

※価格は全て税込です。