

高島屋のバレンタインデー

店頭で100以上、オンラインストアで最大400以上のブランドが一堂に集結

タカシマヤ アムール・デュ・ショコラ 2026

年に一度の“ショコラの祭典”

ノンカカオ素材（代替チョコレート）を有名ブランド・トップパティシエたちが取り入れた
“カカオレスショコラ”が新登場！

日本初上陸ブランドや、プチプライスを意識した商品など幅広くラインアップ！

【関東店舗】※1月21日（水）から、【関西店舗】1月17日（土）から 順次スタート高島屋オンラインストア：先行開催中※高島屋11店舗（日本橋、新宿、横浜、玉川、柏、大宮、高崎、大阪、泉北、京都、岡山）、高島屋オンラインストアにて開催
※別会社は除く ※店舗によって販売期間や、一部、お取り扱い商品が異なります ※1月21日（水）は各種会員様対象の特別ご招待日

- ・高島屋オンラインストア https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/?utm_source=prtmes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour
- ・公式ホームページ https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html?utm_source=prtmes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour
- ・「タカシマヤアプリ」からコラムをご覧いただけます https://www.takashimaya.co.jp/column/post/2700814?utm_source=prtmes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour



年に一度の“ショコラの祭典”として親しまれている高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」。関東店舗は1月21日（水）（※）から、関西店舗は1月17日（土）から順次開催いたします。世界にその名を馳せる巨匠たちの珠玉のショコラをはじめ、国内外のショコラが集結する祭典として、店頭で100以上のブランド、オンラインストアでは最大400以上のブランドを一堂に取り揃え、この時期ならではの新しい味わいをお届けいたします。

本年は、年に1度、この時期しか手に入らない海外の人気ショコラはもちろん、日本初上陸ブランドや、高島屋初登場のショコラも展開いたします。

また、近年、世界的にカカオの生産量が減少していることから、カカオを使用しない代替チョコレートに着目し、有名ブランドやトップパティシエたちがカカオを使用しない「ノンカカオの新素材」を取り入れた、“ゼロカカオのショコラ”や“カカオレスショコラ”が初登場。さらに、価格志向に対応した「プチプライス & 選べる楽しさを両立」したショコラや、人気の「お菓子系ショコラ」、「ショコラ×柑橘のマリアージュ」など、幅広いラインアップで“至福のショコラ時間”をお届けいたします。

※1月21日（水）は、各種会員様対象の特別ご招待日のため、ご入場条件がございます

■初登場の海外ブランドショコラ

高島屋初登場

高島屋限定

〈プラン クール〉 コフレノルマンディー 7,452円

フランスで注目を集める若き才能が、高島屋初登場。

LVMHグループが初めてプロデュース・運営するラグジュアリーホテル「シュヴァル・ブラン・パリ」で全てのレストランのデザートを統括し、ルイ・ヴィトンとの新たなプロジェクトとしてパリにオープンした「Maxime Frédéric @ Louis Vuitton Café」では、メニュー構成からレシピ開発まで、全てを一から手掛けるマキシム・フレデリック氏。2024年に自身のブティック「プラン クール」をパリに開業。2025年には、「ラ・リスト」により世界で最もクリエイティブなパティシエに選出され、「The World's Best Pastry Chef」により世界最高のパティシエとしても表彰されました。マキシム・フレデリック氏のブティックが手がけた、そば茶とバニラキャラメルの卵型や、食感も楽しいヘーゼルナッツ型、さらに高島屋オリジナルのブリニとキャラメルを2層に重ねたケーキ型ショコラも詰め合わせたセレクション。



日本初上陸

高島屋限定

〈グラーズ ラ・ショコラトリー〉

①ショコラアソート8粒 5,940円

②ルトゥール・ド・プラージュ 6,264円

海辺のリゾート地、キプロンから実力派の味わいが日本初上陸。

①「ガナッシュアールグレイ緑茶&マジパン」やブリニなど、ジュリアン・グジエン氏の世界観を堪能できるアソート

②キャラメリゼしたピエモンテ産ノワゼットのショコラ、ねっとりとしたショコラをまとったアーモンド、オランジエットの多彩な詰め合わせ。

①



②



百貨店初

高島屋限定

〈ヴァレリーコンフェクション〉

ヴァレリーセレクション 4,320円

ロサンゼルス発、人気店の止まらないおいしさ！

2004年にオープンした、全米で愛されるチョコレートとケーキの店。

ダークチョコレートで包んだ黒ゴマのトフィーは、ほのかな塩味と香ばしい風味があとを引く大人気の商品。

その他、パンプキンシードのトフィーなど個性豊かな4種の味わいが揃います。



百貨店初

高島屋限定

〈ラ・フェーヴ〉

ブルガリアアソート 4,212円

ブルガリアならではの素材をアートなショコラに。

ブルガリアの首都ソフィアの実力派ショコラティエ、パヴェル・パブロフ氏。

ブルガリアを象徴するヨーグルトのショコラや、東欧の名物サンフラワーシードや伝統菓子の「ハルヴァ」をイメージした、目にも美しいショコラアソートが登場。



※価格は税込価格です。2

■ ノンカカオ素材（代替チョコレート）×有名ブランド・トップパーティシエ ～まるでショコラ！ノンカカオ素材を使用した、カカオレススウィーツ 特集～

気候変動による不作や価格高騰により、世界的に「カカオ危機」が問題視されています。そうした中、注目を集めているのがカカオフリーの素材です。代替チョコレート（ノンカカオ素材）として2025年に誕生した新素材「アノザ®M」を使い、今回のバレンタインで初めて4つの人気ブランドとともに、ショコラのような豊かな味わいのカカオレススウィーツを新たに生み出しました！

アノザ®Mとは

「アノザ®M」は、キャロブ（イナゴマメ）、えんどう豆、植物油脂などが原料の、ミルクチョコレート風味の新素材。業務用チョコレートを製造する不二製油が開発しました。「もう一つ(Another)の“ミルク(M)”として、世の中に浸透してほしい」という思いで「アノザ®M」と名付けられました。ナッティーで香ばしいミルキーなコクと、シャープな口どけが特徴です。

カカオレススウィーツ ラインアップ

高島屋限定

〈メゾン ショーダン〉 パヴェ ド ポシビリテ 2,160円

素材をいかしたコーヒーの風味が香るパヴェ

ブランドを代表するショコラのひとつ、パリ本店前の石畳をイメージしたパヴェをアノザ®Mで作りました。アノザ®Mのコーヒーのような風味をいかして、コーヒーイストに。口に入れると体温でほどけるような口どけと、コーヒーの香りを味わってみて。



高島屋限定

〈モンサンクレール〉 タブレットミルクティー 2,401円

食感も楽しめる2層のミルクティータブレット

アノザ®Mと、キャラメルのように甘く香るオリジナルブレンド紅茶・オペラのなめらかなミルクティーがナッシュ。シュトロイゼルや紅茶パウダーを混ぜ合わせ、サクサク食感に仕上げたフィヤンティース。2層をアノザ®Mでコーティングしてタブレットにしました。

表面にちりばめられたハートがキュート。

※原材料の一部にチョコレートを使用しております。



高島屋限定

〈トシ・ヨロイヅカ〉 トリュフ アノザ ヴァニーユ&ジャンドウーヤ 2,800円

ミルクとヘーゼルナッツ、2つの味わいのトリュフ

アノザ®Mが持つコーヒー風味とナッティー感に合うプラリネとバニラを使用したトリュフ2種。「ヴァニーユ」はアノザ®Mのまろやかさとミルク感をバニラとともに感じて。「ヘーゼルジャンドウーヤ」はプラリネの香ばしさとコーヒーに似た香りがマッチ。それぞれに合ったブランデーのほのかな後味も魅力。

※原材料の一部にチョコレートを使用しております。



高島屋限定

〈KOBE CHOCO〉

アーモンド&ブラッククッキー アノザM 1,188円

アーモンドとクッキーの重奏的な食感と味わい

ナツツのようなコクのあるアノザ®Mに、キャラメリゼしたアーモンドを混ぜ込みました。さらに、味と食感のアクセントとして、ブラックココアクッキーもブレンド。アーモンドのカリッとした食感と、クッキーのほろ苦さとザクとした食感。多層の味わいを楽しんで。



■ カカオ不足に美味しく対応！人気ブランドの「お菓子系ショコラ」

異常気象など様々な理由で世界的にカカオの供給不足と高騰が懸念されるなか、人気ブランドからショコラ×焼菓子など美味しく組み合わせて楽しめる「お菓子系ショコラ」が拡充中！

〈ヴィタメール〉

マカダミア・ショコラ・アソート (M) 2,484円

人気のチョコがけサブレ。ルビーとピスタチオは季節限定



〈クリオロ〉

ディスカバリー・ショコラ 小箱セット 3,201円

サブレにガナッシュ、さらにチョココーティングの贅沢



〈ピエール マルコリーニ〉

高島屋限定

ギモーヴ ショコラ 6個入り Future 3,780円

バニラ風味のマシュマロをビターチョコで包んだ、香り豊かな2種のセット。



■ いま人気のショコラ×柑橘のマリアージュ 特集

高島屋限定

〈ラ ペーニャ ドウルセ〉

オレンジスライスアソート 4,104円

バスク地方の老舗パティスリーから、オレンジの便り。

スペイン、バスクの街ビトリアにある、ファミリーで営むパティスリー。

選び抜いたイタリア・アグリモンタナのオレンジの風味を活かすために、半分だけチョコレートをかけました。ピスタチオやバスクの塩との調和を楽しんで。



※価格は税込価格です。4

〈ピエール・エルメ・パリ〉

アソリュティマン オランジェット 3,132円

特別パッケージで、ミルクとビター
2つの味を一度に楽しめるのは今だけ。



■ 個包装だから1つから買える！「選べる楽しさ」と「プチプライス」を両立

〈JAPAN JUICE（ジャパンジュース）〉

オランジェット アラカルト 459円（各1袋）

30種の国産柑橘オランジェットが勢ぞろい。



〈ファットウィッシュニューヨーク〉

ファットウィッシュブラウニー 391円（各1個）

素材で選べる濃厚ブラウニーを楽しんで。



〈モンロワール〉

オレンジピール ギフトボックス 2,376円

仕上げのココアパウダーのひと手間。
手が汚れない個包装もうれしい。



〈ベルアメール〉

パレショコラ 357円（各1枚）

色とりどりのデザインと味わいを楽しめる全50種。



〈リシャール〉

チョコレートバー 1,801円（各1枚）

風味もパッケージもバラエティー豊かにセレクト。



■ショコラの本場、フランスの一流ショコラティエたちの珠玉の味わいを。 バイヤーセレクト！イチオシ注目ブランド

高島屋限定

〈ジャック・ジュナン〉 ミックスポシェット 3,348円

アルザンの真髄を感じる、珠玉のコレクション。

1粒ごとに丁寧な技とこだわりを詰め込んだ贅沢なアソート。
マカダミアナッツのブリネで塩バターキャラメルを挟んでローストアーモンドをまぶし、
チョコレートでコーティングした「マカダミアブリネキャラメル」2種と、
なめらかで濃厚なコクと繊細な甘さが調和したキャラメル3種をセレクト。



高島屋限定

〈ファブリス・ジロット〉 コフレブルー 4,104円

フランス屈指の実力派が贈る、スペシャルアソート。

ベルガモットが香るコンフィにアールグレイのガナッシュを重ねたショコラや、ジャスミンの風味が広がるガナッシュ、コーヒーなどのブリネ。フランスの人間国宝とも称されるジロット氏のこだわりが詰まった限定アソートをご堪能ください。



〈Special Collaboration〉

①スペシャルコラボレーションBOX FRANCE 3,564円 ※2月1日（日）から販売
②スペシャルコラボレーションBOX JAPAN 3,564円 ※2月1日（日）から販売

世界に名高いショコラの匠が、このアムール・デュ・ショコラのためにコラボレーション。
フランスと日本、それぞれのスペシャリテを詰め込んだボックスをお見逃しなく！



① スペシャルコラボレーションBOX FRANCE



② スペシャルコラボレーションBOX JAPAN

・高島屋オンラインストア

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/valentinesday/?utm_source=prtims&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour

・アムール・デュ・ショコラ 公式ホームページ

https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html?utm_source=prtims&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour

・「タカシマヤアブリ」から、アムール・デュ・ショコラのコラムをご覧いただけます

https://www.takashimaya.co.jp/column/post/2700814?utm_source=prtims&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour