

PICK UP ITEM -POPUP STORE -

トウキョウフードショー エッジ
B2階：TOKYU Foodshow EDGE

< LOUIS SHERRY
(ルイス・シェリー) >
「ルイス・シェリー チョコレート缶」



「モールド」と呼ばれる型に流し込んでつくる、モールドチョコレート。美しいパリッとしたチョコレートシェルの中には、「シシリアオレンジ」や「シーソルトキャラメル」などのとろけるガナッシュが詰まっています。

2個入 1,620円、12個入 4,536円/
期間限定 2月10日(木)～14日(月)

出店場所 ポップアップスペース「HEAD LINE」

バレンタイン限定出店
2月10日(木)～14日(月)

【市川さん】つややかで美しい缶のパッケージ。ブルーもピンクもきれいで。クラシカルで格調高いレトロなデザイン、多くの方に愛される王道チョコレートなので、目上の方へのさりげないギフトにも。

トウキョウフードショー エッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

< nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO
(ネルクラフトチョコレートトーキョー) >
「Urban Desing Collection 6個入」



契約農家のカカオをはじめ、桃や杏、青森カシス、丹波黒豆きなこなど、日本全国の選りすぐりの素材で丁寧に仕立てたボンボンショコラの詰め合わせです。ボンボンショコラを通して、その素材が育つ風土や地域の魅力を感じていただける一品です。

2,592円/期間限定 2月3日(木)～14日(月)
出店場所 「Event Stage 1」

バレンタイン限定出店
2月3日(木)～14日(月)

【市川さん】とてもなめらかな口どけのチョコレート。カカオ豆という素材からチョコレートと日々向き合っている Bean to Bar ブランドだけに、桃やカシスなどの産地を記載していて、素材への強いこだわりが感じられます。

SPECIAL INTERVIEW

チョコレートジャーナリスト市川歩美さんに聞く チョコレートをもっと愉しむ秘訣とは



——市川さんにとってのチョコレートの魅力を教えてください。

チョコレートの魅力はやはり“味”ですが、深く知れば知るほど、リボンや包み紙のパッケージの美しさ、店舗の雰囲気やスタッフの方とのやり取り、すべてが魅力だと感じるようになりました。包み紙を開く瞬間のわくわく感、リボンの素材や厚み、箱を叩いたときの音や持ったときの手触りなど、パッケージの美しさからお店の雰囲気まで、愉しむポイントがたくさんあるのも魅力です。

——バレンタイン時期に毎年多くのチョコレートが登場しますが、市川さんがチョコレートを選ぶ際のポイントを教えてください。

たくさんのチョコレートが並んでいると迷ってしまうかもしれませんが、「慌てずに落ち着いてゆっくり見て回る」のがポイントです。最初に売り場全体を回遊し、ある程度目星をつけ、気になった場所をもう一度回る、という私流のスタイルは参考になると思います。

また、パッケージの見た目を重視して買う「パケ買い」も結構な確率でいい出会いがあるのでおすすめです。例えば、淡い色に線で繊細なデザインが描かれているパッケージであれば、チョコレート自体も繊細な場合が多いですし、華やかなパッケージであればジュエリーのような華やかなチョコレートが中に入っているなど、自分の求める感性や価値観がパッケージと一致することが多く、お好みのチョコレートに出会える確率も高まります。

一歩進んだ選び方としては、あえてこれまでの好みとは違うチョコレートを冒険してみることです。私は、店員さんに「一番好きなものはなんですか？」と聞いて購入することがよくあります。こうすると、いつもの自分だと絶対に出会えないものに出会える愉しさがあります。

——渋谷スクランブルスクエアのお客さまへ一言お願いします。

渋谷スクランブルスクエアでは、売場が明るくて開放感があるため、商品が美しく見え、お買いものという体験がとても気持ちの良いものになります。チョコレート専門店が格調高い気がして、入るのに気後れしてしまう方もいるかもしれませんが、渋谷スクランブルスクエアであれば、男女問わず入りやすいのもうれしいポイントです。まるで美術館のように美しく商品が並んでいるため、さまざまアイテムを愉しむことができ、自分好みのチョコレートと出会うことができます。そして、世界的有名ブランドやオーセンティックなブランド、期間限定ショップでも注目すべきチョコレートがたくさん揃っています。チョコレート好きの方はもちろん、バレンタイン用のチョコレートを探している方は是非、訪れてみてください。

PICK UP ITEM - バレンタインギフト & グルメ -

トウキョウ フードショー エッジ
B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

< Qua (クア) >
「ラ・クレメーヌ ショコラクリーム」



バレンタイン限定出店
2月10日(木)~14日(月)

「ラ・クレメーヌ」は、フランス発祥の焼菓子マドレーヌに、クリームを染み込ませたスイーツです。ふんわりと焼き上げたマドレーヌに、濃厚ショコラクリームを染み込ませました。カカオが豊かに薫るショコラクリームとマドレーヌの融合は、未だかつてない味わいです。

628円/期間限定 2月10日(木)~14日(月)
出店場所 ポップアップスペース「HEAD LINE」

トウキョウ フードショー エッジ
1 階：TOKYU Foodshow EDGE

< グマイナー >
「キルシュショコラデー」



グマイナーの創業の地、シュヴァルツヴァルト地方の名産品である、さくらんぼのお酒「キルシュヴァッサー」に漬け込んだチェリーとくちどけなめらかなカカオ分 70%のチョコレートを合わせたテリヌスショコラ。チェリーの酸味や食感、チョコレートと相性抜群です。

2,700円/数量限定
期間限定 1月中旬~2月14日(月)
※なくなり次第終了

エキキュートエディション
1 階：ecute EDITION

< Butter Butler (バター バトラー) >
「バターチョコレートフィナンシェ 4個入り」



スペイン産のチョコレートとヨーロッパ産バターを使用したバターチョコレートフィナンシェ。チョコレートチップを加えることで、口いっぱいにチョコレート風味が広がります。バターのコクとチョコレートのおいしさが詰まったパティシエの自信作です。

972円/期間限定 1月7日(金)~3月31日(木)
※なくなり次第終了

2 階

< 青山フラワーマーケット >
「香るバレンタインブーケ」



花を贈って愛を伝える日としても知られるバレンタインにぴったりなブーケが、渋谷スクランブルスクエア限定商品として登場。青山フラワーマーケットのオリジナルローズを使用した、春の香りに包まれたスイートなブーケです。

※販売数量、花材は仕入れにより変動の可能性あり
3,300円/渋谷スクランブルスクエア限定
期間限定 2月1日(火)~14日(月)

11 階

< 中川政七商店 (ナカガワマサチ ショウテン) >
「Handkerchief Perfume (ハンカチーフパフューム)」



※画像は左から kigi, kaju, mori

中川政七商店のハンカチ専門ブランド「motta(モッタ)」のリブランディングにともない、「ハンカチ専用のパフューム」が新たに登場。穏やかに、よりそう花々のような hana、爽やかな風が吹く新緑のような midori など 5 種の香りをご用意。大切な人への贈り物におすすめの一品です。

各 2,970円 (hana, midori, mori, kaju, kigi)
通年商品

13 階

< 蟻月 (アリヅキ) >
「蟻月バレンタインスイーツ フォンダンショコラ」



風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、とろとろのチョコレートを閉じ込めた濃厚スイーツ。フォンダンショコラケーキの甘さとミックスベリー酸味が相性抜群です。季節限定でしか味わえない蟻月のフォンダンショコラをお楽しみください。

520円/期間限定 1月15日(土)~2月14日(月)
※なくなり次第終了

13 階

< 鼎泰豊 (ディンタイフォン) >
「チョコレート小籠包 (2個入・4個入)」



台湾本店でも人気のメニュー。餡としてフランス産のチョコレートを使用したデザート小籠包です。熱々に蒸し上げた小籠包の中から、チョコレートが香りとともに溶け出します。2個入、4個入をご用意。

2個入 380円、4個入 760円
期間限定 1月12日(水)~2月28日(月)

14 階

< 神楽坂 茶寮 (カグラザカ サリウ) >
「毎抹茶パフェ 日本のお茶セット」



苺をふんだんに使用した、華やかな見た目と美味しさの詰まったスペシャルなパフェ。抹茶プリンや柚子ジュレ、抹茶と煎茶のアイスを合わせ、ほろ苦いチョコレートチュイルが味のアクセントとなります。お好きな日本茶より1つお選びいただき、パフェとセットでお楽しみいただけます。

1,980円/期間限定 2月1日(火)~14日(月)
※なくなり次第終了

※本リリースに記載している表示価格は、標準税率 10%(軽減税率対象商品は 8%)の消費税を含んだ税込み価格です