

2025年12月25日

《 The Okura Tokyo 》  
オークラ東京オリジナルチョコレート2種が新登場  
ピエール マルコリーニ×オークラ東京 新作のアソートギフトも  
**バレンタイン限定商品 2025**  
1月1日(水・祝)より順次販売開始

オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)は、2025年1月1日(水・祝)よりデリカテッセン シェフズガーデンにてバレンタイン限定商品の販売を順次開始いたします。

本年は、オークラ東京オリジナルのチョコレート「トリュフショコラ・オ・ロム」「アマンド ショコラ キャラメリゼ」の2種類を新たにご用意いたしました。シェフパティシエの青森昌之が手掛けた本商品は、カカオやアーモンドなどの素材にこだわり、一つひとつ手作りで丁寧に仕上げられており、大切な方への贈り物や自分へのご褒美はもちろん、日頃お世話になっている方へのプレゼントにも最適です。毎年ご好評をいただいているピエール マルコリーニとのコラボレーションによるオリジナルアソートギフト「セクション Okura ed.2025」は、オークラ東京オリジナルの限定フレーバー「マッチャ ホワイト」をはじめ、ピエール マルコリーニ創設 30周年を記念してリニューアルされた定番シリーズから4種の新作を含む7個入りで発売します。

## 「バレンタイン限定商品 2025」ラインアップ

※いずれも料金は消費税込

### ■ <新商品>トリュフショコラ・オ・ロム ¥2,000/2個入

マルティニーク産ラムの中でも特に香り高く、高い人気を誇るブランド「クレマン」の15年ものを使用し、カカオ66%のチョコレートと組み合わせました。口に入れた瞬間にラム酒の芳醇な香りに包まれ、そのあとにチョコレートのほろ苦さが広がります。なめらかな口どけと、完成された大人の味わいをご堪能いただけます。



トリュフショコラ・オ・ロム

### ■ <新商品>アマンド ショコラ キャラメリゼ ¥3,000/80g

スペイン産の高級アーモンド「マルコナ種」を使用しています。通常のアーモンドに比べて甘みが強く、まろやかで濃厚な味わいが特徴です。平らで丸みを帯びた形状により、柔らかさとパリッとした食感が愉しめるとともに、キャラメルやチョコレートのほろ苦さがしっかりと絡み、その豊かな風味を一層引き立てます。アーモンド、キャラメル、チョコレートが織りなす深い味わいの三重奏が魅力の一品です。



アマンド ショコラ キャラメリゼ

ピエール マルコリーニ×オークラ東京 コラボレーション

**<新商品> セレクション Okura ed.2025 ¥4,000/7個入**

オークラ東京オリジナルの限定フレーバー「マッチャ ホワイト」をはじめ、ピエール マルコリーニ創設 30 周年を記念してリニューアルされた「クールココロ シリーズ」や2層の異なるテクスチャーをお楽しみいただける「ダーズリン」など、4 種の新作を含む全 7 種を贅沢に詰め合わせました。特別仕様のパッケージには、ハート模様とオークラ東京のメインロビーを象徴する「麻の葉文様」が施され、洗練されたデザインに仕上がっています。



セレクション Okura ed. 2025

<内容>

① クール ココロ フランボワーズ **【NEW】**

ホワイトチョコレートの中に、フランボワーズ風味のビターチョコレートガナッシュ

② ダーズリン **【NEW】**

ビターミルクチョコレートの中に、ダーズリン風味のミルクチョコレートガナッシュとヘーゼルナッツプラリネ、黒ゴマ、オレンジゼスト

③ ヴァニージュ **【NEW】**

ビターチョコレートの中に、マダガスカル&パプアニューギニア産バニラ風味のビターミルクチョコレートガナッシュとヘーゼルナッツプラリネ

④ クール ココロ ピスターシュ **【NEW】**

ホワイトチョコレートの中に、ブルンテ産ピスタチオの味わい豊かなプラリネとピスタチオ風味のミルクチョコレートガナッシュ

⑤ アニモ キャラメル

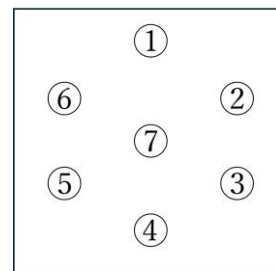
ミルクチョコレートの中に、フルールドセル(塩の花)とキャラメルソース

⑥ ピエール マルコリーニ グランクリュ

ピエール マルコリーニこだわりのカカオを最良のバランスでブレンドしたビターチョコレートガナッシュ

⑦ マッチャ ホワイト

抹茶と塩をアクセントに加えた、オークラ東京限定のホワイトチョコレート



「バレンタイン限定商品 2025」

【販売開始】

- ・「トリュフショコラ・オ・ロム」、「アマンダ ショコラ キャラメリゼ」：1月18日(土)～
- ・「セレクション Okura ed. 2025」：1月1日(水・祝)～

【販売場所】

デリカテッセン シェフズガーデン (オークラ プレステージタワー5階)

TEL : (03)3505-6072 営業時間 10:00～20:00

【公式ウェブサイト】

[https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/#valentine-2025](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/#valentine-2025) (1月3日(金)公開)

## 青森 昌之(あおもり まさゆき) 洋食調理部製菓課 シェフパティシエ

1987年4月 ホテルオークラ東京入社後、96年に渡仏し、M.O.F. パトリック・シュバロ氏が経営する「レ・クラリーヌ」カンヌにあるミシュラン2ツ星レストラン「ロワジス」、さらに「サラファエル ヌガーコッシュ」にて研鑽を積み、97年に帰国。帰国後は製菓課へ復職したのち、2001年に退職。2002年からは有限会社 ラ・ポーズに入社、「ラ・ポーズ」のシェフパティシエに就任する。その後、同系列店である「カカオサンパカ 大丸梅田店」など6店舗のオープンにメニュー開発製造担当として携わる。カカオ本来の風味をいかしたチョコレートかき氷などの人気商品を考案。その功績を認められ、東大寺文化センター内「茶廊 葉風泰夢(サロウハーフタイム)」や春日大社国宝殿内の「鹿音(かおん)」の立ち上げの際は、新しい分野である和菓子・和洋菓子も手がけた。その豊富な経験と技術を活かしてもらいたいという想いで、2019年のオークラ東京開業に合わせ、再入社。国内外での経験の中で出会った生産者や農家の方から直接、新鮮で質の良い食材をいただけるという青森の強みを活かし、素材にこだわり人々を魅了する一品を作り上げる。



### 【受賞歴】

1996年 東日本洋菓子コンテスト 大型工芸菓子部門 銅賞

1998年 東日本洋菓子コンテスト 大型工芸菓子部門 金賞

2000年 クープ・ド・モンド・ド・ラ・パティスリー2001 日本予選 飴細工部門 3位

マンダリン・ナポレオンコンクール 日本予選 2位

### ■オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、オークラフィットネス&スパを兼ね備えます。モダンイズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。世界80カ国以上、400軒以上のホテルで構成されるThe Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも2024年より加盟。

《 報道関係者の方からのお問い合わせ先 》

オークラ東京 広報担当:本荘/今野

TEL: (03)3224-6731 FAX: (03)3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp

