

今年のバレンタインキーワードは「女子会」「シェアチョコ」
金の女子会セットも登場！！

2015 Takashimayaアムール・デュ・ショコラ ～ショコラ大好き！～

2015年1月28日(水)～2月14日(土) 大阪高島屋7階特設会場

年々、「チョコレートの祭典」として発展してきているバレンタインデー。男性へのプレゼントだけでなく、「自分用」「女友達用」にも楽しむ方が増え、高島屋大阪店では昨年大きく売上を伸ばしました。(一昨年比+10%)そこで今年は過去最大の展開規模で商戦に臨みます。(本年売上目標 前年より+7%)

今年は「フェスティバル」をテーマに、モノだけでなくコト(体験)を提供する百貨店ならではのワクワク、ドキドキ楽しさあふれるショコラの祭典を開催します。また、ここ数年伸び続ける大人の女性たちの自分買いニーズにもお応えするため、プレミアム感、バラエティ感のある商品を取り揃えます。

【今年の特徴】

1. 過去最大規模の約190ブランドが集結！

高島屋大阪店の会場にはピーク時(2月4日～14日)に最大で約190ブランドが集結(関西百貨店最大級)。日本初登場ブランドをはじめ、国内外の人気ブランドが揃います。日替わりで関西パティスリーが登場するコーナーもご用意し、期間中のリピート買いも狙います。

2. 今年のバレンタインは「女子会」「シェアチョコ」

2015年のバレンタイン当日2月14日は土曜日になるため、女子会やパーティを楽しまれる方が増えると予想されます。そこでプレゼントするためのチョコレートはもちろん、「女子会で楽しめる」チョコのプチガトー(ミニサイズのケーキ)や焼き菓子、女性に喜ばれそうなビジュアルがかわいい商品、チョコと一緒に楽しみいただくドリンクの提案も行います。

さらに、今回は30代の女性の支持が高い女性漫画家・東村アキコ氏とコラボし、カタログに連載中の漫画「東京タラレバ娘」の特別編をもりこんだり、各種媒体や会場装飾にオリジナルビジュアルを使用します。

3. イートイン・実演・イベントももりだくさん！

チョコレートができるまでの工程をご紹介したり、チョコレート作りを体験していただけるロッセとのコラボレーション企画、アイスなどのスイーツや、ドリンク+チョコレートをその場で味わえるイートインコーナー、会場内で焼き上げる実演のコーナー、人気シェフが来店するイベントなども多数ご用意します。

金の女子会セット登場！(1月28日(水)～2月1日(日)) ※詳細は別紙リリースをご確認ください

24金製のケーキ皿、カトラリー、ワイングラスなどをセットした、総額約4,870万円のゴージャスな女子会セットが登場します。ゴージャスな気分を味わっていただけるうえ、ご希望の方には販売も！

新規ブランド ☆印はすべて高島屋限定です。

☆百貨店初登場<ルヴィニー>100MM(5本入)1,998円・(10本入)3,456円(写真左)



<ルヴィニー>は、フランス・ロワール地方のショコラトリ。素材から、味の調和、ロドけ、香り、美しさまで追求したショコラは、ブノワ・ルヴィニー氏と、妻 小百合・ルヴィニー氏の繊細な技術のマリアージュによるもの。ピュレやコンフィチュールも、新鮮な素材から手作りするなど、ショコラティエの原点にこだわることで、ロドけとともに優しく香るエレガンスな味わいを生み出しています。

長さ100mmの「スペシャリテ“100MM”」は、その香りをテイastingしながら、長く味わうために作られたタカシマヤだけのスペシャリテです。

バラの香りが引き立つ日本橋店限定のショコラをはじめ、高島屋各店のお客様のために作った味わいの異なる1粒とチョコレートガナッシュ3粒を1箱にしました。

ルヴィニーコレクション・ユニック(3個+地方スペシャリテ1個)1,836円(写真↑)

※写真は日本橋店のオリジナルセット・大阪店は抹茶味になります



☆日本初登場<アリーヌ・ジェアン・ショコラティエ>

バラとスマレのバレ・ド・ショコラ(25個入)2,484円(写真→)

南フランスのプロヴァンス地方にアトリエを構えるショコラティエール、アリーヌ・ジェアン氏によるショコラ。トッピングのクリスタゼ(砂糖漬け)に使用するバラやスマレの花びらなどは地元産にこだわり、女性ならではの感性が光る、洗練された味わいに仕上げています。



新登場<ブノワ・ショコラ>キャラモンド®(110g)2,592円(写真→)

フランス・ロワール地方の老舗<ブノワ・ショコラ>の2代目、アンヌ・フランソワーズ・ブノワ氏は、経済学修士号を取得した異色のショコラティエール。2014年クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ(C. C. C. ..ショコラ)のミシュランガイドと呼ばれているものでゴールドダブルット&ベストショコラティエールという最高位を受賞しています。彼女のスペシャリテ「キャラモンド®」は、キャラメリゼしたアーモンドスライスの食感も絶妙な、人気のショコラです。



☆百貨店初登場<ラ・パティスリー・ベルジュ タカノブ スズキ>ラ・グットウ(1粒巾着入)481円



世界的なパティスリーの大会「クープ・デュ・モンド」に、日本人初のベルギー代表として出場した鈴木貴信氏による本格派。繊細な技で、およそ2mmまで薄く仕上げたコーティングチョコレートが、ガナッシュのとろみを引き出すボンボンショコラです。



☆初登場<パティスリー エチエンヌ>アムール デュ ショコラ(6個入り)2,451円(写真→)

本物そっくりのショコラ細工などで世界から注目を集めるスイーツアートデザイナー藤本美弥氏の人気店から、高島屋限定の6粒アソートを。個性的な「キャラメルエキゾチック」「プラリネуз」など、自身が食べたいと思うテイスト創作。女性らしい繊細な感性がいきるおいしさです。



かわいらしさを女子会にイチオン！チョコ



☆<ベル アメール>プレミアムパレショコラ ハート 1, 296円(写真←)

四季折々のショコラを発信するチョコレートブランド。ストロベリーとラズベリーを使用した、甘酸っぱいホワイトチョコレートに、キュートなハートをたくさんトッピング。デコレーションにもこだわる、日本ブランドならではの味わいをお楽しみください。

<グラマシーニューヨーク>ジェリーチェリーショコラブーケ(各1個)1, 491円(写真→)

(1月14日(水)～地階洋菓子売場 2月4日(水)～7階会場内でも販売します)

ショコラと相性のよいナッツやストロベリーなどを組み合わせ、ブーケのようにデコレート。コーンの中までぎっしり詰まった、美しく楽しいブーケです。

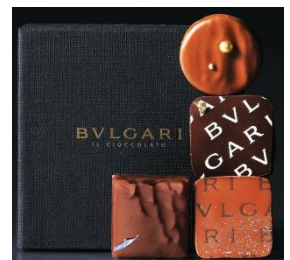


プレステージブランド

<ブルガリ イル・ショコラート>バレンタイン限定チョコレート・ジェムズ(4個入り)4, 501円

(1月31日(土)～販売)ブルガリコーナーは1月28日(水)より展開(写真上)

ブルガリ銀座タワー内のチョコレート工房でハンドメイドで仕上げたこだわりのおいしさです。



<アルマーニ ドルチ>サン・ヴァレンティーノ 2015(6個入り)2, 700円(写真下)

厳選した素材を使用し、伝統的なレシピに基づき、ジョルジオ・アルマーニの思いをイタリアの職人が手作りで仕上げました。2015年のスペシャルフレーバー、シチリア産レモンのクリームを詰めたハート形プラリネを含むバレンタイン限定セットです。



お酒を使用したチョコレートもさらに充実！

焼酎、日本酒、ワイン、シャンパンとアルコールを使用したチョコのバリエーションが広がっています。話題の「竹鶴」を使用した商品も登場します。

☆<パティスリーヤナギムラ>※2月4日～

鹿児島焼酎ボンボン薩摩の宝(天使の誘惑入り)(4個入り)1, 296円、(8個入り)2, 592円、

鹿児島焼酎ボンボン薩摩蔵(30個入り)8, 640円

鹿児島の<パティスリーヤナギムラ>が、薩摩の本格焼酎蔵20社とコラボレート。世界的な酒類コンテスト「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション2014」で最高金賞に輝いた「天使の誘惑」は、樽で長期熟成させたまるやかで洗練された風味の本格芋焼酎。この受賞酒を含む35銘柄の焼酎本瓶が一堂に揃います。

※アソートボックスのほか、お好きな銘柄のボンボンを選べる詰め合わせをご用意します。

☆<ルタオ>

ロイヤルモンターニュ竹鶴(9個入り)756円(写真→)

まるやかな口解けのミルクチョコレートに竹鶴ピュアモルトをブレンドしました。芳醇なウイスキーの香りとミルクのまるやかな甘さをお楽しみいただけます。



ロッテとのコラボレーション企画

カカオ豆からチョコレートを作り続けて50年以上、常に口どけと滑らかさを追求し続けてきた<ロッテ>の技術者が会場内「ロッ

テブース」でテンパリングを実演。チョコレートができるまでをわかりやすくご紹介するほか、「オン・ショコラ」の期間限定販売をはじめ、チョコレートを知って楽しむイベントがもりだくさん！

① チョコレートができるまでの工程を学べるコーナー（パネル）

② 「オン・ショコラ」作り体験イベント

チョコレートに色とりどりのトッピングをのせてオン・ショコラ作りを体験。大切な人へのプレゼントにもおすすめです。

（実施日）31日（土）、2月1日（日）、7日（土）、8日（日）、14日（土）

各日 11時、13時、15時、17時（所要約15分） 各回先着8名様

③ プチ・ガーナ・カフェ

濃厚なチョコレートドリンクや、今イタリアで人気のトッピングアイスバーが楽しめるプチ・カウンターもご用意します。

超濃厚ガーナドリンク（1杯）200円 トッピングガーナアイスバー（1個）200円

④ ロッテ『オンショコラ』の高島屋オリジナルフレーバーの販売

＜ロッテ＞オンショコラ（Amour du Chocolat）（3枚入り）1,080円（写真→）

こだわりの素材をトッピングした新感覚のチョコレート「オンショコラ」に今だけの特別に「バラの幸せ」が登場。ビターチョコレートに、甘く香り高いバラの花びらを1つずつ手でトッピングしたほか、ストロベリー、ミルクケーキチップもオン。香りや味のマリアージュ、さまざまな食感も楽しめます。人気の2つの味（芳醇ベリー、香ばしリッチナッツ）と一緒に、スペシャルパッケージに詰め合わせました。



日替わりショコラブティック18DAYS

1月28日～2月3日は「チョコのプチガトー」、2月4日～10日は「ボンボン」「焼き菓子」を中心に、関西の人気パティシエによる1日限りの商品が日替わりで登場。

（商品一例）

＜パティスリー アキト＞ラクテ・シトロン（1個）486円 ※1月28日（水）のみ（写真上）

さわやかなレモンムースとミルクチョコの組み合わせ。

☆くらふれーず＞ハッピーエレガンス（1個）432円 ※2月4日（水）のみ（写真下）

厳選したベルギー産チョコレートに、香ばしいナッツをたっぷり。マカロンを飾ってかわいく仕上がりました。



関西パティシエがコラボした限定品（2月4日（水）～2月14日（土））

☆関西パティシエフェスティバルセット（4個人）1,404円（100セット限定、写真→）

バレンタインのテーマ「フェスティバル」のイメージを膨らませ、新進シェフ4人が創作。＜レ・グーテ＞澤井シェフ、＜パティスリー ルシェルシェ＞村田シェフ、＜パティスリー ア・テール＞新井シェフ、＜パティスリー アクイユ＞川西シェフ が1粒ずつ作ったチョコの詰め合わせは、各シェフの個性が光る大阪高島屋限定商品です。



スウィーツのプロが監修！限定スウィーツ（2月4日（水）～2月14日（土））

関西で活躍するスウィーツコーディネーターがおすすめる、今話題にパティスリーを集めた特設ショップが登場します・

「関西スイーツ」代表 三坂美代子氏

スウィーツのメッカ“神戸”に注目し、神戸産農作物と有名パティシエが共演する＜モンブランKO BE＞桃のマカロン（2個540円）、＜ブーランジェリーレコルト＞のパンをチョイス。

スイーツコーディネーター＆ライター 松本由紀子氏

カリスマパティシエたちの、本格派ショコラをチョイス。

＜パティスリー・ショコラトリー エメラ＞＜パティスリーモンプリユ＞＜Patisserie Liergues＞、＜Seiichiro, NISHIZONO＞ヌガー・ショコラ（6個1,501円 写真→）



大阪高島屋初登場ブランド

<HACCI>※2月4日～ はちみつ専門店より、ガナッシュ2種が初登場。

<パティスリーブーケ>※2月4日～

女性ならではの感性が光るミ南堀江のパティスリーのアイシングクッキー。(写真→)

<丸赤製菓糸田川商店>

大正15年創業のチョコレートボンボンの老舗から、お酒のボンボン6種が登場。



イートイン

<ミッシェル ショーダン>ショコラショーダン(1カップ)756円 (写真→)※2月4日～

ショコラショーと選べるアイスの贅沢な組み合わせ！パリのショコラティエの味わいを。

<京きなな>京きななあいのり(1カップ)441円

やさしい味わいで人気のきなこアイスのブランド。アイス7種、ソフト3種のフレーバーをお好みで組み合わせていただけます。

<ティーハウス ムジカ>※2月4日～

日本で初めて、本格的にポットで紅茶を供した店として有名なティーハウスは初出店。各国から独自ルートで最高品質の紅茶を輸入し提供しています。今回はチョコレートにぴったりな3種の紅茶をご用意。会場でお買い上げの商品もその場でお召し上がりいただけます。

<お酒と楽しむ「ショコラスタンド」>※2月4日～

女子会におすすめ！チョコレートに合わせるお酒をご提案。中には意外な組み合わせも？その場で味わっていただけます。

2月8日(日)、11日(水・祝)にはミニワインセミナーも開催します。



実演

<アンリ・ルルー>クイニーアマン・オ・C. B. S. (1個)324円(写真→)

キャラメル職人が作る「C. B. S.」(ブランドの代表商品である塩キャラメル)1個分を包み込んだ人気の味を、会場で焼き上げます。バターをたっぷりを使用し、外はカリッと香ばしく、温めなおすと中のC. B. S. が程よく溶けて一層楽しめる逸品です。

<ラ・ピエール・ブランシュ>フィナンシェショコラ(1個)211円

しっとり生地に、香り立つ濃厚チョコ風味は焼きたてならではの味わいです。

<ニコラシャール>※2月4日～14日

東京・表参道でうさぎシュークリームが大人気のショップが初登場。会場内でシュー生地を焼き上げます。4日にはニコラシャール氏(→写真)も来店予定！高島屋大阪店限定のフレーバーもご用意。



人気シェフによる日替わりチョコレート教室(2月4日～12日)

<ガトー・ド・ボワ>林雅彦氏(2月11日)、<エクチュア>植松真央氏(2月7日)をはじめとした人気パティスリーのシェフ計8名が日替わりで登場し、実演を交えながらチョコレート作りのポイントを伝授します。

試食会

1月28日(水) 18:30～(約90分) 高島屋大阪店なんばダイニングメゾン9階「ローズダイニング」にて(有料)

先着50名様を事前募集(20歳以上の方のみ、受付終了)し、「アムール・デュ・ショコラ」に出店する約10ブランドのショコラを試食していただきます。若手パティシエ西園誠一郎氏のデセールや、ワインとショコラのマリアージュなどもお楽しみいただけます。スイーツコーディネーター松本由紀子氏によるスイーツショコラ談義も！