

2015年1月

バレンタインは和のショコラがさらに進化！！

2015 京都高島屋バレンタイン

ショコラの祭典「アムール・デュ・ショコラ」を開催

会期：2015年1月28日（水）→2月14日（土）

会場：京都高島屋7階特設会場

今、世界が注目する和の素材を使用したオリジナルショコラが京都高島屋に登場！！日本のパティシエと京都ブランドがコラボレートしたショコラにご注目ください。

＜ショコラティエ パレ ド オール×菊乃井＞

風雪月花（4個入）1,620円

※高島屋限定

京都の料亭＜菊乃井＞と三枝シェフが展開する＜ショコラティエ パレ ド オール＞の共作。＜菊乃井＞店主・村田吉弘氏が吟味した昆布や胡麻、七味の旨味が隠し味となった奥深い味わいです。



＜Dari K×本田味噌本店＞

白味噌入り和トリュフ（7個入）2,160円

※京都高島屋限定（100箱限り）

京都のショコラ専門店と老舗味噌店とのコラボレーションが実現。京都ならではの白味噌を、インドネシアのスラウェシ島でカカオの栽培から手がけた生チョコに日本酒をしのばせて合わせたショコラは、濃厚なカカオの風味と白味噌のまろやかさを同時に味わえます。



＜ラ・ピエール・ブランシュ×京つけもの＞

京つけものショコラ（4個入）1,296円

※京都高島屋限定（200箱限り）

京つけものショコラは、しば漬けと壬生菜をガナッシュに合わせたショコラです。黒酢を使うことで、つけもの独特の風味がまろやかになり、チョコの甘みと好相性！！



※アムール・デュ・ショコラの詳細は、HPをご参照ください。

<http://www.takashimaya.co.jp/kyoto/>

お問い合わせ 京都高島屋 TEL 075(221)8811(代)