

究極のマイチョコ！？
 125粒・約15カラットのダイヤモンドが輝く
 <モニッケンダム> × <パティスリー・ショコラトリー エメラ>
 約1400万円のスペシャルチョコケーキが登場！

2016年1月27日(水)～2月14日(日)
 大阪高島屋 7階バレンタイン特設会場



バレンタイン商戦は、もはや贈るだけでなく「チョコレートの祭典」として、女性が自らのために“ご褒美”として高級チョコを選ぶという買い方が定着しつつあります。今年には男女雇用機会均等法が施行されて30年になります。さまざまな分野で活躍し、キャリアを築く女性も増えてきています。そんなエグゼクティブ女性たちにも満足いただけるような、「究極のマイチョコ」ともいえるべきケーキが今年のバレンタインには登場します！

女性の大好きなダイヤモンドをチョコレートケーキにちりばめた、総額約1400万円の特別企画品。

<パティスリー・ショコラトリー エメラ(チョコレートケーキ)>

×<モニッケンダム(ダイヤモンド)>

のスペシャルコラボにより実現しました。

バレンタイン売場の中で展示し、目でお楽しみいただきながら、ご希望の方には販売もいたします！

※ルース(裸石)での販売になるため、アクセサリ等に加工する場合は別途料金がかかります。

■税込み価格:1410万円

■ダイヤモンドについて

計約15カラット 125粒のダイヤモンドを使用し、最大のもので1カラット(1個)。

125面カットの『125th アニバーサリー カット ダイヤモンド』(0.3～1カラット)を9粒使用。

■ケーキのサイズ・素材 : 土台約18cm ・チョコレートほか

<パティスリー・ショコラトリー エメラ>

奈良県富雄で1970年に創業。奈良の人気店「ガトー・ド・ボワ」の林シェフに師事。その後、ベルギー ブリュッセル「ル・サントーレ」で3年間の修行を経て、父親のお店の2代目として活躍する藤原尚樹氏。

美しいショコラの数々はもちろんプチガトーなどポップで可愛い、綺麗な商品がお店には並び地元でお客様の絶えない人気のパティスリーです。

<モニッケンダム>

世界三大カッターズブランドともいわれるイギリスブランド。1890年に創業し、2015年に125周年を迎えました。

創業125周年を記念し生み出されたのが125面カットの『125th アニバーサリー カット ダイヤモンド』。通常の58面体よりも2倍以上の時間をかけ、経験豊富な熟練した職人の手により、ひとつひとつ丁寧にカットされています。ダイヤモンドの切子面(ファセット)が多くなることにより、さまざまな角度から光を反射し、より多くの光沢を生み出します。

