

日本橋高島屋 2018 バレンタイン情報 2018年1月

2018Takashimaya アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！～

・会 期:2018年1月31日(水)～2月14日(水)

※1月31日(水)～2月8日(木)は午前10時30分～午後7時30分まで

※2月9日(金)～13日(火)は午前10時30分～午後8時まで、最終日は午後6時閉場

・会 場:日本橋高島屋 8階特設会場

世界中から選りすぐりのショコラが集まる、年に一度の祭典「アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！」。各店や高島屋オンラインショップで販売する商品に加え、日本橋高島屋の特設会場ではここでしか販売しない限定ショコラやコラボレーション商品、イートインなど、あわせて約120ブランドが登場します。

【日本橋高島屋限定】特別企画品

＜オーボンヴュータン＞Père et fils(ペールエフィス)2,376円(4個入・税込)

洋菓子界の重鎮の一人である＜オーボンヴュータン＞の河田勝彦シェフ。Père et fils(父と息子)というネーミングどおり、河田シェフと後継者の薫氏がコラボレートした特別な一箱を日本橋高島屋限定で販売いたします。

父である河田シェフはラベンダーやオレンジ皮を使用した Les Provençaux(レ・プロヴァンソー)と Poire Au Bon Vieux Temps(ポワール オーボンヴュータン)の2粒を、息子の薫氏はパッションフルーツを使用した Passion(パッション)と Maya(マヤ)という名のショコラを詰め合わせました。



＜オーボンヴュータン＞Second Camrade(セコンド カマラード)2,916円(6個入・税込)



河田勝彦シェフと河田氏のもとで修行をした5人のシェフによる渾身の1粒を、贅沢に詰め合わせました。

2015年に続き、新たな顔ぶれでおくる「カマラード(同志)」の第2弾です。

[参加シェフ]

- ・河田勝彦氏(オーボンヴュータン)
- ・樋田昌朗シェフ(パティスリー ロント)
- ・江幡豪シェフ(ル カカオイエ)
- ・丸岡丈二シェフ(アン グラン パ)
- ・熊谷治久シェフ(レ タン プリュス)
- ・下山奨シェフ(ル ブルジョン)

＜ユミコサイムラ＞りんごの誘惑 2,322 円(4 粒入・税込)

イタリア在住で、世界的な大会で優勝や受賞経験を持つショコラティエ＜ユミコサイムラ＞が、日本橋高島屋限定でりんごとりんごのお酒をテーマにしたショコラを作ってくれました。

4年前からフランスのりんごのリキュールであるカルバドスに魅せられた才村シェフが、1年かけて創り上げたショコラです。

3本の熟成度の違うリキュールと1本のワインとを合わせた自家製ショコラは、若くかつ年代を経て熟成された大人の魅力を醸し出しています。

それぞれのショコラには、「アダモエエヴァ」～土と人間～、「タルトタタン」～二人姉妹の失敗～、「カルバドス」～閉じ込められたりんご～、「オルトレ」～もっと先へ～という魅力的なサブタイトルがつけられています。ボンボンショコラ「カルバドス」はAcademy of Chocolate Awards ロンドン世界大会銅賞を受賞しました。4粒の独創的なボンボンショコラをご賞味あれ。



【人気の“パン”と“チョコレート”の日本橋高島屋限定コラボスイーツが登場！】



左:「グアテマラ」右:「ストラッチャテッラ」

[シンチェリータ×シニフィアンシニフィエ]

ブリオッシュコンジェラート 650 円(1 個・税込)

世田谷に本店のある人気のパン専門店＜シニフィアンシニフィエ＞のブリオッシュに、阿佐ヶ谷のジェラテリアの名店＜シンチェリータ＞のジェラートをサンドした特別な一品です。

ジェラートは全部で15種類！なかでも、国内外で人気の[ダンドライオン・チョコレート]を使った会場限定フレーバーが約10種類登場します。ブリオッシュは、このブリオッシュコンジェラートのためのオリジナルブリオッシュをく

シニフィアンシニフィエ＞が焼き上げました。会場でした食べられない特別な商品です。

＜えびすぱん＞アムール・デュ・ショコラ限定こっぺぱん各 320 円(税込)

2017年3月に恵比寿にオープンした人気のコッペパン専門店＜えびすぱん＞に、会場限定でスイーツコッペパンを作ってもらいました。

「アムール・デュ・ショコラ」限定こっぺぱんは、「マシュマロベリーとチョコレート（ウーピーパイ風）」、「ティラミスショコラ」の2種類で各320円（税込）です。アムール×えびすぱんの刻印は会場限定です。限定味以外では、「えびすこっぺ」195 円（1 個・税込）あん&マスカルポーネ 270 円（1 個・税込）も販売予定です。



上:「ティラミスショコラ」

下:「マシュマロベリーとチョコレート(ウーピーパイ風)」

※会場ではそのほかにも、<カカオサンパカ>さくさくの食感がお楽しみいただけるラズベリークリスピをのせた「ジャラッツ」(ソフトクリーム)540円(1個・税込)も登場します。会場の熱気で暑くなった身体をクールダウン。ジェラートの食べ比べも堪能していただけます。

【その他の注目ブランド】

<マジドゥショコラ>カカオソフトクリーム(限定トッピング)750円(カカオニブ添・1本・税込)

自由ヶ丘の<マジドゥショコラ>が初登場! 2016年12月オープン以来、行列の絶えない同店は、“ビントゥーバー”スタイルのチョコレート専門店です。代表商品は第4のチョコレートといわれるブロンドチョコレート、“No.4(ナンバーフォー)チョコレート”1,300円(8粒入・税込)と、さくっとしたクッキーと口どけの良いチョコレートの2つの異なる食感が極上のバランスに進化したチョコレートサンド“マジドカカオ”431円(8種、各1個・税込)です。

会場では、「カカミエル」というカカオニブの蜂蜜漬けをトッピングしたチョコレートソフトクリーム「カカオソフトクリーム」750円(1本・税込)もご用意します。



【セレクトコーナー】



<ジャガランダ・ブルー>沖縄ショコラ



<十勝菓子工房 菓音>ラブレタークッキー

日本全国からご当地ショコラをはじめ、個性あふれる名物ショコラやクッキーなどのオススメスイーツが集まる、日本橋高島屋ならではのセレクトコーナーが登場します。

沖縄県からは、今まで県外で販売したことのない<ジャガランダ・ブルー>の沖縄ショコラ 2,484円(9粒入・税込)や、北海道のキュートなクッキー<十勝菓子工房 菓音>ラブレタークッキー1,728円(1箱・税込・オンラインと日本橋高島屋のみで販売)など、約50社100種類以上のこだわりスイーツが揃います。

【お問合せ】 日本橋高島屋広報 TEL(03)3211-4111 (代表)