

売上24億円を突破！日本一のチョコレートの祭典

「2019 アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！～」

■期間：1月18日(金)～2月14日(木) ■場所：10階 メイン会場／7～9階 サテライト会場

※7・8階 サテライト会場は1月23日(水)～の展開

今年で19回目を迎える「アムール・デュ・ショコラ」は、日本一の売上高を誇るチョコレートのイベントです。今年は“星空のショコラパーティー”をテーマに、7・8階にまでフロアを拡大して、約150ブランドから新作や限定品など2,000種類以上の商品を取り揃えて開催いたします。

[ブランド数：約150ブランド(うち初出店ブランド：27ブランド)、会場限定商品：約80種類]

「アムール・デュ・ショコラ」の歩み

〔前回の実績〕 ◆売上高：24億円以上 ◆来場客数：85万人以上

- ◆2001年 第1回「バレンタインランド(現：アムール・デュ・ショコラ)」を開催。全国の百貨店に先駆けてバレンタイン催事を10階催会場で開催。
- ◆2002年 リース会社と交渉し冷蔵ケースの大量確保に努める。これにより、人気ブランドの招聘が可能となる。
- ◆2010年 売上が6億円を超え、バレンタイン催事において売上日本一が確実となる。
- ◆2012年 お客様へのご案内を目的に、「売上ランキング」公表をスタート。結果、各ブランドの競争に繋がり、ランキングをあげるため、各シェフが連日会場に来場されるようになる。
- ◆2017年 売上22億円を突破。
- ◆2018年 会場を9階に拡大展開。売上は24億円を突破。



2019年は、7・8階にも売場を拡大して過去最大面積で展開します。

初出店ブランド (全27ブランド)

<p>フレンチの巨匠が手がける名ショコラトリー 〈ル・ショコラ・アラン・デュカス〉</p> <p>当店限定 ※整理券配布商品</p> <p>料理界の生きる伝説とも言われるアラン・デュカス氏がプロデュース。2018年3月に、東京に初上陸し話題の名ショコラトリー。 ケイク ショコラ シトロン (1個)3,024円(各日100個限り)</p>	<p>全国に先駆けアムールの会場デビュー 〈TOKYO チューリップローズ〉</p> <p>当店限定</p> <p>「東京ばなな」で有名なグレーストーンが新進気鋭のシェフを起用し立ち上げた新ブランドがアムールでデビュー。 パヴェショコラ プラリネアーモンド (1個)1,296円</p>	<p>パリで活躍する日本人女性三河みりんやごまのショコラ 〈レトロワ ショコラ パリ〉</p> <p>当店限定</p> <p>福岡のチョコレートショップ三代目がパリで展開するショコラ専門店。三河みりんのショコラなど斬新なフレーバーが魅力。 ジェイアール名古屋タカシマヤ限定コフレ (9個入) 3,564円</p>	<p>サラリーマンショコラティエが手がける極上ショコラ 〈トーキョーチョコレート〉</p> <p>当店限定</p> <p>ブランド創設時ショコラティエに抜擢されサラリーマンからショコラティエになった大石氏が手がける極上ショコラ。 みなも(N) (4個入)1,728円</p>
<p>オーストラリア発日本人女性の宝石のようなショコラ 〈ナカムラ チョコレート〉</p> <p>当店限定</p> <p>オーストラリア・パース在住の日本人女性シェフの宝石のようなショコラ。 オリジナル セレクション (6個入)2,160円</p>	<p>パリで60年以上続く老舗ショコラトリー 〈ルノートル〉</p> <p>当店限定</p> <p>1957年にパリで開業し、60年以上愛されている老舗ショコラトリー。 プラリネ・ガナッシュアソート (6個入)2,700円</p>	<p>美食の街バスク地方の素材を使用したショコラ 〈ティエリー・バマス〉</p> <p>当店限定</p> <p>バスク地方の胡椒や唐辛子など地元の素材を使用したショコラ。 ショコラアソート6P (6個入)3,456円</p>	<p>人気ブランドから新たに登場 〈アンリ・シャルパンティエ ショコラプール〉</p> <p>当店限定</p> <p>今年のバレンタインでデビューする新ブランド。チョコレートの世界大会に出品したケーキをアレンジ。 ビルディングファーム(1個)2,160円</p>

人気ブランドの限定品や新商品

**【6年連続首位】連日売り切れ必至の焼き菓子2種と
地元「名糖産業」とコラボした新商品が登場**
＜クラブハリエ＞

**1月に映画も公開！日本が誇るトップパティシエ過去
最多&会場最多の限定品を用意**
＜アッシュ チョコレートワールド＞



先行販売 ※整理券配布商品
やわらかくなめらかな食感の新作ショコラと、人気のバウムクーヘンにミックスベリーのガナッシュを合わせたスティック型バウムが新登場。
(左)バウムクーヘンスティック ミックスベリー 1,620円(各日150個限り)
(右)スフレショコラ 1,404円(各日300個限り)

新商品
シェフが幼い頃大好きだった商品とコラボ！特別なレシピで仕上げた大人のためのアルファベットチョコレート。
名糖×CLUB HARIE
アルファベットチョコレート (30個入)1,080円



当店限定
1月に自身の映画も公開予定、日本を代表するパティシエ辻口氏は、自身プロデュースの4ブランドから、過去最多となる7種類の限定品を用意。岐阜の蛇穴わさびなど和素材を使ったショコラが登場。
(左)クル ショコラ ドゥ アッシュ>ジェイアール名古屋タカシマヤ プレミアム BOX2019(8個入) 3,501円
(右)<フォルテシモ アッシュ>プレミアム抹茶バウムクーヘン 2,501円(各日100個限り) ほか

**東海地方から世界に飛ばたく地元パティシエ
和素材ショコラと「吉芋」とコラボした新商品**
＜シェ・シバタ＞

**世界のゴディバが作る愛知・一宮の特産品
「福来蜜」を使ったショコラとマカロンショコラ**
＜ゴディバ＞



当店限定 **新商品**
国内外に店舗を多数展開する、東海地区の人気店。大葉や桜スモークなど和素材を使用した限定ショコラと、地元のおいも屋さんコラボした芋けんぴショコラが新登場。
(左)エス・セレクショーン (6個入) 2,376円(各日70箱限り)
(右)芋けんぴショコラ(ダーク・ミルク・ホワイト)(70g入) 各864円



当店限定
前回に続き、今回も世界中で唯一当店だけ限定品を作成。愛知・一宮でしか販売されない希少な蜂蜜を使用したショコラとマカロンショコラが登場。
(左)ゴディバ カカオジャーニー フクラミツ(6個入) 3,186円
(右)ゴディバ カカオジャーニー マカロンショコラ(6個入) 3,024円

**世界的なトップパティシエ青木氏は
一番人気の商品「マカロン」をアレンジ**
＜パティスリー・サダハル・アオキ・パリ＞

**人気ショコラティエ小山氏が作る
2つの味わいが楽しめる限定バウム**
＜パティシエ エス コヤマ＞

**まるでデザート！新感覚生チョコを
12月オープンの新ブランドから出品**
＜ヨロイツカ EC＞



当店限定
ブランド一番人気のマカロンと、ショコラの美味しさを一度に楽しめる贅沢な逸品。岐阜県産の柚子や愛知県南山園のほうじ茶など、地元素材を使用。
ショロン ダムール (4個入)2,484円



当店限定
ホワイトチョコとさとうきびの生地と、カカオの果肉の香りがアクセントのショコラ生地の2層が楽しめるバウム。
小山流バウムクーヘン〜マリアージュ ショコラ ベルー〜 (1個/径約14cm)1,728円【各日360個限り】



**12月7日に東京にオープンしたばかりのチョコレート専門店が
ト専門店が。デザート感覚の生チョコが登場。**
＜ヨロイツカ EC>Toshi ソフトコレクション (4個入)2,401円

**世界中のショコラ愛好家が憧れる
パリの老舗ショコラトリ**
＜ラ・モン・デュ・ショコラ＞

**人生をチョコレートに捧げる
日本人ショコラティエの先駆け**
＜ショコラティエ パレド オール＞

**洋菓子の世界大会で日本人として
初優勝を果たした凄腕シェフ**
＜ガトー・ド・ボワ＞



当店限定
繊細な感性と情熱から生み出される芸術的なショコラ。限定のダークガナッシュは、いちごの濃縮した旨みとオレンジフラワーのやさしい香気が楽しめる。
フレーズ デ ボワ(6個入)2,754円



当店限定
「チョコレートに人生を賭ける」と誓い、豆の選別から焙煎までの工程を自身で手がけている三枝氏のこだわりが詰まった極上ショコラ。
The Professional(8個入)3,456円



**1991年「クープ・デュ・モンド」で日本人初の優勝
を果たしたシェフが作るクッキーとショコラをサンド
したザクザク食感が楽しめる逸品。**
レ ロンデル クロッカ(10枚入)1,998円

**地元名古屋の女性パティシエ
田中氏の女性らしいショコラ**
＜カフェ タナカ＞

**サダハルアオキの愛弟子で
岐阜・各務ヶ原の人気店**
＜タキモト＞

**鎌倉発「水溶性チョコレート」で
人気急上昇のブランド**
＜ca ca o＞



当店限定
1963年に創業した名古屋市北区の喫茶店で、女性パティシエとして活躍する田中氏の美しいショコラ。
ショコラ・アムール(1箱) 2,484円



当店限定
青木氏のもとで修行後、故郷岐阜に店をオープン。フランスの伝統的な焼き菓子をショコラで再現。
ボンボンショコラ(6個入) 2,592円



新商品
唾液量の少ない日本人に合わせ、水分量を最大限増やした「アロマ生チョコ専門店」の新作。
小町通りの石畳 LOVE(16個入) 1,944円

注目の限定品

一粒3,000円超！1粒あたり
過去最高額の宝石のようなショコラ
〈ブルガリ イル・チョコレート〉

当店
限定



ジェイアール名古屋
タカシマヤ プレミアム
チョコレート
(1個入) 3,001円

名古屋港水族館とコラボした
可愛すぎるショコラ
〈ゴンチャロフ アニマルショコラ〉

当店
限定



アニマルショコラJ
(4個入) 1,620円

生チョコレート発祥の店初の限定品
愛知の名酒「蓬莱泉」とコラボ
〈シルスマリア〉

当店
限定



美生チョコレート
(16個入) 1,836円

人気ブランドのショコラを詰め合わせた「セレクション BOX」 〈アムールセレクション〉

アムールセレクション F(6個入) 3,240円

アムールセレクション J(6個入) 3,240円



当店
限定



当店
限定



会場で出来たてを楽しめるメニュー (全6ブランド)

日本初上陸！
新感覚のクリームスイーツ
〈ドミニク アンセル パーカリー〉

①は
当店限定



ポップフルール 各864円

- ①ストロベリーホワイトチョコレートローズ
- ②わかかももヨーグルト ※1月31日までの販売
- ③ゆずはちみつ ※2月1日からの販売

濃厚ショコラを削った
ふわふわ食感かき氷
〈ミッシェル・ブラン〉



レクラショコラ
810円

お好みの味にカスタマイズ
行列必至の京風パフェ
〈京きなな〉

当店
限定



バレンタインパフェ
702円

西尾抹茶使用の
アイスデザート
〈フェーズ〉

当店
限定



フルショコラ
西尾の抹茶
(1本)601円

焼きたて生地から
ガナッシュがとろり
〈フォルテシモ アッシュ〉

当店
限定



フォンダン
ショコラ
(1個)501円

全5種のチョコスイーツが楽しめるカフェが
9階サテライト会場に登場
〈ハイカカオ チョコレートスタンド〉



アイス
チョコレート
(1個)702円



フォンダン
ショコラ
(1個)648円

各売場からもチョコレートにちなんだ商品が登場

ジェイアール名古屋タカシマヤ

本物そっくり！
ケーキ型のオルゴール



〈熊野洞〉
ミニチュアオルゴール ケーキ型
各5,400円～
※1月24日(木)までの販売
■9階中央エスカレーター横 特設会場

小山シェフがプロデュース
チョコレート型スマホケース



〈ショコラタン〉
小山進監修 手帳型 iPhone ケース
各14,580円
※1月30日(水)からの販売
■7階靴・革小物・財布売場

タカシマヤ ゲートタワーモール(※以下 TGM)

TGM バレンタインストリートが
期間限定で登場



人気スイーツブランド4店が登場
〈フィナンシェリーアッシュ×バンキーニ〉
〈ザラメ〉、〈パティスリーマルベリー〉
〈ファットウィッチパーカリー〉
■タカシマヤ ゲートタワーモール3階

毎日完売の人気食パンが
チョコレート味で登場

当店
限定



〈神戸屋キッチン エクスプレス〉
神戸屋づくり輝きショコラ生食パン
1,080円(各日30本限り)
※各日10時～整理券配布
■タカシマヤ ゲートタワーモール地下1階

JR Takashimaya

※画像はイメージです。
※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

お問合せ先：(株)ジェイアール東海高島屋 販売促進部 広報担当 犬飼・村上・浅井 TEL:052(566)8821 FAX:052(566)8976

売上24億円突破！日本一のチョコレートの祭典 『2019 アムール・デュ・ショコラ』 オープニングセレモニーのご案内

ジェイアール名古屋タカシマヤでは、1月18日(金)から開催する『アムール・デュ・ショコラ』を前に、名古屋マリOTTアソシアホテルにてオープニングセレモニーを以下の通り開催いたします。ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

- 日 時:1月17日(木) 午前9時15分～ 30分程度〔※9時00分より受付〕
- 場 所:名古屋マリOTTアソシアホテル 17階 コスモス



※昨年の様子

オープニングセレモニーの内容

●バレンタイン意識調査 結果発表

- ・事前にお客様に実施したアンケートに基づき、バレンタインにかける総額や1箱あたりの予算、自分用にかかる予算の割合などを発表します。

●今回のテーマ『星空のショコラパーティー』を再現したステージの披露

- ・今年のテーマ『星空のショコラパーティー』を「うさぎ座」「いっかくじゅう座」「ふたご座」の冬の星座で表現したステージを披露します。



●参加シェフの紹介(25名)

- ・今回の「アムール・デュ・ショコラ」にご参加頂くシェフ25名をご紹介します。

セレモニー終了後は、10階 メイン会場で開催する『先行販売スペシャルレビュー』会場にて会場の撮影やシェフへのインタビュー等の取材が可能です。

セレモニー参加予定シェフ



<パティスリー・サダハル・アオキ・パリ>
青木 定治 氏



<ca ca o>
石原 紳伍 氏



<ラデュレ>
エルワン・プア氏



<トーキョーチョコレート>
大石茂之氏



<京きなな>
大本 勝司 氏



<パティシエ エス コヤマ>
小山 進 氏



<TOKYO チューリップローズ>
金井 理仁 氏



<ブルガリ イル・チョコレート>
齋藤 香南子 氏



<ショコラティエ パレ ド オール>
三枝 俊介 氏



<レトロワ ショコラ パリ>
佐野 恵美子 氏



<シェ・シバタ>
柴田 武 氏



<ル・ショコラ・アランデュカス>
ジュリアン・キンツラー 氏



<ル・コンドン・ブルー>
ジル・コンパニー 氏



<タキモト>
滝本 真 氏



<カフェタナカ>
田中 千尋 氏



<アッシュ チョコレート ワールド>
辻口 博啓 氏



<ナカムラチョコレート>
中村 有希 氏



<ラ・メゾン・デュ・ショコラ>
ニコラ・クロワゾー 氏



<レニエ・ショコラトリー・セヌフォ>
長谷川 享平 氏



<ガトードボワ>
林 雅彦 氏



<クラブハリエ>
山本 隆夫 氏



<ゴディバ>
ヤニック・シュヴォロー 氏



<ヨロイツカ EC>
鏝塚 俊彦 氏



<パティスリー・ヤナギムラ>
柳村 豊仁 氏



<ラ・メゾン・ジュヴォー>
ルドビック・サバリ 氏

※シェフ氏名50音順

ご出席いただける場合は、FAX またはお電話にて1月16日(水)午後4時までにご連絡ください。

貴社名: _____

媒体名: _____

お名前: _____ 様 計 名

ご連絡先: _____



5千万未満からスタートし、前回売上24億円を突破したチョコレートの祭典

『アムール・デュ・ショコラ』売上日本一の歩み

2001年に初めて開催し、本年で19回目を迎えるジェイアール名古屋タカシマヤのバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」は、百貨店のバレンタイン催事として日本一の売上を誇る一大イベントです。5千万円にも満たない売上からスタートし、前回は24億円を売上げる日本一のイベントに成長するまでの歩みをまとめました。

■期 間:1月18日(金)～2月14日(水)

■場 所:ジェイアール名古屋タカシマヤ

10階 メイン会場/7～9階 サテライト会場

※7・8階は1月23日(水)～

【前回の実績】

・売上高 24億円以上

・来場客数 85万人以上

本年も約150ブランド、約2,000種類を取り揃えて開催いたします。



2018年アムール・デュ・ショコラ会場の様子

2019年の新しい取り組み

- ・会場を7・8階にも新設し、過去最大規模で展開。(前回は10階・9階で展開)
- ・男性客の増加(男性客は2018年時点で過去5年前と比べ1.7倍に増加)を受け、イメージビジュアルにも男性モデルを初めて起用。男性へのアプローチを強化。
- ・出店ブランドの人気シェフらによるトークイベントを会期中20回以上開催予定。
- ・下層階から会場への誘導を図るため、1階～10階の各フロアに案内装飾を実施。



イメージビジュアルに初めて男性モデルを起用

「アムール・デュ・ショコラ」の歩み

2001年 第1回目「バレンタインランド(現:アムール・デュ・ショコラ)」を10階催会場にて初開催。

約30ブランドで開催し、売上は5千万円未満であったが、当時の目標を大きく上回り大成功となった。

2002年 人気ブランドを招聘するため、リース会社と交渉し、冷蔵ケースの大量確保に努める。

2010年 売上が6億円を超え、バレンタイン催事において売上高日本一が確実なものとなる。(※主要取引先調べ)

2012年 会場に前日の売上に応じて毎日更新される「売上ランキングボード」を設置。

これにより人気ブランドが一目瞭然となり、各ブランドは売上ランキングを上げるため、より切磋琢磨するようになる。この年よりテレビCMもスタート。

2013年 売上10億円を突破。

2015年 売上15億円を突破。会場正面にコンシェルジュカウンター(会場案内)を新設。

売場内通路幅を1.2倍に広げ、よりお買物をしやすい売場環境を整備。

2016年 よりスムーズなお買物環境を整えるため展開ブランド数を約10ブランド減らし、混雑する人気ブランドの売場面積を拡大。

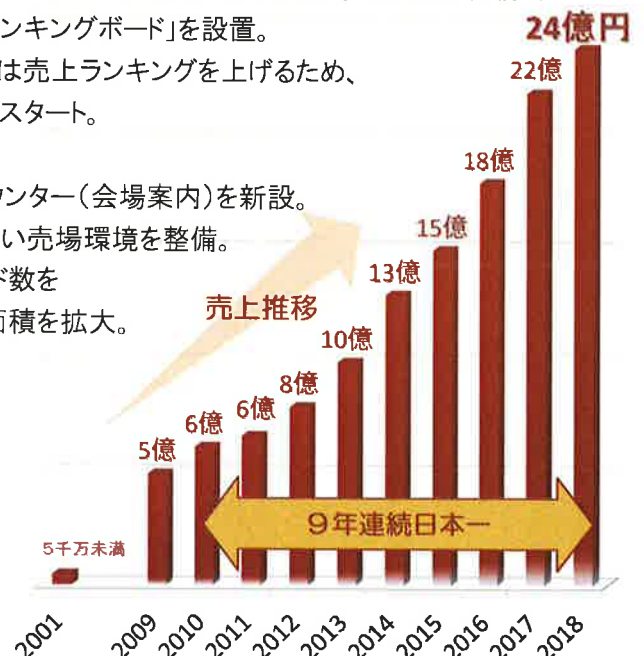
2017年 オープニングセレモニー、先行販売会を初開催。

売上22億円を突破。

2018年 混雑緩和のため会場を9階にも拡大。

毎日発表する売上ランキングをHP上で発表。

カード会員様限定でオンライン販売をスタート。



■日本一に至った「6つのポイント」

① 全国の百貨店に先駆けて催会場でバレンタイン催事を開催

それまで百貨店のバレンタインといえば、地下の食料品売場でチョコレート売場を拡大したり、婦人服フロアでスペースを設けて販売するのが一般的でした。2000年にオープンした百貨店として、従来のセールや物産展一辺倒だった催会場をパブリックスペースとして活用していくことを模索していた中、全国の百貨店に先駆けて催会場でバレンタイン催事を開催。その後、全国の百貨店が相次いで催会場でバレンタイン催事を企画し、現在のスタイルが標準化しました。

② 若い女性社員が中心となって運営

2001年開催の第1回目に企画を任された女性社員は、当時25歳。2002年には、当時人気だったモデルのはなさんに、ぜひ商品のプロデュースをお願いしたいと売場の女性社員30名がラブレターを書いて依頼しました。ラブレターを受け取ったのはなさんは、私たちの熱い思いに応えてくださり、当店オリジナルの「はなちゃんチョコ」が完成。会期中には、はなさんご本人が店頭に立って販売も行ってくださいました。今回も現場をメインで運営するのは32歳の女性社員です。

③ 新ブランドをいち早く導入するため「冷蔵ケース」を大量調達

魅力的なブランドに出店交渉する際、必ず「冷蔵ケースを売場で用意できること」が条件となります。しかし、バレンタイン市場が拡大した現在、全国の百貨店が冷蔵ケースをリース会社に発注するため、この時期は奪い合いとなるのです。当店では、これを見越して2002年からリース会社に独自で交渉し、現在は圧倒的な数の冷蔵ケースを確保することができています。

④ 毎日発表される「売上ランキング」でブランド競争が加速

催事の規模が大きくなり、150を超えるブランドが出店する会場で、お客様によりわかりやすいご案内をと2012年から「売上ランキングボード」の設置をスタートしました。結果的にこの取り組みが、各ブランドの競争にも繋がり、ブランドのシェフたちが、売上ランキングを上げるため連日来場するようになりました。

⑤ ここでしか手に入らない「限定商品」の充実

売上が大きくなるにつれ、出店いただくブランドの方々にとっても、当店のバレンタイン催事は特別な存在となっていきます。パリに本店を置く世界的ショコラティエ「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の青木氏を始め、ジャン＝ポール・エヴァン氏やピエール・エルメ氏、ピエール・マルコリーニ氏など、世界のトップシェフがこぞってジェイアール名古屋タカシマヤのためだけに限定商品を作成して下さるようになっていきます。前回は、世界的に有名な高級チョコレートブランド「ゴディバ」が世界初となる限定品を作成。今回、会場には約80種類の当店限定商品が登場します。

⑥ 人気シェフが連日来場し、写真撮影やサインを実施

「アムール・デュ・ショコラ」の最大の魅力は、会場で多くの人気シェフに会えること。売上・集客ともに大きいこの会場のために、各シェフたちは連日のように来場し、お客様と写真撮影やサインをしてくださいます。シェフがいると、そのブランドには行列ができ、売上・集客に繋がるので、中には会期中1日も休むことなく売場に立つというシェフもいるほど。普段は会うことの出来ない有名なシェフと、会場のあちらこちらで出会える会場は賑わいを増し、何度も足を運びたくになります。

バレンタインにチョコレートを贈るという独特の文化が根付き、世界各国のチョコレートが一堂に集まる日本のバレンタイン。多くのシェフが「売上高日本一であるこの会場は、つまり世界一の会場だ」と、腕をふるって魅力的な限定品をご用意くださり、会期中も積極的に会場に足を運んでくださるようになりました。このような作り手の方々と一緒にした取り組みが功を奏し、年々売上を伸ばし続け、売上24億円を超える一大イベントへと成長しました。

JR  Takashimaya